



## FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Pinot Noir

Lagring: 18 mdr. på træfade (228 l., 1 år gl.)

Alkohol: 13.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03423311935



## 2019 VOLNAY 1. CRU LES MITANS

### Les Parcelles de Saulx

#### Distriktet

Volnay-distriktet producerer udelukkende rødvine, og siges ofte at være det samme for Côte de Beaune, som Chambolle-Musigny vinene er for Côte de Nuits, d.v.s. meget delikate og charmerende vine. Dette måske sammenlignet med naboliktriktet Pommard's maskuline vine. Selve landsbyen ligner et postkort fra Bourgogne, som den ligger omringet af de prestigøse vinmarker.

Det er først og fremmest i undergrunden man skal finde hemmeligheden bag den delikate stil. Her er det kalk blandet med knuste klipper som dominerer. Der er kæmpe forskelle i jordstrukturen på Volnays skråninger som starter i en højde af 230 m. og slutter oppe i 370 m. Distriktet omfatter ca. 213 ha. vinmarker, hvoraf mere end halvdelen er klassificeret som 1. Cru (34 stk.). Til dem skal der egentligt tillægges de fire 1. Cru-vinmarker (Santenots-du-Milieu, Les Santenots-Dessus, Les Santenots-Blanc og Les Pleures - i alt 29 ha., kun de røde må sælges som Volnay 1. Cru), som danner Volnay-Santenots og rent faktisk ligger i Meursault-kommunen.

#### Producenten

Bag Négociant-vinhuset "Les Parcelles de Saulx" finder man Domaine Belleville i Rully og Manoir Murisaltien i Meursault, som her tilbyder eksklusive vine fra nogle af Bourgognes mest prestigøse appellationer. Vinene laves i samarbejde med nogle af distriktets mest anerkendte producenter og kun fra enkelt-parceller (heraf navnet "Parcelles"), hvad enten appellationen på den enkelte vin er regional, Village, 1. Cru eller Grand Cru.

Opskriften er ganske enkel: Enten køber man druer fra udvalgte dyrkere som vinificeres i egne kældre i Meursault, eller også køber man vine, der har gennemgået den alkoholiske gæring og står derefter selv for de efterfølgende processer frem til den færdige vin. Produktionen er yderst begrænset, idet man som regel kun køber 2-4 fade pr. vin/parcel (lig med 600-1.200 flasker) – til gengæld viser udvalget på fornem vis Bourgogne-området kæmpe potentiale og diversitet.

#### Produktet

"Mitan" betyder "midten" på gammelt fransk, og det er netop midt på skråningen under landsbyen Volnay, at man finder 1. Cru-vinmarken "Les Mitans". Her finder man en undergrund af ler, mergel og kalk, som er ret klassisk for den nederste del af 1. Cru-området.

Pinot Noir-druerne plukkes i små kasser, som straks køres til husets kældre i Meursault, hvor vinen bliver vinificeret. Opskriften er klassisk for Bourgogne, med en gæring i store opretstående trækar, en malolaktisk gæring og en efterfølgende modning i 18 måneder på ét år gamle træfade (228 l.).

Vinen har en flot, blank, rubinrød farve. Duften er allerede flot udviklet, med delikate nuancer af roser, hindbær, modne ribs og tyttebær. I smagen er vinen mørkere, med god dybde og kompleksitet, med lettrøgede og saltede nuancer til sidst. Det er dog den delikate og sprøde stil, som dominerer vinen og gør den utroligt charmerende.

Serveres til and, kalv, lam, okse eller fuglevildt. Prøv den også til gode rødkimmeloste.



Jancis Robinson

16.5/20 pts

VINOBLE