



FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Pinot Noir

Lagring: 10 mdr. på fr. træfade (3% nye) + 2 mdr. på stål.

Alkohol: 13.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03825212335

Anbefales til:



2023 BOURGOGNE CÔTE D'OR PINOT NOIR

Domaine Francois Carillon

Distriktet

I de fleste tilfælde er navnet "Bourgogne" nok til at tænde julelys i enhver vinskælskers øjne, og vinene fra dette enestående østfranske vindistrikt er derfor tilbedte af vinentusiaster over hele verden. Efterspørgslen på disse unikke hvid- og rødvine har altid været betydelig, men i de seneste år har den foretaget en sand opstigning, og det har priserne derfor desværre også.

Historisk og administrativt set omfatter Bourgogne distrikterne (fra nord til syd) Chablis, Côte de Nuits, Côte de Beaune, Côte Chalonnaise, Mâconnais og... Beaujolais - selv om de fleste nok betragter de Gamay-baserede rødvine fra den sydligste del af Bourgogne som et kapitel for sig selv. Mens AOP/AOC Bourgogne dækker hele Bourgogne-regionen, er der i alt 13 forskellige yderligt opdeltede, regionale AOC/AOP-appellationer i Bourgogne, og hvor nogle af de mest kendte er, foruden netop Côte d'Or: Côte Chalonnaise, Hautes Côtes de Nuits/Beaune og Côtes d'Auxerre. Alle disse regionale AOC/AOP'er har "Bourgogne" foran regionens navn, men her får man altså en geografisk mere præcis oprindelse for vinene, og kan derfor forvente mere egnstypicitet i disse.

Producenten

Familien Carillon har lange og stolte traditioner for vindyrkning, da en af deres forfædre, Jean Carillon, allerede i 1520 var vinbonde i Puligny. Fra 1960'erne og frem til 2010 var det Louis Carillon, der var i front i firmaet af samme navn, men efter dennes død delte de to sønner, Jacques og François, familiens dengang 12 ha. vinmarker mellem sig. Fra årgang 2010 har det således været vinene fra Domaine François Carillon, som vi har haft fornøjelsen af at kunne tilbyde. François ejer og dyrker i dag i alt 16 ha. vinmarker fordelt i kommunerne Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet og Saint-Aubin. Listen over de fornemme parceller som huset ejer, er ganske enkelt imponerende, og samtidig er diversiteten meget betydelig, da porteføljen af vine er spredt ud på ikke færre end 16 forskellige appellationer i de tre kommuner.

François Carillon anses som en af de mest betydende producenter i Puligny-Montrachet, og hans dygtighed og seriøsitet er kendt langt ud over landsbyens grænser. Det smitter naturligvis af på kvaliteten af vinene, som med rette anses for at tilhøre den absolutte elite i det distrikt, som samtidig er det fineste og mest prestigefulde, når det gælder hvidvinene i Bourgogne.

Produktet

Domaine François Carillon producerer hovedsageligt hvidvine på Chardonnay og Aligoté, men råder også over nogle få parceller beplantet med Pinot Noir, den ene i appellationen Saint-Aubin 1. Cru Pitangeret, og de andre i udkanten af kommunen Puligny-Montrachet og nær landsbyen Corpeau. Disse sidste parceller er klassificerede som Bourgogne/Bourgogne-Côte d'Or AOC/AOP og er beplantet med Pinot Noir-vinstokke, som er over 60 år gamle, og som nyder godt af en kalk- og lerholdig undergrund, som giver ret sprøde og delikate rødvine. Herfra hentes druerne til vinhusets røde Bourgogne-Côte d'Or.

Efter en håndplukning i små beholdere, bliver Pinot Noir-druerne afstillet og gennemgår en kølig gæring på klassiske Bourgogne-gærkar, med få, lette omrøringer. Efter en let presning overføres vinen til franske træfade af 228 l. (3-10% nye efter årgangen), hvor den gennemgår en malolaktisk gæring efterfulgt af en modning i ca. 10 mdr. Til sidst bliver vinene fra de forskellige fade sammenstukket i større ståltanke, hvor vinen hviler i yderligere 2 mdr. før aftapning.

François Carillons røde Bourgogne er en meget charmerende, frugtrig og delikat vin, med perfekt balance mellem umiddelbarhed, struktur og kompleksitet. Her finder man lækre nuancer af vilde kirsebær, hindbær og brombær og sarte toner af peber. Vinen slutter med en meget forførende, harmonisk eftersmag, med flotte, afrundede tannin. En Bourgogne i en ganske særlig klasse.



VINOBLE