

OMRÅDE
Frankrig

APPELLATION
Maranges

DYRKNING
Økologisk dyrket - ikke certificeret

JORDBUND
Ler, kalksten, sandsten

DRUER
Pinot Noir

GÆRING
Cementtank

TYPE
Let rødvin

Domaine Nicolas Perrault

Nicolas Perrault, Maranges 1er Cru Clos des Loyeres 2020

"A lovely cuvée, the 2020 Maranges 1er Cru Le Clos des Loyères mingles notes of raspberries and cherries with scents of rose petals, spices and raw cocoa. Medium to full-bodied, supple and perfumed, with lively acids and a bright, mineral finish, it's a bottling that seems to gain in finesse with every new vintage." 93 p. R. Parker.com ***Nicolas Perrault kan udrette flotte vine i flere retninger. De meget terroir-prægede vine dyrker forskellene på de forskellige marker, og her er vi på Les Clos des Loyéres, der giver vinmageren mulighed for at fremelske mere modenhed og mere rødfrugtede nuancer end i Les Clos de Rois. Om den ene er bedre end den anden afhænger af smag, for i begge vine viser Nicolas Perrault en sublim fornemmelse for at lade marker og omgivelser præge vinenes endelige attitude. Det her er Bourgogne til dig, der gerne vil have lidt mere smag og lidt mere dybde i frugtstrukturen.*** - Morten Wamsler, Flaskehalsen, om årg. 2022 Clos Des Loyères regnes for den måske fineste premier cru i Maranges. Det er en af Nicolas Perraults køligste parceller, der ligger i godt læ for vinden. Vinstokkene er alle plantet i 1973. Høsten foregår som altid manuelt i små 15 kg. kasser, og der gæres med ca 70-100% hele klaser. Gæringen foregår på cementtanke, med en blid maceration. Efterfølgende lagres vinen 18-22 mdr. på barriques, hvoraf 25% er ny. Der tilsættes kun en meget lille mængde svovl lige før flaskningen af vinen.

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.