



OMRÅDE

Bourgogne

APPELLATION

Maranges

DYRKNING

Økologisk dyrket -
ikke certificeret

JORDBUND

Ler, kalk- og sandsten

DRUER

Pinot Noir

GÆRING

Cementtank

TYPE

Medium rødvin

Domaine Nicolas Perrault

Nicolas Perrault, Maranges 1er Cru Clos Roussots 2017

Le Clos Roussots stammer fra en blot 0,36 ha stor parcel. Vinstokkene er plantet omkring 1975 af Nicolas far, og er udvalgt af gamle kloner, - selection massal. Klonerne er meget lavt ydende, så der laves hvert år ganske få flasker af denne vin. 70% hele klaser, resten afstilkede druer. Lagring sker på barriques i 18 mdr. hvoraf 30% er nye. Der tilsættes kun en ganske lille mængde svovl til vinen, og kun lige inden den flaskes. Vinen er Nicolas mest koncentrerede og kraftfulde vin, uden dog at miste det karakteristiske mineralske og friske præg. 91+p. Robert Parker

OM PRODUCENTEN

I den sydligste del af Côte de Beaune, er Nicolas Perrault hjemvendt til den fædrene vingård i Maranges. Fra 2012 er det ham der tegner den vinmæssige kvalitet der de seneste årgange har fået både franske og internationale kritikere til at nikke anerkende

Det forstår man til fulde, når man først har stiftet bekendtskab med hans rustikke, og intense stil, der ikke hører til de letteste rødvine fra det sydlige Beaune. Der er ikke tale om en overdrevent fadpræget stil, da vinene kun ser 20-25% ny eg (Bourgogne Rouge, dog kun cement), men de lave høstudbytter og den nidkære indsats under plukningen af kun de bedste druer, giver fuld valuta på koncentrationsniveauet. Til trods for den tætte stil, er der masser af saftighed og nerve i vinene, der aldrig mangler elegance og friskhed.

Nicolas er om nogen en den fødte håndværker i marken. Hans sans for markpleje og nænsom behandling af druerne er respekt aftvingende. Han arbejder kun efter økologiske principper uden kunstgødning og sprøjtemidler. Samtidig anvender han de biodynamiske præparater 500 og 501, og følger den biodynamiske kalender. Høsten foregår naturligvis manuelt, hvor de nøje udvalgte druer høstes i små 12 kg. kasser. Svovl tilsættes i meget begrænset mængde, og kun i forbindelse med flaskning af vinene.

Til trods for den omhyggelige tilgang, er vinene ikke i den dyre ende af Bourgogne spektret. Der er tale om noget så sjældent som deciderede gode køb i klassisk, vellavet Bourgogne Pinot Noir.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens