

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Pinot Noir

Lagring: 14 mdr. på træfade (228 l.)

Alkohol: 13.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03710212335



2023 SAVIGNY-LES-BEAUNE 1. CRU, AUX FOURNEAUX

Domaine Jean-Pierre Maldant

Distriktet

Savigny-les-Beaune hører med til Côtes-de-Beaune området og ligger nordvest for selve byen Beaune. Landsbyen er en af de smukkeste i Bourgogne og var før i tiden centrum for vinhandlen i Bourgogne. Selvom de fleste vinfirmaer nu er flyttet til Beaune eller Nuits-Saint-Georges, fornemmer man stadig i Savigny en stemning af storhed.

Appellationen Savigny-les-Beaune AOC dækker i dag ca. 357 ha. vinmarker (310 ha. rød og 47 ha. hvid), hvoraf 22 vinmarker er klassificeret som 1. Cru og næsten 30 som "lieu-dit"-marker. Landskabet varierer meget fra sted til sted, og jordbunden består hovedsageligt af kalk blandet med sten og grus. Rødvinene fra Savigny hører til blandt de bløde vine i Bourgogne, med meget bouquet og parfume. De er måske ikke så elegante og harmoniske som vinene fra Beaune, men de er ofte mere afrundede og umiddelbare, og modner godt og hurtigt. De hvide er aromatiske og rene, med god balance mellem frugt, torhed og fedme.

Producenten

Familien Maldant har siden 1895 og i fem generationer produceret vin i Ladoix-Serrigny samt i et par nabokommuner. Men det var først i 1998, at man selv begyndte at aftappe en del af vinene på flaske og selv forestod salget af disse. Før solgte man hele produktionen til vinfirmaer/negocianter, som stod for aftapning og videresalg - en praksis som tidligere var det mest almindelige i Bourgogne, og som stadig praktiseres i dag men dog i stadigt mindre og mindre omfang.

Årsagen til, at familien Maldant ikke selv aftappede vine, var primært et ressourcspørgsmål. Ved siden af produktionen af vine fra egne vinmarker, dyrkede familien nemlig også nogle vinmarker tilhørende det berømte hospital i Beaune "Hospices de Beaune". Måske den bedste anbefaling for vingården, da det kun er nøje udvalgte vinbønder i området, som får tildelt dette særlige privilegium. Det var derfor ikke uden stærke følelser, at familien i 1998 afsluttede dette særlige samarbejde for at hellige sig sin egen produktion og salg af vinene fra ejendommens i dag 10 ha. vinmarker, beliggende i distrikterne Ladoix, Chorey-les-Beaune, Savigny-les-Beaune og Aloxe-Corton.

I dag er det Pierre-François Maldant, som står ved roret. Det mangeårige samarbejde med Hospices de Beaune er måske en del af forklaringen på den omhu og præcision, som familiens parceller bliver dyrket med. Nogle af parcellerne er beplantede med 50-70 år gamle vinstokke, mens andre er blevet beplantet løbende, men altid med de bedste kloner af Pinot Noir og Chardonnay.

I vinmarkerne prioriterer man manuelt arbejde og pløjning, og har således bl.a. afskaffet anvendelse af ukrudtsmidler. Hele høsten foregår manuelt, og druerne transporteres i små kasser til vingården. I kælderens er alt indrettet således, at man fuldt ud kan fremelske de forskellige appellationsers særlige kvaliteter og stilarter i vinene. Domaine Jean-Pierre Maldant er kendt for at frembringe klassiske, komplekse og potentialerige Pinot Noir-vine, som er i en klasse for sig.

Produktet

1er Cru-vinmarken "Aux Fourneaux" ligger øst for selve landsbyen Savigny og grænser nærmest til Pernand-Vergelesse mod Aloxe Corton. Navnet ("ved ovnene") er gammelt og kommer af, at man allerede for flere århundrede siden fandt antikke kulovne på stedet, som måske blev bugt til jernproduktion. I hvert fald indeholder undergrunden her stor koncentrationer af jernmalm, blandet med ler. Kun den øverste del af marken er klassificeret som 1. Cru. Domaine Jean-Pierre Maldants parcel er kun på 0,30 ha. og er beplantet med 70 år gamle vinstokke!

Både gæringen og modningen (14 måneder) foregår på klassiske Bourgogne træfade (228 l.). Det giver en utrolig koncentreret, dyb vin med nuancer af små røde og sorte bær og Savigny-les-Beaunes klassiske velour og lange eftersmag. Med alderen får vinen ofte toner af skovbund og læder. Essensen af Pinot Noir! Perfekt til kalvekød, svinekød, fuglevildt og ost.

