

LUPÉ-CHOLET

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 30% Gamay, 70% Pinot Noir

Lagring: 10 mdr. på ståltanke og træfade (228 l.)

Alkohol: 13.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03602612335



2023 BOURGOGNE ROUGE

Lupe-Cholet

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 tilbudt 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: 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

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

Bourgogne Rouge AOP fra Lupé-Cholet er sammensat af 70% Pinot Noir og 30% Gamay, som kommer fra husets faste drueleverandører og fra egne marker i flere distrikter i Bourgogne. Den er gæret på klassiske burgundiske, åbne gærkar af træ, med løbende omrøringer og sænkning af masken. Efter en malolaktisk gæring er vinen modnet i 10 måneder på en kombination af primært rustfrie ståltanke, og en lille del brugte træfade à 228 l.

I duften får den karakteristiske tørre og frugtige stil fra Pinot Noir selskab af mere umiddelbare, bløde og afrundede frugtnuancer fra Gamay. Her finder man toner af violer, røde og mørke bær (bl.a. jordbær og solbær), som fortsætter i smagen. Eftersmagningen er lang, og man fornemmer, at vinen har et godt modningspotentiale. En ganske harmonisk og charmerende rød Bourgogne, som allerede er meget spændende i sin ungdom.

Vinen er velegnet til ikke for kraftige kødretter samt til hvidskimmeloste. Serveringstemperatur: ca. 16°.



VINOBLE