Domaine Raphaël Chopin

2020 REGNIE LA RONZE

Domaine Raphael Chopin

FAKTA

Rødvin
Drue(r): 100% Gamay
Lagring: Kugleformede cementtanke.
Alkohol: 13.5%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03713012035
Anbefales til:

Distriktet
Administrativt er Beaujolais det sydligste vindistrikt i Bourgogne, men opfattes egentligt mere som et selvstændigt distrikt end som et "Bourgogneappendix". På trods af, at meget drikkes lokalt, er det store mængder af Beaujolais, der når ud til verdensmarkedet. Beaujolais er egentligt en frugtrig, charmerende og glad vin, - så det er ikke svært at forstå dens popularitet. De fineste vine fra Beaujolais kommer fra de 10 Cru-kommuner, som ligger fra Côtes de Brouilly mod syd til Saint-Amour mod nord.

Régnié er den yngste "Cru" i Beaujolais og ligger lige nord for Côte de Brouilly. Før den nye klassifikation, var Régnié-vinene efterspurgte af dem, som ville have en top Beaujolais-Villages. Vinene fra Régnié hører til blandt de lette i Beaujolais med megen frugt og ofte en meget aromatisk og charmerende bouquet. Vinene fra nogle af de særligt gode "lieu-dit"-marker i distriktet kan dog vise mere kødfuldhed, struktur og mineralitet.

Producenten
Umiddelbart virker Raphaël Chopin som en af de mange små traditionelle producenter i Beaujolais, men ved nærmere bekendtskab finder man ud af, at han på flere områder går ad andre veje end de gængse. Hans vine er nemlig mere koncentrerede, kødfulde og komplekse end vanligt i Beaujolais. Så hvis man har lyst til at beskæftige sig med en ny side af Beaujolais, som afviger fra den mere traditionelle stil, så er vinene fra Raphaël Chopin et rigtig godt bekendtskab! Inspireret af sin oldefar og sin bedstefar, som havde en vingård i Lantignié midt i Beaujolais, tog han en vinuddannelse i Bourgogne og gik i praktik på flere ejendomme i Beaujolais. Straks efter færdiggørelsen af sine studier tog han til Australien, hvor han fik erfaring som ”winemaker”. Tilbage i Beaujolais fik han i 2009, med støtte fra familien, mulighed for at genskabe sin oldefars vinkælder og ejendom kaldet ”La Savoye”. Samtidig kunne han tilmed købe familiens vinmarker, hvor nogle af vinstokkene stammede helt tilbage fra 1905.

Sidenhen har Raphaël opkøbt andre parceller med vinstokke, der er plantet i 1989, således at ejendommen i dag er på 5 ha. med 2 ha. i Beaujolais-Villages Lantignié, 2 ha. i Régnié og 1 ha. i Morgon. Alle vinmarker er sydvendte og ligger midt på skråningerne. I Beaujolais-Villages er undergrunden ler- og kalkholdig, i Morgon dominerer skifer og vulkansk jord, og i Régnié er rosa granitstene fremherskende. Udbyttet på de ældre vinstokke er selvsagt lavt (ca. 35 hl./ha.), mens produktionen på de yngre vinstokke holdes nede på ca. 50 hl./ha., så aroma- og smagskoncentrationen fremmes. Udover Gamay har Raphaël Chopin også plantet en smule Chardonnay til produktion af hans hvide Beaujolais ”Theia”.

Produktet
Vinmarken ”La Ronze” betragtes som en af de allerbedste ”lieu-dit” i Cru-distriktet Régnié, og Domaine Raphaël Chopin ejer 2 parceller på marken. Den ene er på 1,3 ha. i den øverste del af marken, og den anden på 2 ha. ligger i den nederste del. Den første bringer finesse og lethed, mens den anden tilfører fylde og mineralitet. Det er på denne mark, man finder ejendommens ældste Gamay-vinstokke, plantet i 1905. Kvaliteten af de vine, som produceres på disse vinstokke er ganske enkelt imponerende.

Efter en klassisk semi-kulsyregæring med hele klaser på ståltank, bliver vinen modnet på kugleformede cementtanke, det hele uden anvendelse af svovl. Vinen er meget aromatisk med lækre nuancer af hindbær, ribs, kirsebær og en smule solbær. Smagen er kødfuld og kompleks, med både fedme, sprødhed og spændende krydrede toner. Man fornemmer også en god tannin, som gør vinen perfekt til gastronomien.

Prøv den fx til fuglevildt, fjerkræ med morkler eller kalvebrisler i portvin… Den bør som alle Beaujolais vine serveres en smule køligere end normalt for rødvine (12-14°).

NATUR · KVALITET · FREMTID · RESPEKT ·

VINOBLE