2018 FIXIN ROUGE

Domaine Huguenot

FAKTA

Rødvin
Drue(r): 100% Pinot Noir
Lagring: 12-15 mdr. på træfade (228 l.).
Alkohol: 13.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03808611835
Anbefales til:

Distriktet
Når man starter nordfra i byen Dijon, er Fixin den anden af en serie kommuner i Côte de Nuits, som giver navnet til en AOP. Vinmarkerne er samlet omkring byen Fixin og nabolandsbyen Fixey, på skråninger som vender mod øst og sydøst. Her finder man en undergrund af primært sand, mergel og ler, men også kalksten i højden. Kommunen består (i 2021) af ca. 97 ha. i AOP Fixin Rouge (hvoraf 18 ha. i AOP Fixin 1. Cru) og ca. 6 ha. i AOP Fixin Blanc (hvoraf 0,80 ha. i 1. Cru) samt ca. 197 ha. klassificeret i AOP Côte de Nuits-Villages.

Distriktets syv 1. Cru-vinmarker er koncentreret i den vestlige del af kommunen, i en højde af 350-380 m.o.h. midt på skråningen, hvor kalkkoncentrationen er højere. De mange såkaldte "lieux-dits" marker ligger både nord og syd for Fixin og byder på en del forskel i højde og jordbund. Det giver en god diversitet i stilen og mulighed for harmoniske blandinger. Fixin og Fixin 1. Cru laves næsten udelukkende på Pinot Noir, selv om AOP'en giver mulighed for hvidvine på Chardonnay. Røde Fixin-vine er generelt ret koncentrerede både i farven og i smagen. De har en god tannin og bør ofte have lov at ligge før de udvikler sig optimalt. De hvide Fixin har en klassisk Bourgogne-stil, med aromatiske nuancer af blomster og citrusfrugter, men også god sprødhed og struktur. De udvikler sig dog ofte hurtigere end hvidvinene fra Côte de Beaune.

Producenten
Familien Huguenot producerede vin i Marsannay allerede inden den franske revolution i 1789, så nogle af de aktuelle vinmarker har været dyrket af den samme familie i 10 generationer og i mere end 200 år. Det kan man kalde kontinuitet! Ejendommen fik nogenlunde sin aktuelle størrelse i slutningen af 1960'erne, hvor Jean-Louis og Eliane Huguenot - forældrene til den nuværende ejer, Philippe Huguenot - øgede familiens vinmarksbesiddelser fra 5 til 23 ha. De enkelte parceller fordeler sig i dag i kommunerne (villages) Marsannay, Fixin og Gevrey-Chambertin og herunder i sidstnævnte en lille parcel i Grand Cru "Charmes-Chambertin" som toppen af kransekagen.

Philippe arbejdede i flere år sammen med sin far, inden han fuldførte en uddannelse i ønologi og efterfølgende overtog vingården i 1993. Allerede i faderens tid påbegyndtes en gradvis omstilling til økologisk produktion. I 2007 var man nået til en økologisk produktion på 50% af ejendommen, og med årgang 2013 opnåede man på Domaine Huguenot en 100% økologisk certificering af hele produktionen (i dag ca. 120.000 flasker årligt).

Vinene fra Domaine Huguenot kombinerer på bedste vis den klassiske bourgognestil med den mere moderne - de er på en gang yderst elegante, komplekse og finessefyldte men samtidig mørke, fyldige og koncentrerede.

Produktet
Fixin fra Huguenot er lavet af Pinot Noir-druer fra økologiskdyrkede parceller i kommunen, bl.a. i vinmarkerne "Aux Petits Crais", "Les Échalais", "En Coton" og "Les Portes-Feuilles". Vinstokkene er mellem 45 og 55 år gamle og vokser på en undergrund af ler og kalksten, ved foden af skråningen, som vender mod øst og sydøst. Beliggenheden af de forskellige parceller i både den nordlige og den sydlige del af kommunen giver en god stilsammensætning, med såvel aromatiske, frugtrige vine som vine i Fixins klassiske og mere strukturerede stil.

Plukningen og transporten af druerne foregår i små kasser, med en yderligere selektering på et sorteringsbord ved ankomsten til kælderen samt en delvis afstikning og en skånsom masning. Efter en kold skindmacerering i gæringskar for at udtrække så meget aroma, farve og smag som muligt, gæres vinen på ståltank. Efter presningen foregår den malolaktiske gæring og modningen i 12-15 måneder (separat vinificering af parcellerne), i klassiske træfade (228 l.). Under hele processen tager man hensyn til månens cyklus, ifølge biodynamiske principper.

Nøgleordene for denne vin er: Elegance og race! Leret i undergrunden giver vinen dens strukturerede og fyldige karakter, mens kalken giver umiddelbarhed, finesse og race. Det er en vin, som både i duft og smag giver meget fra sig med modne nuancer af vilde kirsebær, hindbær, blåbær og krydderier samt en friskhed og sprødhed, som gør den meget harmonisk. Opfattelsen af, at Fixin-vine er tunge og lidt aggressive bliver virkeligt gjort til skamme. En Fixin med klasse! Server den til fuglevildt, kalvekød og lam.