



FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Chardonnay

Lagring: 12 mdr. på små træfade (20% nye) + 6 mdr. på ståltanke.

Alkohol: 13.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03804122135

Anbefales til:



2021 PULIGNY-MONTRACHET 1. CRU

Perrières, Domaine Francois Carillon

Distriktet

Et af de mest kendte områder for produktion af hvidvine i verden er uden tvivl Puligny-Montrachet i Côte de Beaune. I størrelse fylder Puligny kun halvdelen af Meursaults areal og 2/3 af Chassagnes – begge hvidvinsproducerende nabokommuner, men i berømmelse slår Puligny dem begge. Det er i jordbunden, man skal finde årsagen til Puligny-Montrachets særlige kvalitet. Ud over Bourgognes klassiske blanding af kalk og ler finder man her lag med småsten, som sikrer en god dræning og samtidig optager varmen ved overfladen og afgiver den senere.

Det er i øvrigt oprindeligt til vandet og ikke til vinen, kommunen skylder sit navn, idet området i Middelalderen var kendt for sine mineralvandskilder og for sine sumpede områder (som på gammelt fransk hed "pol"). Fra Puligny – stedet med vand – blev det til Puligny. Desuden var det Grand Cru-marken Montrachet, som gav anden del af navnet, en mark, som Puligny må dele med naboen Chassagne i lighed med Grand Cru-marken Bâtard-Montrachet. Men Puligny har dog to Grand-Cru-marker for sig selv nemlig Chevalier-Montrachet og Bienvenues-Bâtard-Montrachet og i øvrigt flere fremragende 1. Cru marker.

Producenten

Familien Carillon har lange og stolte traditioner for vindyrkning, da en af deres forfædre, Jean Carillon, allerede i 1520 var vinbonde i Puligny. Fra 1960'erne og frem til 2010 var det Louis Carillon, der var i front i firmaet af samme navn, men efter dennes død delte de to sønner, Jacques og François, familiens dengang 12 ha. vinmarker mellem sig. Fra årgang 2010 har det således været vinene fra Domaine François Carillon, som vi har haft fornøjelsen af at kunne tilbyde. François ejer og dyrker i dag i alt 16 ha. vinmarker fordelt i kommunerne Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet og Saint-Aubin. Listen over de fornemme parceller som huset ejer, er ganske enkelt imponerende, og samtidig er diversiteten meget betydelig, da porteføljen af vine er spredt ud på ikke færre end 16 forskellige appellationer i de tre kommuner.

François Carillon anses som en af de mest betydende producenter i Puligny-Montrachet, og hans dygtighed og seriøsitet er kendt langt ud over landsbyens grænser. Det smitter naturligvis af på kvaliteten af vinene, som med rette anses for at tilhøre den absolutte elite i det distrikt, som samtidig er det fineste og mest prestigefulde, når det gælder hvidvinene i Bourgogne.

Produktet

Lige så delikat og subtil som en anden af Carillons vine fra marken Champ Canet er, lige så struktureret, fed og mineralsk er denne vin fra den 0,52 ha. store parcel på 1. Cru marken Les Perrières, hvor vinstokkene er plantet i 1974. I undergrunden finder man områdets klassiske blanding af kalk og ler. Vinen er modnet i et år på franske træfade, (hvoraf de 20% fornyes hvert år), og derefter i seks måneder på rustfrie ståltanke. Vinen er kun let filtreret inden aftapningen.

Det er en meget fyldig, rig og nærmest maskulin vin, men stadig i Carillons stil, det vil sige med en god harmoni mellem den kødfulde stil og de sprøde og delikate toner. Den slutter med en fantastisk mineralitet og et godt bid. Den er bedst mellem to og otte år efter aftapningen. Servér den til de bedste kreationer med skaldyr (hummer, krabbeløer, østers) eller fisk.



VINOBLE