FRANCOIS
Carillon 1611
PULIGNY-MONTRACHET

FAKTA
Hvidvin
Drue(r): 100% Chardonnay
Lagring: 12 mdr. på fr. fade (228 l, 15% nye) + 5 mdr. på ståltanke
Alkohol: 0.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03825122435
Anbefales til:

2024 RULLY BLANC 1. CRU

Domaine Francois Carillon

Distriktet
Rully-distriktet er en del af området Côte Châlonnaise i det sydlige Bourgogne, syd for Côte d'Or. Området nyder ikke helt samme anseelse som de nordligere naboer, men flere producenter er de senere år blevet dygtigere til at udnytte vinmarkernes potentiale. I distrikter som Rully, Mercurey, Givry og Montagny finder man ofte gode rød- og hvidvine (sidstnævnte dog kun hvidvine), der prismæssigt er mere overkommelige. Endelig udgør den mousserende Crémant de Bourgogne også en stor del af vinproduktionen i Côte Châlonnaise.

Rully appellationen omfatter ca. 366 ha., hvoraf de ca. 100 ha. er klassificerede som 1. Cru (23 i alt). Flere af de 29 såkaldte "Lieux-dits" (enkeltmarker) er også ganske interessante. Hvide Rully-vine (ca. 248 ha.) har en tør og flot karakter af flint men har i tilgift også eksotiske nuancer af vanilje, frugter, hasselnødder og valnødder, når de fx er lagret på træfade. De røde (ca. 118 ha.) kan være en smule aggressive, når de er unge, men de bedste af dem har en god frugtkoncentration og et godt modningspotentiale.

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 prestigiøse, når det gælder hvidvinene i Bourgogne.

Produktet
François Carillon køber Chardonnay-druer fra parceller på to forskellige 1. Cru-vinmarker i Rully og vinificerer dem selv i egen kælder. Vinstokkene er begge steder plantet i 1988 i en højde af ca. 250 m.o.h., på en klassisk ler- og kalkholdig undergrund, som er optimal for Chardonnay. Høsten foregår manuelt i små kasser, for at undgå masning og oxidering under transporten til vinhuset.

Ved ankomsten til kælderen bliver Chardonnay-klaserne selekteret og presset direkte (hele klaser). Mosten bliver gæret i klassiske Bourgogne-fade (228 l., 15% nye) med en efterfølgende malolaktisk gæring og en modning i 12 måneder på de samme fade. Til sidst bliver vinene fra de forskellige fade sammenstukket og modnet i 5 måneder på en stor ståltank. Vinen er naturligt dekanteret og kun let filtreret inden aftapning.

François Carillons Rully 1. Cru har en flot, blank, lysgylden farve. Den er diskret i duften, med sarte nuancer af hvide, vilde buskblomster, krydderurter og en smule eksotiske frugttoner. Smagen er tør, fyldig og med god fedme, men som altid hos François Carillon, er det de delikate og harmoniske toner som vinder. Trækarakteren er meget flot integreret, med en flot underliggende mineralitet. Alt i alt en både kompleks men især charmerende hvid Rully.

Den er perfekt til fx dampede fisk, fiske- eller skaldyrssupper, men også til retter med østers, kammuslinger eller andre skaldyr. Prøv den også til en kylling.

VINOBLE