2022 CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU

Les Parcellaires de Saulx

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Pinot Noir
Alkohol: 14.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03422912235

Distriktet
Med 80 ha. er Vougeot den mindste kommune i Côte d'Or, og vinmarkerne fylder godt i landskabet. Tager man de 50 ha. fra Clos de Vougeot og de ca. 17 ha. i Appellation Communale og 1. Cru fra, er der ikke ret meget tilbage til landsbyen, vejene mm. i området.

Den imponerende bygning på Grand Cru-marken, Clos de Vougeot, er bygget i 1551, og det er her, Bourgogne-vinbroderskabet "Chevaliers du Tastevin" holder sine møder og sine smagninger. Allerede under klostertiden blev vinen produceret på de 50 ha. fordelt på 3 cuvéer efter kvalitet. Den bedste var Cuvée des Papes (Paven), dernæst kom Cuvée des Rois (Kongen) og til sidst Cuvée des Moines (Munkene). I dag er der ca. 80 forskellige ejere af en større eller mindre parcel på Clos de Vougeot, og kvaliteten kan derfor variere enormt fra producent til producent.

Producenten
Bag Négociant-vinhuset "Les Parcellaires de Saulx" finder man Domaine Belleville i Rully og Manoir Murisaltien i Meursault, som her tilbyder eksklusive vine fra nogle af Bourgognes mest prestigiøse appellationer. Vinene laves i samarbejde med nogle af distriktets mest anerkendte producenter og kun fra enkelt-parceller (heraf navnet "Parcellaires"), hvad enten appellationen på den enkelte vin er regional, Village, 1. Cru eller Grand Cru.

Opskriften er ganske enkel: Enten køber man druer fra udvalgte dyrkere som vinificeres i egne kældre i Meursault, eller også køber man vine, der har gennemgået den alkoholiske gæring og står derefter selv for de efterfølgende processer frem til den færdige vin. Produktionen er yderst begrænset, idet man som regel kun køber 2-4 fade pr. vin/parcel (lig med 600-1.200 flasker) – til gengæld viser udvalget på fornem vis Bourgogne-områdets kæmpe potentiale og diversitet.

Produktet
Les Parcellaires de Saulx henter druerne til denne vin i den del af Clos de Vougeot, som ligger øverst og skråner mod sydøst. Her hviler et tyndt lag af stenholdig jord med en smule kalk og en overvægt af brunt ler, på en dyb undergrund af ren kalkklippe. Vinene herfra viser som regel en optimal harmoni mellem styrke og finesse.

Pinot Noir-druerne plukkes i små kasser, som straks køres til husets kældre i Meursault, hvor vinen vinificeres. Opskriften er klassisk for Bourgogne, med en gæring i store, opretstående trækar, en malolaktisk gæring og en efterfølgende modning i 15-18 måneder på ét år gamle træfade (228 l.).

Vinen har en flot, blank, mørk, rubinrød farve. I duften byder vinen på aromatiske og komplekse nuancer af kirsebær, brombær og blåbær, men også mere eksotiske toner af muskat og røg. Smagen er meget dyb og karakterfuld, med mineralske toner og et indtagende, delikat og frugtigt "touch" i eftersmagen.

Serveres til lam, okse, fuglevildt eller råvildt. Prøv den også til gode rødskimmeloste.