2019 VOSNE-ROMANÉE

Les Parcellaires de Saulx

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Pinot Noir
Lagring: 12-18 mdr. på træfade (228 l., 1 år gamle)
Alkohol: 13.5%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03822611935

Distriktet
Kommunen Vosne-Romanée ligger lige nord for byen Nuits-St.-Georges og er helt klart et af de mest kendte områder i Bourgogne – også et af de dyreste. Her finder man en ret speciel ler- og kalkholdig jordbund, som er perfekt til produktion af store vine på Pinot Noir. Generelt har vine fra Vosne-Romanée masser af farve, karakter, flotte krydrede toner, mere krop end Chambolle-Musigny og samtidigt mere blødhed end Nuit-Saint-Georges og Gevrey-Chambertin.

Berømte Grand Cru-marker som fx Romanée, Romanée Conti, Romanée Saint-Vivant, Richebourg og La Tache samt 14 fremragende 1. Cru-marker ligger i Vosne-Romanée. Vine dyrket i nabokommunen mod nord, Flagey-Echézeaux, har i øvrigt også ret til at blive solgt som Vosne-Romanée. Her finder man fx Grand Cru-markerne Clos St.-Denis, Echezeaux (som samler flere selvstændige vinmarker) og Grands Echezeaux samt 4 marker, som er klassificeret som 1. Cru. Selv almindelige "Lieu-dit" marker kan være meget interessante (men ofte dyre) i Vosne-Romanée appellationen!

Producenten
Bag Négociant-vinhuset ”Les Parcellaires de Saulx” finder man Domaine Belleville i Rully og Manoir Murisaltien i Meursault, som her tilbyder eksklusive vine fra nogle af Bourgognes mest prestigiøse appellationer. Vinene laves i samarbejde med nogle af distriktets mest anerkendte producenter og kun fra enkelt-parceller (heraf navnet ”Parcellaires”), 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-områdets kæmpe potentiale og diversitet.

Produktet
Druerne til denne vin hentes fra en enkelt, østvendt parcel i Vosne-Romanée, hvor undergrunden består af kalk og mergel (ler) øverst (30/40-100 cm.) og klippe længere nede. Vinen vinificeres i egne kældre i Meursault, og opskriften er klassisk for Bourgogne med en gæring i store opretstående trækar, en malolaktisk gæring og en efterfølgende modning i 12-18 måneder på ét år gamle træfade (228 l.).

Vinen har en flot, blank, mørk, rubinrød farve og en let og frugtig duft med nuancer af vilde roser og pæoner samt hindbær, ribs, krydernellike og hvidt peber. Smagen har god kompleksitet og kødfuldhed, og slutter med en delikat og afrundet stil, hvor tanninen giver godt modspil til velouren, og hvor man fornemmer opholdet på træ, uden at det dog er forstyrrende. Serveres til lam, okse, fugl eller råvildt samt modne oste.