

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Pinot Noir

Lagring: 18 mdr. på franske træfade af 228 l.

Alkohol: 13.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03834412135



2021 CORTON-BRESSANDES ROUGE GRAND CRU

Domaine Philippe Bouzereau

Distriktet

Aloxe-Corton AOC-distriktet ligger i Bourgogne Côte d'Or, umiddelbart nord for byen Beaune, omkring den flotte, rundformede Corton-skråning, hvis top er dækket af skov. Flere ejendomme i området er dækket med de smukke og klassiske keramiktagsten, som man også finder på Hospices de Beaune. Distriktets mest kendte appellationer er Grand Cru'erne Corton og Corton-Charlemagne, som er delt mellem kommunerne Aloxe-Corton, Ladoix-Serrigny og Pernand-Vergelesses.

Grand Cru-appellationen Le Corton består af ikke mindre end 25 forskellige vinmarker (i alt ca. 93 ha.), fordelt på den øverste del af skråningen, på grænsen til Bois de Corton-skoven. Blandt de vigtigste vinmarker med appellationen Corton AOC Grand Cru finder man bl.a.: Bressandes, Clos du Roi, Corton, Grèves, Perrières, Pougets, Renardes. Rødvine må gerne på etiketten præcisere navnet på den vinmark de er lavet på. De hvidvine, som produceres på vinmarker med Grand Cru status (ca. 4,17 ha., bl.a. i markerne "Les Vergennes" og "Les Languettes"), kan enten sælges som AOC/AOP Corton Blanc eller som AOC/AOP Corton-Charlemagne / Charlemagne.

Producenten

Familien Bouzereau i Meursault har dyrket vin i Côte de Beaune i ni generationer siden 1700-tallet. I 1995 købte Philippe Bouzereau det berømte Château de Cîteaux og samlede her hele sin vinproduktion. Efter sine vinstudier i Beaune og nogle års praktisk erfaring med vinproduktion i Beaujolais, Australien og New Zealand, overtog sønnen (som også hedder Philippe) i 2006 firmaet med de dengang 16 ha. vinmarker - hovedsageligt beliggende i Meursault men også lidt i nabokommunerne.

Da slotsbygningerne, og ikke mindst munkenes oprindelige vinkældre fra 1098, krævede omfattende vedligeholdelsesarbejde, besluttede familien i 2010 at sælge Château de Cîteaux - dog uden også at sælge de tilhørende vinmarker.

Familien har altid dyrket druerne efter principperne i "Agriculture Raisonnée" (integreret dyrkning), og anvender udelukkende egne kloner. Det fremmer "terroiren" i vinene - en prioritering man også praktiserer i kælderen, med så lidt indgriben i vinificeringen som muligt samt en beskeden anvendelse af nye træfade. I 2015 gik Philippe Bouzereau over til en økologisk dyrkning på de i dag 18 ha. vinmarker, og fra og med årgang 2022 er de første vine certificeret økologiske. Samtidig er Philippes bror, Charles Bouzereau, blevet ansat i familiefirmaet, for som Philippe siger: "Alene går man hurtigt, men når man er to, når man længere!"

Produktet

Corton-Bressandes fra Domaine Philippe Bouzereau produceres med Pinot Noir-druer fra en lille parcel på 0,1482 ha., som blev beplantet i 2016 og som dyrkes økologisk. "Les Bressandes" ligger midt på den øst- og sydvendt skråning, med en rødlig, stenrig undergrund domineret af ler, mergel og brun kalk, med et højt kalium-indhold. Marken giver ofte ret kødfulde, komplekse og strukturerede vine.

Druerne håndplukkes i små kasser og transporteres straks til kælderen, hvor de hele klaser gennemgår en kølig (12° C.) skindmaceration, inden man højner temperaturen og tillader en spontan gæring med druerne egen gær. Man foretager løbende sænkning af masken og omrøringer i mosten i de ca. 25 dage, som gæringen varer. Efter en malolaktisk gæring, bliver vinen modnet i 18 måneder på franske fade à 228 l. Inden aftapning bliver vinen let klaret, men ikke filtreret, for at bevare frugten og finessen.

Vinen har en meget intens, rubinrød farve. I duften er vinen meget koncentreret, med dybe nuancer af røde bær, eksotisk træ og en smule eukalyptus. Smagen er forbavsende delikat og charmerende trods vinens gode struktur, kompleksitet og høje alkohol. Den har en lang, harmonisk og en smule mineralsk eftersmag, som bliver ved med at udvikle sig i glasset. En fremragende Corton!

Server den til retter med lam, fuglevildt, okse, råvildt – gerne med fyldige saucer og evt. skovbær.

