2022 NUITS-SAINT-GEORGES, AUX SAINT JACQUES

Domaine Odoul-Coquard

FAKTA

Rødvin
Drue(r): 100% Pinot Noir
Lagring: 12-15 mdr. på europæiske egefade
Alkohol: 14.0%
Syreindhold: 4 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03721512235

Distriktet
Nuits-St-Georges er den sydligste AOC i Côtes-de-Nuits og breder sig på to kommuner: Nuits-St-Georges mod nord, omkring selve byen, og Premeaux-Prissey mod syd, ved grænsen til Côtes-de-Beaune. Et gammelt ordsprog i Bourgogne siger, at "I Nuits-St-Georges er det kun vandet, der skjuler sig". Når man kører gennem området, kan man ikke undgå at beundre de flotte vinmarker højt oppe på skråningen, og lægge mærke til de mange vinfirmaer, som har deres hovedsæde i byen - og viser det gerne!

AOC'en tæller ca. 300 ha. vinmarker med Pinot Noir (hvoraf 138 ha. i 1. Cru) og ca. 10 ha. med Chardonnay (6,6 ha. i 1. Cru). Man finder ingen Grand Cru-marker i Nuits-St-Georges, men til gengæld 41 vinmarker i 1. Cru, hvoraf nogle af dem er fremragende. De ligger som regel midt på skråningen og nyder godt af en perfekt eksponering mod øst, sydøst eller syd. Også nogle af de såkaldte "lieux dits"-vinmarker, beliggende både over 1. Cruerne og under dem ved foden af skråningen og i dalen, fortjener interesse. Det er kalk og mergel, som dominerer i undergrunden, men ellers varierer jorden en del efter beliggenheden og højden. Rødvinene har generelt mere krop og er kraftigere og mere krydrede (sort peber) end fx Chambolle-Musigny, men er ikke så 'rå' som Gevrey-Chambertin. Det er generelt vine, som modner godt. De få hvide har god fylde og struktur, med lækre toner af hvide, vilde blomster og citrusfrugter.

Producenten
Domaine Odoul-Coquard er et lille familieejet vinhus, som er beliggende i Morey-Saint-Denis i hjertet af Côte de Nuits i Bourgogne. Siden 2004 har det været ledet af Sebastien Odoul, som er 4. generation i familiefirmaet, og som stadig har sin far, Thierry, til at hjælpe sig i markerne og i kælderen.

Med en yderst passioneret Sebastien ved roret har firmaet bevæget sig op i den øverste liga i området, hvilket på ingen måde er tilfældigt. Han er detaljens mester og absolut intet overlades til tilfældigheder. Inden han overtog ledelsen i familiefirmaet, arbejdede han for nogle af de ypperste producenter i Bourgogne, herunder bl.a. Méo-Camuzet og Domaine Dujac, så Sebastien har lært sit håndværk til perfektion.

Familien ejer i dag 9 ha. som er fordelt på hele 21 forskellige appellationer (heriblandt tre 1. Cru og to Grand Cru) beliggende i de absolut fornemmeste "Villages": Nuits-Saint-Georges, Vosne-Romanée, Vougeot, Chambolle-Musigny, Morey-Saint-Denis og Gevrey-Chambertin. Den årlige produktion andrager beskedne (ca.) 30.000 flasker, og da efterspørgslen er flerfold større, er vinene stærkt allokerede.

Sebastiens mantra for sine vine er "Where velvet meets character", og han praktiserer derfor bl.a. 100% afstilkning for at fremme en silkeblød tekstur. Gæringen foretages udelukkende på druernes egne gærstammer, og til modningen anvender han træfade fra ikke færre end fem forskellige bødkere, dog mest fra Tonnellerie François Frères (80%).

Vinene fra Domaine Odoul-Coquard er et fantastisk match mellem en klassisk, kompleks og elegant bourgogne-stil og en mere moderne stil, hvor tæthed og koncentration er i højsædet, og hvor også mørke og frugtdrevne elementer er med til at skabe bourgognevine, når de er allerbedst og mest charmerende.

Produktet
"Aux Saint Jacques" er en "lieu-dit" (en navngivet enkeltmark) i Nuits-Saint-Georges, som er beliggende i den nordlige del af appellationen (nord for selve byen på Vosne-Romanée-siden), nærmere betegnet nedenfor 1. Cru-marken "Aux Murgers". Vinstokkene er plantet helt tilbage i 1939, hvilket Sebastien dog ikke gør et stort nummer ud af, men "Vieilles Vignes" er vel næsten også en underdrivelse her!

Vinstokkenes meget høje alder er dog uden tvivl en medvirkende årsag til, at Nuits-Saint-Georges "Aux Saint Jacques" besidder stor kompleksitet, tæthed og fylde. Noter af mørke kirsebær og tranebær og den for Nuits-Saint-Georges typiske lidt mørke, koncentrerede og letkrydrede (her kanel og nelliker) stil rummes i denne herlige vin, som også byder på afrundede og bløde tanniner. Et fint afstemt touch af 12 måneders ophold på let brugte egetræsfade fuldender indtrykket af en vin, der rummer essensen af rigtig god bourgogne.

Servér vinen ved ca. 16° til de lidt kraftigere kødretter - ikke mindst vildt.