



FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Chardonnay

Lagring: 12 mdr. på træfade (228 l., 30% nye).

Alkohol: 13.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03809922235

Anbefales til:



2022 CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU ØKO

Domaine Rapet

Distriktet

Aloxe-Corton distriktet ligger nogle få kilometer nord for byen Beaune og er, med sine kun i alt 245 ha., det mindste i Côte de Beaune. Flere ejendomme er dækket med de smukke og klassiske keramiktagsten, som man også finder på Hospices de Beaune. Kun 29 ha. er klassificerede som 1. Cru. AOC/AOP Aloxe-Corton leverer nogle af de kraftigste og mest komplekse rødvine i Côte de Beaune samt nogle ganske få hvidvine. Distriktets mest kendte marker er Corton og Corton-Charlemagne (udelukkende hvidvine), som det deler med henholdsvis Ladoix-Serrigny og Pernand-Vergelesses.

Det er bl.a. vinmarken Corton-Charlemagnes eksponering mod sydvest på en ret stejl skråning, og dens fattige jordbund med sand, mergel, smuldrende kalksten og flintesten, som forklarer, hvorfor man her producerer hvidvine med en ganske særlig kvalitet og klasse. I deres ungdom er vine fra Corton-Charlemagne en smule kantede og hårde, men efter 5 til 10 år udvikler de en meget kompleks, aromatisk fylde, med sarte nuancer af honning, brændte mandler og en fantastisk mineralitet, som giver dem en meget harmonisk struktur.

Producenten

Med næsten 21 ha. i nogle af Bourgognes bedste appellationer nord for byen Beaune - Savigny-les-Beaune, Chorey-les-Beaune, Beaune, Pernand-Vergelesses, Aloxe-Corton, Corton, Corton-Charlemagne - og en lang familietradition for at lave store vine, er Domaine Rapet Père & Fils (grundlagt i 1765), en af de vigtigste vinproducenter i området. Ægteparret Vincent og Sylvette, der i dag står ved roret, fortsætter de traditioner, som mange generationer af familien Rapet før dem har praktiseret.

Selve vingården ligger midt i landsbyen Pernand-Vergelesses ved foden af Corton-bjerget, ca. 8 km. nord for Beaune og lige på grænsen til Côte de Nuits. Ud fra devisen, at vinens kvalitet starter i vinmarken, bruger man mange ressourcer i de forskellige parceller, som man dyrker efter principperne i "lutte raisonnée" (integreret landbrug) herunder bl.a. pløjning mellem vinstokkene og anvendelse af miljøvenlige midler til insekt- og sygdomsbekæmpelse. Udbyttet bliver holdt nede for at fremme koncentrationen i druerne, med kraftig beskæring, grøn høst m.m. Domaine Rapet har siden 2018 været godkendt under HVE/HEV (High Environmental Value) og dyrker sine vinmarker med miljø-certificering/kontrol fra Terra Vitis.

Rapets vine betragtes i dag af mange som "value for money" i Bourgogne, og ofte anvendes følgende ord om deres vine: Stor kompleksitet, harmoni og dybde.

Produktet

Corton-Charlemagne Grand Cru fra Domaine Rapet er sammensat af vine fra 4 forskellige parceller på i alt 3 ha! Størrelsen er ret imponerende for en enkelt producent! Tre af disse parceller ligger i marken "En Charlemagne" i kommunen Pernand-Vergelesses, og den sidste ligger på den nordlige grænse af marken "Le Charlemagne", i nabokommunen Aloxe-Corton. Alderen for Chardonnay-vinstokkene varierer på de forskellige parceller, fra ca. 10 år og til over 50 år for de ældste. Denne diversitet giver mulighed for at lave den helt rigtige blanding, med styrken og fedmen fra de ældre vinstokke og finessen fra de yngste. Den meget kalk- og flintholdige jordbund fremhæver finessen, strukturen og mineraliteten i vinen.

Druerne plukkes manuelt og transporteres til kælderens små kasser for at undgå masning og dermed oxydering. Efter en yderligere sortering af klaserne ved ankomsten til kælderen, bliver de hele druer skånsomt presset. Mosten bundfælder naturligt i 24 timer under kølige forhold og overføres derefter til gæring på træfade af 228 l., hvoraf de 30% er nye. Efter gæringen gennemgår vinen en malolaktisk gæring og modnes i 12 mdr. på de samme fade på sit "lie" (bundfald) med løbende omrøringer. Efter en sammenstikning af de forskellige fade bundfælder vinen naturligt på tank og aftappes normalt 14-16 måneder efter høsten.

Corton-Charlemagne vine hører til de kraftigste og mest komplekse hvidvine i Bourgogne. I dens ungdom er vinen en smule kantet og hård, men efter 5 til 10 år udvikler den en meget kompleks og aromatisk fylde med sarte nuancer af honning, brændte mandler og en mineralitet, som giver den en meget harmonisk struktur. Ved en god iltning i karaffel udvikler vinen større finesse og aroma. Serveres til retter som hummer, jomfruhummerhaler, sarte fiskeretter, foie gras, kalvebrisler, fjerkræ i morksauce...



JASPER MORRIS
Inside|Burgundy
96/100 pts

