LUPÉ-CHOLET

2023 BOURGOGNE HAUTES-COTES DE NUITS ROUGE ØKO

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Pinot Noir
Lagring: 12 mdr. på lige del ståltanke og store fade.
Alkohol: 12.5%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03602212335
Anbefales til:

Distriktet
Côte d´Or, syd for Dijon i Bourgogne, i det østlige Frankrig, er opdelt i to sektorer – Côte de Nuits i nord og Côte de Beaune i syd. Disse områder er kendetegnede ved at producere vine i verdenseliten. I baglandet parallelt med Côte de Nuits dyrkes der også vin på smukke, høje, øst-, syd- og vestvendte skråninger, kaldet Hautes-Côtes de Nuits (eller Bourgogne-Hautes-Côtes de Nuits). Vinene herfra har oplevet en renæssance i de senere år, og kan ofte erhverves til fornuftige priser.

Markerne er beliggende fra ca. 150-400 meters højde, mellem skovområder, og bliver ikke "badet" i solen som skråningerne i Côte de Nuits gør. Dette har vist at være en fordel, idet de kølige vinde i højden og temperaturforskellene mellem dag og nat giver druerne længere modning, og dermed vine med god aroma, sprødhed, præcision og mineralitet. Perfekte forhold til druesorter som fx. Chardonnay og Pinot Noir, men også Aligoté, Pinot Blanc og Pinot Gris. Mange gamle, etablerede Bourgogne-vinhuse har længe kendt til Hautes-Côtes de Nuits og dyrket vin der, men flere andre er på vej!

Producenten
Firmaet Lupé-Cholet blev grundlagt i 1903 i hjertet af Bourgogne. Mødet mellem ”vinmanden” greve de Mayol de Lupé og ”landmanden” greve de Cholet blev starten til et godt makkerpar, og deres passion for gode vine har præget firmaet siden. Da de sidste efterkommere i Lupé-Cholet gik bort uden arvinger i 1990’erne, var det naturligt for det berømte vinhus, Albert Bichot i Beaune, at overtage firmaet og dets besiddelser, da der eksisterede et stort venskab mellem familierne i de to firmaer.

Bichot har gennem årene investeret betydelige kræfter og kapital i at sikre et stabilt og højt kvalitetsniveau i vinene fra Lupé-Cholet. Historisk set har de fleste vine, som firmaet har udbudt, været négociant-baseret (købte druer), men i de senere år har man erhvervet en del top-parceller i Vosne-Romanée, Nuits-St.-Georges, Aloxe-Corton, Savigny-les-Beaune, Beaune og Pommard. I alt ejer Lupé-Cholet således i dag selv 25 ha. marker, og vinene fra disse markedsføres under ”Domaine Lupé-Cholet”.

Produktet
Denne Hautes-Côtes de Nuits beviser på glimrende vis påstanden om, at fra en god producent får man meget for pengene i denne appellation. Pinot Noir druerne til denne vin hentes på et par økologiskdyrkede parceller som vender mod øst og syd og som derfor nærmest er bagt i solen. Den ler- og kalkholdig jordbund giver både struktur og finesse. Vinen er gæret i klassiske, åbne Bourgogne-kar af træ og modnes derfor på lige del ståltanke og store fade.

Vinen har en flot, blank, mørkerød farve. Duften er umiddelbar delikat og meget charmerende. I smagen er den sprød, godt pakket og med en meget indtagende ”jammy” og sødmefyldt frugtkarakter. Her finder man også nuancer af blommer, brombær og modne mørke kirsebær, som til sidst i eftersmagen næsten minder om kirsch (kirsebærbrændevin). Vinen har en del tannin i sin ungdom, men dens sødme gør den meget behagelig allerede nu.

Hautes-Côtes de Nuits Rouge fra Lupé-Cholet vil f.eks. egne sig godt til vildt, lam eller fjerkræ.

VINOBLE