

# LUPÉ-CHOLET

## FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Pinot Noir

Lagring: 18 mdr. på franske træfade (228 l., 50-70% nye).

Alkohol: 13.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03907512035



## 2020 CHARMES CHAMBERTIN, GRAND CRU

### Lupe-Cholet

#### Distriktet

Samtidig med at Gevrey-Chambertin med ca. 410 ha. vinmarker er den største kommune i Côte de Nuits, samler den et hav af fremragende vinmarker - den ene mere prestigøus end den anden - med det tilfælles, at de udelukkende er beplantet med Pinot Noir. I Gevrey finder man ikke mindre end 9 Grand Cru marker og 25 vinmarker i 1. Cru, hvoraf nogle ganske enkelt er fremragende.

Charmes-Chambertin Grand Cru ligger med de andre Grand Cru marker syd for landsbyen på en østvendt skråning, som er beskyttet mod vestlige vinde af den skov, som ligger på toppen. Marken anses for at være ikke bare en af de bedste i Gevrey men i hele Bourgogne, og dens navn beskriver ganske flot den stil, som vinene derfra har. Sammen med Grand Cru marken Mazoyères-Chambertin, som godt må sælge sine vine under navnet Charmes, udgør Charmes-Chambertin ca. 30 ha. fordelt på ikke mindre end 67 forskellige ejere.

#### 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

Lupé-Cholet og moderselskabet Albert Bichot ejer flere parceller i Gevrey-Chambertin og blandt disse også nogle få på Grand Cru-marken Charmes-Chambertin. Her giver det høje kalkindhold i jorden mere delikate og charmerende vine, som er kendetegnet for netop denne mark-appellation. Som altid hos Lupé-Cholet er vinificeringen ret klassisk efter Bourgognes skikke, nemlig med en håndplukning i små kasser af 12 kg., en lang gæring i åbne, koniske gæringskar af træ med temperaturregulering og daglige omrøringer. Vinen er modnet i 18 måneder på 228 l. fade (50-70% nye, alt efter årgang) af egetræ fra Allier, Nevers og Vosges - en sammensætning som tilfører yderligere kompleksitet. Løbende omrøringer ("batonnage") sikrer en god stimulering af "lie" (bundfald), hvilket giver vinen mere karakter og friskhed.

Charmes-Chambertin fra Lupé-Cholet har en flot, dyb, rubinrød farve. I både duft og smag har den en fantastisk harmoni mellem en intens sødmefyldt og fed frugt og delikate, friske og charmerende toner, som gør den utrolig levende og kompleks. Vinen har et stort potentiale og lever fuldt ud op til sin appellation!

Vinen kan drikkes til lamme-, okse- eller kalvekød, fuglevildt, vildt eller til ikke alt for kraftige oste. Serveringstemperatur: Ca. 17°. Husk at bruge store glas til en Bourgogne i denne klasse!



VINOBLE