

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Pinot Noir

Alkohol: 13.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03710512135



2021 ALOXE-CORTON

Domaine Jean-Pierre Maldant

Distriktet

Aloxe-Corton kommunen ligger nogle få kilometer nord for byen Beaune, og er nok mest kendt for Grand Cru-vinmarkerne Corton (88.68 ha. Pinot Noir og 4,17 ha. Chardonnay) og Corton-Charlemagne (57,70 ha. Chardonnay), som deles med henholdsvis Ladoix-Serrigny og Pernand-Vergelesses. Ud over disse to berømte vinmarker består Aloxe-Corton AOC'en af ca. 118 ha. Pinot Noir (hvoraf de ca 36 ha. er i 1. Cru) og 1,36 ha. Chardonnay (hvoraf 0,27 ha. er i 1. Cru), hvor nogle marker i den nordlige del af appellationen rent faktisk ligger i kommunen Ladoix-Serrigny.

Corton-bjerget ligger på grænsen mellem Côte de Nuits og Côte de Beaune, hvor landskabet mod syd mest består af bløde skrånninger. Ligesom nabokommunerne Ladoix-Serrigny og Pernand-Vergelesses, nyder vinmarkerne i Aloxe-Corton godt af en god beskyttelse fra bjerget mod vinde og regn fra vest og nord, og en god eksponering mod øst, sydøst og syd. Ikke mindst 1. Cru-vinmarkerne (14 stk), som ligger klods op ad Grand Cru-vinmarkerne, leverer nogle af de kraftigste og mest komplekse rødvine i Côte de Beaune samt nogle ganske få hvidvine.

Producenten

Familien Maldant har siden 1895 og i fem generationer produceret vin i Ladoix-Serrigny samt i et par nabokommuner. Men det var først i 1998, at man selv begyndte at aftappe en del af vinene på flaske og selv forestod salget af disse. Før solgte man hele produktionen til vinfirmaer/negocianter, som stod for aftapning og videresalg - en praksis som tidligere var det mest almindelige i Bourgogne, og som stadig praktiseres i dag men dog i stadig mindre og mindre omfang.

Årsagen til, at familien Maldant ikke selv aftappede vine, var primært et ressourcspørgsmål. Ved siden af produktionen af vine fra egne vinmarker, dyrkede familien nemlig også nogle vinmarker tilhørende det berømte hospital i Beaune "Hospices de Beaune". Måske den bedste anbefaling for vingården, da det kun er nøje udvalgte vinbønder i området, som får tildelt dette særlige privilegium. Det var derfor ikke uden stærke følelser, at familien i 1998 afsluttede dette særlige samarbejde for at hellige sig sin egen produktion og salg af vinene fra ejendommens i dag 10 ha. vinmarker, beliggende i distrikterne Ladoix, Chorey-les-Beaune, Savigny-les-Beaune og Aloxe-Corton.

I dag er det Pierre-François Maldant, som står ved roret. Det mangeårige samarbejde med Hospices de Beaune er måske en del af forklaringen på den omhu og præcision, som familiens parceller bliver dyrket med. Nogle af parcellerne er beplantede med 50-70 år gamle vinstokke, mens andre er blevet beplantet løbende, men altid med de bedste kloner af Pinot Noir og Chardonnay.

I vinmarkerne prioriterer man manuelt arbejde og pløjning, og har således bl.a. afskaffet anvendelse af ukrudtsmidler. Hele høsten foregår manuelt, og druerne transporteres i små kasser til vingården. I kælderer er alt indrettet således, at man fuldt ud kan fremelske de forskellige appellationsers særlige kvaliteter og stilarter i vinene. Domaine Jean-Pierre Maldant er kendt for at frembringe klassiske, komplekse og potentialerige Pinot Noir-vine, som er i en klasse for sig.

Produktet

Jean-Pierre Maldants Aloxe-Corton laves på Pinot Noir druer, som hentes fra flere parceller (i alt 0,91 ha.) på nogle af de bedste lieu-dit vinmarker i kommunen: Les Valozières (1er), Les Morais og Les Crapousuets (begge kalk- og lerholdige). Både gæringen og modningen (14 måneder) foregår på klassiske Bourgogne træfade (228 l.).

Aloxe-Corton vine har ry for at være nogle af de kraftigste i Côte de Beaune, og Maldants udgave er ikke en undtagelse. Både i duften og i smagen fornemmer man en god koncentration og dybde, med toner af modne, små bær (fuglekirsebær, blåbær, tyttebær), læder og krydderier. Vinen har tannin nok til en lang modning. Servér den til kalv-, okse- og vildretter, gerne serveret med skovbær og svampe.

