

OMRÅDE
Bourgogne hvid

APPELLATION
Bourgogne Aligoté

DYRKNING
Økologisk dyrket - ikke certificeret

JORDBUND
Kalksten, grus

DRUER
Aligoté

GÆRING
Store åbne træfade

TYPE
Let hvidvin

Le Grappin

Du Grappin, Aligoté 2023

Udover Le Grappins respekt aftvingende serie af Bourogne vine, har Andrew ikke været sen til at bruge sine gode forbindelser i Beaujolais og Mâcon til at lave et skarpt sæt af vine fra denne pittoreske egn syd for Bourgogne. Vinen bærer navnet Du Grappin, og som Bourgognerne er tilgangen igen efter helt old school - Jules Chauvet principper, og med en nænsomhed og respekt for druerne der sjældent ses. I denne serie laver Andrew også en helt igennem enestående lækker Bourgogne Aligoté, lavet på 80 år gamle vinstokke, af den gamle, lavtydende klon "Aligoté Doré". I denne serie laver Andrew også en helt igennem enestående lækker Bourgogne Aligoté, lavet på 80 år gamle vinstokke. Markerne ligger i Mâcon La Roche-Vineuse, hvor marken Perelles le Haut, med sin kalkholdige og grusede jorde, bidrager med en helt unik mineralitet til vinen. Druerne håndplukkes og fodtrædes, hvorefter de presses i en gammeldags kurvepresse, inden vinen gærer på store åbne træfade. Vinen lagerer efterfølgende i 6 måneder på alt bundfaldet, inden den aftappes.

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.