

OMRÅDE
Bourgogne rød

APPELLATION
Beaune

DYRKNING
Økologisk dyrket - ikke certificeret

JORDBUND
Ler, kalksten

GÆRING
Åbent trækar

TYPE
Let rødvin

Le Grappin

Le Grappin, Beaune 1er Cru Les Boucherottes Rouge 2021

Beaune 1er Cru Les Boucherottes ligger lige under Clos deds Mouches på skråningen der grænser op mod Pommard. Der er mere ler i jorden her, der giver vinen en næsten "Pommardsk" fyldighed, men stadig med en del kalksten, der sikrer vinen den friske nerve fra Beaune-terroiret. Marken er økologisk dyrket, men ikke certificeret. Håndplukkede druer, der håndsorteres bundt for bundt i vinhuset. 40% af druerne er afstilket, og resten kom i det åbne trægæringskar som hele klaser. Gæringen foregår uden nogen nedsænkning af hatten, men de sidste tre dage fodtrædes hatten nænsomt for at frigive sukker fra druerne. Der foretages en enkelt remontage midt i gæringen for at opformere gærcellerne, mere end for at ekstrahere vinen. Gæringen foregår på vildgæren og tilsættes ikke svovl, sukker eller syre. Vinen lagrer i 12 måneder på et miks af et enkelt nyt fad og otte ældre fade. Vinen er tappet uden klaring og filtrering. Imponerende intens Pinot Noir der performer langt, langt over sin appellation!! ***"Savignyen er særdeles lys med jordbær og ribs i næsen. Munden er rund og saftig med blød og herligt ubesmittet frugt, man mærker intet træ. Beaune Boucherottes er væsentligt mørkere og dybere i frugten med mere koncentration fløjl og underskov, men den bløde, saftige, ubesmittede profil er den samme."*** Søren Frank, Berlingske 25/09 2021 - om 2019 årgangen

OM PRODUCENTEN

Andrew Nielsen, Australier med helt stort A, og med danske aner (hans danske tip-tip-oldefar drog til Australien i 1850'erne), er i vores optik en af morgendagens helt stor stjerner i Bourgogne. En mand hvis karriere startede i reklamebranchen og førte ham til det hektiske "Mad-Men" liv i Los Angeles sammen med hustruen Emma. Her smagte Andrew for første gang Domaine Dujacs Clos de la Roche, og blev ifølge ham selv, ramt af lynet. Vinen satte så stort et aftryk, at han forsøgte at overtale Emma til at droppe de årlige ferier og skiture til fordel for at blive en fattig vinbonde.

Hun købte ideen, og de næste 5-6 år brugte David på at stå i lære hos de bedste Chardonnay og Pinot Noir traditionalister i Yarra Valley, Central Otago, Bourgogne og Californien. I 2011 fik han mulighed for at overtage nogle mikroskopiske kældre midt i Beaune, hvor bl.a. Fanny Sabre og Philippe Pacalet tidligere havde til huse. Han slog til, og blev nu en af de mindste negocianter i Bourgogne.

Andrews mål har fra starten været at sætte fokus på de oversete og undervurderede marker og 1er Cruer i Bourgogne. Han udvælger nøje sine leverandører. "De skal ikke se mig som et checkhæfte, men som en langvarig samarbejdsparter", siger han. "Et godt vinhus der f.eks. ikke har behov for at have endnu en 1er Cru på få hundrede flasker i sortimentet, vil gerne sælge 16 rækker til mig, som jeg så kan få glæde af, og hvis de ikke er klar til at lægge hele produktionen om til økologi så prøv med de 20 rækker jeg køber druerne fra" Davids ord er tillidsvækkende og pragmatiske, og sikkert derfor flere af Bourgognes bedste producenter lukker ham indenfor. En evne, der også har gjort at han i dag tæller Dujac som en af sine personlige venner.

I dag lever Andrew og Emma delvis i London, hvor Emma arbejder for Barclays Bank, og delvis i Beaune.

Andrews vine er som Bourgogne fra en svunden tid – elegante, underspillede, intense og helt enormt nuancerede, tør man sige; filigran. Man kan dårligt finde

mere klassisk Bourgogne og mere uforfalsket terroir oplevelse end i Andrews totalt kompromisløse vine. Den meget nænsomme vinifikation er stærkt inspireret af navnkundige vinproducent og inspirator for naturlig vin; Jules Chauvet, med minimal svovl tilsætning, ingen filtrering og direkte tapning i hånden, fra fad til flaske.

Etiketten er ens på samtlige Bourgogne cuvéer, og lavet af Louise Despont, der udfører alle sine kunstværker på gamle regnskabsblokke. Hun er en berømt galleri kunstner fra Brooklyn, der har lavet denne etiket specielt til Andrews vine, og i øvrigt hendes eneste kommercielle kunstværk nogensinde.