



## FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Pinot Noir

Lagring: 12-15 mdr. på nye træfade (228 l.)

Alkohol: 13.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03823611935



## 2019 POMMARD 1. CRU VIEILLES VIGNES

### Les Parcellaires de Saulx

#### Distriktet

Pommards store berømmelse i verden siges at skyldes, at navnet er nemt at udtale. Så berømt var distriktet i begyndelsen af 19-hundredetallet, at vinene fra nabadistriktet Volnay, som i dag har vundet egen anerkendelse, blev solgt som Pommard. AOC lovgivningen i 1935 satte en stopper for dette. Pommard distriktet starter umiddelbart syd for byen Beaune med markerne Les Pézerolles og Les Epenots. Men det er længere mod syd mod naboområdet Volnay, man finder de mest anerkendte vinmarker som Clos de la Commarine, Les Fremiers og Les Rugiens.

De godt 330 ha. vinmarker i Pommard ligger på en speciel jordbund af bløde kalksten, som adskiller sig fra de mere hårde lag i Bourgogne. Dette giver mulighed for kraftigere og ofte mere tanninholdige vine, som med alderen udvikler stor finesse for de bedste af dem. Den gamle, tunge Pommard-stil er heldigvis hos mange nye vinbønder erstattet af mere delikate og frugtkoncentrerede vine. Men de fleste vine fra Pommard fortjener stadig at blive gemt i nogle år.

#### Producenten

Bag Négociant-vinhuset "Les Parcellaires de Saulx" finder man Domaine Belleville i Rully og Manoir Murisaltien i Meursault, som her tilbyder eksklusive vine fra nogle af Bourgognes mest prestigøse appellationer. Vinene laves i samarbejde med nogle af distriktets mest anerkendte producenter og kun fra enkelt-parceller (heraf navnet "Parcellaires"), hvad enten appellationen på den enkelte vin er regional, Village, 1. Cru eller Grand Cru.

Opskriften er ganske enkel: Enten køber man druer fra udvalgte dyrkere som vinificeres i egne kældre i Meursault, eller også køber man vine, der har gennemgået den alkoholiske gæring og står derefter selv for de efterfølgende processer frem til den færdige vin. Produktionen er yderst begrænset, idet man som regel kun køber 2-4 fade pr. vin/parcel (lig med 600-1.200 flasker) – til gengæld viser udvalget på fornem vis Bourgogne-områdets kæmpe potentiale og diversitet.

#### Produktet

Druerne til denne Pommard 1. Cru hentes på parceller med ældre vinstokke i forskellige 1. Cru-vinmarker på de nordlige skråninger i appellationen. Her finder man en ler- og kalkholdig undergrund, som indeholder en del jernoxid.

Pinot Noir-druerne plukkes i små kasser, som straks køres til husets kældre i Meursault, hvor vinen vinificeres. Opskriften er klassisk for Bourgogne, med en gæring i store opretstående trækar, en malolaktisk gæring og en efterfølgende modning i 12-15 måneder på nye træfade (228 l.).

Vinen har en blank, rubinrød farve. Det er det elegante og delikate, som først kommer frem i denne vin, med nuancer af ribs, mørke kirsebær, solbær og milde krydderier i duften. I smagen er vinen fyldig og struktureret, med god fedme og stor frugtkoncentration. Den afslører nuancer af violer, mørke bær samt en flot integreret trækarakter. I eftersmagen kommer der igen bid, struktur og elegance, som matcher vinens krydrede toner perfekt.

Serves til råvildt, lam eller okse – for eksempel med en trøffel- eller portvinsauce.



VINOBLE