2023 RULLY BLANC LA CREE

Domaine Belleville

FAKTA
Hvidvin
Drue(r): 100% Chardonnay
Alkohol: 13.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03422822335

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
Domaine Belleville blev grundlagt i Rully i begyndelsen af det 20. årh. og har altid været meget anerkendt for sine vine fra netop Rully men også fra nabokommunen Mercurey. Hen ad årene har man også erhvervet nogle få udvalgte parceller i Santenay, Chambolle-Musigny, Gevrey-Chambertin og Puligny-Montrachet og råder således i dag over i alt 18 ha. Et særkende ved Domaine Belleville er, at alle dets marker enten er klassificerede 1. cru-marker eller såkaldte ”lieux-dits” (navngivne afgrænsede parceller indenfor en village/kommune - eksempelvis Rully ’La Crée’), hvilket naturligvis gør, at Domaine Belleville befinder sig i en ganske privilegeret situation.

I maj 2017 blev Domaine Belleville købt af ejerkredsen bag det berømte Champagnehus, Leclerc-Briant, og de nye ejere har fra starten iværksat en hel række tiltag med henblik på at optimere produktionen yderligere. Betydelig kapital er således blevet tilført og bl.a. anvendt til forbedring af de tekniske faciliteter og til at forstærke medarbejderteamet foruden ved, at man siden slutningen af 2017 har indledt en overgang til økologisk/biodynamisk dyrkning.

Domaine Belleville har altid tilhørt eliten i området, hvilket et imponerende antal udmærkelser i de senere år bekræfter, og med de nye ejeres investeringer og tiltag, er der kun grund til at forvente, at huset vil udbygge det høje renommé og kvaliteten på dets vine.

Produktet
Vinmarken ”La Crée” ligger lige under 1. Cru marken ”La Pucelle”, som den oprindeligt var en del af, på den østvendte skråning, hvor man finder nogle af de allerbedste vinmarker i Rully. Navnet betyder ”stenrig mark” eller ”skråning”, og skyldes, at man her tidligere fandt et kalkstensbrug. Domaine Belleville ejer 5 små parceller på marken, med små forskelle i hældning, undergrund (kalk-ler) og alder for vinstokke, som er i gennemsnittet ca. 25 år gamle. Dette kræver en del opmærksomhed under dyrkningen, bl.a. i valget af beskærings- og høsttidspunkt for hver parcel. Besværet lønner sig dog til sidst, da forskellene i de forskellige vine giver mulighed for at opnå en sjælden harmoni i blendet.

En modning i 12 måneder på franske egefade (228 l., 25% nye), tilfører god dybde og fedme, men tillader samtidigt blendet at bevare sin harmoni. Vinen har en flot, gylden farve og en smule eksotiske og røgede nuancer i duften. Smagen er mineralsk, struktureret og fed, men samtidig med god friskhed, bid og præcision. I eftersmagen finder man også komplekse toner af ristet brød, mandler og tropiske frugter.

Serveres til skaldyr eller fisk, men også til kylling eller kalv.