

OMRÅDE
Bourgogne rød

APPELLATION
Maranges

DYRKNING
Økologisk dyrket - ikke certificeret

JORDBUND
Kalksten, ler

DRUER
Pinot Noir

GÆRING
Cementtank

TYPE
Let rødvin

Domaine Nicolas Perrault

Nicolas Perrault, Maranges 1er Cru Clos des Rois 2022

Det er altid sjovt at smage to ensartede vine, der dog kommer fra to forskellige marker. For det er ret vildt, at forskellen kan være så stor, som den er på Nicolas Perrault-vinene fra hhv. Les Clos de Rois og Le Clos de Loyéres. Her er det førstnævnte, der er i glasset, og den fremstår med en yderst delikat og nuanceret lethed, der giver et saftigt bid undervejs i den superlækre frugt. Det er rankt, fyldt med finesse – og mærkbart friskere end den mere rødfrugtede Les Clos des Loyéres. - Morten Wamsler, Flaskehalsen, om årg. 2020 Clos des Rois, stammer fra tre små parceller på 1er Cru marken Clos de Rois. Ialt udgør de tre stykker, der fordeler sig på både den øverste, centrale, og nederste del af skråningen, blot 0,85 ha. De tre parceller er plantet i hhv. 1935, 1955, og 1970. Topjorden er blot 20 cm. dyb, og gemmer på en solid undergrund af kalksten. Vinen gærer med ca. 70% hele drueklaser, resten afstilkes. Efter gæring på cementtank, med en nænsom maceration, lagrer vinen i 18 mdr. på barriques, hvoraf 25% er nye. Vinen tilsættes kun en meget lille mængde svovl, lige inden flaskning.

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 overdrevet 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.