

Domaine Bernollin, Bourgogne Rouge - Les Corbaisons, Bourgogne, Côte Chalonnaise

Bourgogne

Bourgogne strækker sig fra Auxerre i nord, hvor vi finder Chablis, til Lyon mod syd, hvis Beaujolais inkluderes. Syd for Chablis finder vi det mest kendte område Côte d'Or – den gyldne skråning – hvor langt hovedparten af Grand Cru-vinmarkerne ligger. Côte d'Or er underdelt i to dele: Côte de Nuits i nord og Côte de Beaune i syd. Området, hvor der dyrkes vin, er kun omkring 40 km langt og omkring 2 km bredt, og består af en række mindre byer (Villages), omgivet af flade vinmarker mod øst og stejle skråninger langs den vestlige højderyg. Bourgogne har 100 forskellige appellationer, nogenlunde ligeligt fordelt mellem hvide og røde vine. Grand Cru appellationen, der er Burgognes fornemste, favner blot 33 berømte marker og dækker blot 1,4 % af den samlede produktion.

Domaine Bernollin

Vingården, Domaine Bernollin ejes af Bourgognehuset Maison Albert Sounit og omfatter 14 ha. vinmarker i Montagny og Rully. Maison Albert Sounit overtog ejendommen i 2005 og siden er produktionen omlagt i respekt for miljø og omgivelser. I dag foregår produktionen efter reglerne, som er omfattet af "Agriculture Raisonnée". Der anvendes udelukkende naturlig og økologisk gødning (ca. hvert 5 år). Maison Albert Sounit køber druer fra flere appellationer i Côte Chalonnaise. Disse druer høstes i videst muligt omfang af Domaine Bernollin's hørsteam - og alle druerne vinificeres på Domaine Bernollin efter samme filosofi som Domaine Bernollins egne druer. Alle druer til såvel Crémant de Bourgogne som druerne til hvide og røde Bourgogne høstes i hånd. Under gæringen anvendes druernes naturlige "native" gær. Aftapning af husets hvide- og røde Bourgogne sker uden filtrering.

Vinen

Les Corbaisons ligger på plateauet syd for Buxy, omkranset af Montagny 1. Cru marker mod nord og vest. Marken er beplantet med Pinot Noir, og den gennemsnitlige alder er omkring 40 år. De ældste parceller er ca. 70 år gamle. Vinen høstes i hånd, og passerer et sorteringsbord inden vinificering, så kun absolut sunde druer kommer i gæringskaret. Den samlede "cuvage" (vinificering i åben tank) varer ca. 3 uger: ca. 7 dages kold maceration (ca. 9°), hvor jucien optager frugt og farve fra de faste stoffer. Derefter ca. 8–10 dages alkoholgæring (25. - 28°) og efterfølgende ca. 2 – 4 dages eftermaceration ved ca. 18 - 20°. Herefter hældes vinen på egetræsfade, hvor den malolaktiske gæring foregår, og lagringen på fad varer ca. 12 – 14 måneder. Der anvendes ca. 25 % nye egetræsfade (udelukkende franske fade). Les Corbaisons har en smuk, blank rubin farve. Duften er dyb og intens, og som altid primært karakteriseret af kirsebær og mørke bær (brombær) samt et fint peberkrydderi. Smagen er kompleks og harmonisk, med masser af sprødhed og frugtkarakter.

Vinifikation:	12-14 måneders lagring på franske egetræsgade, hvoraf ca. 25 % er nye.
Smagenoter:	Kompleks og harmonisk – med masser af sprødhed og frugtkarakter.
Anbefales til:	Mørkt fjerkræ, Vildt, Okse, Fransk landkøkken



Fakta

Årgang	2017
Varenr.:	1018134
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	13 %
Restsukker:	1.9 gram/liter
Potentiale:	Kan nydes ung, men kan også gemmes i op til 5 år.
Kategori:	Let og elegant
Web:	www.albert-sounit.fr