LUPÉ-CHOLET

2023 BOURGOGNE COTE-D'OR, PINOT NOIR

Lupe-Cholet

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Pinot Noir
Lagring: 12 mdr. på ståltanke og brugte barriques af 228 l.
Alkohol: 13.5%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03906212335

Distriktet
I de fleste tilfælde er navnet ”Bourgogne” nok til at tænde julelys i enhver vinelskers øjne, og vinene fra dette enestående østfranske vindistrikt er derfor tilbedte af vinentusiaster over hele verden. Efterspørgslen på disse unikke hvid- og rødvine har altid været betydelig, men i de seneste år har den foretaget en sand opstigning, og det har priserne derfor desværre også.

Historisk og administrativt set omfatter Bourgogne distrikterne (fra nord til syd) Chablis, Côte de Nuits, Côte de Beaune, Côte Chalonnaise, Mâconnais og... Beaujolais - selv om de fleste nok betragter de Gamay-baserede rødvine fra den sydligste del af Bourgogne som et kapitel for sig selv. Mens AOP/AOC Bourgogne dækker hele Bourgogne-regionen, er der i alt 13 forskellige yderligt opdelte, regionale AOC/AOP-appellationer i Bourgogne, og hvor nogle af de mest kendte er, foruden netop Côte d'Or: Côte Chalonnaise, Hautes Côtes de Nuits/Beaune og Côtes d’Auxerre. Alle disse regionale AOC/AOP-er har ”Bourgogne” foran regionens navn, men her får man altså en geografisk mere præcis oprindelse for vinene, og kan derfor forvente mere egnstypicitet i disse.

Producenten
Firmaet Lupé-Cholet blev grundlagt i 1903 i hjertet af Bourgogne. Mødet mellem ”vinmanden” greve de Mayol de Lupé og ”landmanden” greve de Cholet blev starten til et godt makkerpar, og deres passion for gode vine har præget firmaet siden. Da de sidste efterkommere i Lupé-Cholet gik bort uden arvinger i 1990’erne, var det naturligt for det berømte vinhus, Albert Bichot i Beaune, at overtage firmaet og dets besiddelser, da der eksisterede et stort venskab mellem familierne i de to firmaer.

Bichot har gennem årene investeret betydelige kræfter og kapital i at sikre et stabilt og højt kvalitetsniveau i vinene fra Lupé-Cholet. Historisk set har de fleste vine, som firmaet har udbudt, været négociant-baseret (købte druer), men i de senere år har man erhvervet en del top-parceller i Vosne-Romanée, Nuits-St.-Georges, Aloxe-Corton, Savigny-les-Beaune, Beaune og Pommard. I alt ejer Lupé-Cholet således i dag selv 25 ha. marker, og vinene fra disse markedsføres under ”Domaine Lupé-Cholet”.

Produktet
Lupé-Cholet henter druerne til deres Bourgogne Côte d’Or fra forskellige vinmarker i både Côte-de-Nuits og Côte-de-Beaune. Vinen samler derfor både de dybe og krydrede toner fra det nordlige og de mere frugtrige og velouragtige nuancer fra det sydlige. En diversitet, som giver god balance.

Vinen er gæret på klassiske burgunske åbne kar af træ med løbende omrøringer, og efter presningen gennemgår den en malolaktisk gæring. Modningen foregår på en kombination af store tanke og træfade af 228 l. og varer i 12 måneder. Aftapningen foretages uden klaring eller filtrering.

Bourgogne Côte d’Or fra Lupé-Cholet har en flot, rubinrød farve. Duften byder på stor frugtkoncentration med nuancer af mørke bær (kirsebær, solbær, vilde brombær) og mørke krydderier (bl.a. sort peber). Smagen er fint udviklet og afrundet, med en god harmoni mellem styrke, alkohol og finesse. Vinen slutter med ret delikate og charmerende toner. Den har desuden et godt modningspotentiale. Brug den til lam, kalv eller and samt til milde oste.

VINOBLE