

Maison Albert Sounit, Rully Rouge - Le Bas des Chênes, Bourgogne, Côte Chalonnaise

Bourgogne

Vinene fra kommunerne Rully, Mercurey, Givry og Montagny har tidligere stået i skyggen af de mere kendte appellationer fra Côte de Beaune og Côte de Nuits, men netop derfor er der særligt gode køb at gøre netop herfra. Kvaliteten har ved mange blindsmagninger vist sig på højde med selv store vine fra Côte d'Or, og priserne ligger i et langt mere sympatisk leje.

Domaine Albert Sounit

Maison Albert Sounit ligger i den charmerende vinby Rully i Bourgogne. Vinhuset har siden 1993 været danskejet. Huset laver en bred vifte af Bourgogne-vine: Crémant de Bourgogne samt hvide og røde Bourgogner fra Côte Chalonnaise. Husets motto er kvalitet frem for alt, og druerne til alle husets vine høstes manuelt (i hånd). Der arbejdes kun med druernes naturlige gær. Hvid- og rødvinene lagres på franske egetræsfade, og aftapning sker uden filtrering. I 2005 overtog Maison Albert Sounit vingården Domaine Bernollin i Montagny.

Vinen

Maison Albert Sounit

Vingården hed oprindeligt Domaine Bernollin, og blev med sine 14 ha vinmarker i Montagny og Rully købt af Knud Kjellerup og hans Bourgognehus Maison Albert Sounit i 2005. Umiddelbart efter købet blev produktionen omlagt i respekt for miljøet. I dag foregår produktionen efter reglerne, der er omfattet af Agriculture Raisonnée, med henblik på at blive økologisk certificeret i løbet af de kommende år. På markerne anvendes der således udelukkende naturlig og økologisk gødning.

Maison Albert Sounit køber druer fra flere appellationer i Côte Chalonnaise. Disse druer høstes i videst muligt omfang af domænets høstteam, og alle druerne vinificeres på gården i Jully-les-Buxy efter samme filosofi som Domaine Albert Sounits egne druer. Alle druer til såvel Crémant de Bourgogne som druerne til hvide og røde Bourgogner høstes i hånden. Under gæringen anvendes der udelukkende druernes naturlige gær. Aftapning af husets hvide- og røde Bourgogner sker uden filtrering.

Delikat og elegant skønhed

Rully Rouge – Le Bas des Chênes er præget af en delikat og elegant kirsebærfrugt, understøttet af subtile mineralske noter og en rank tanninstruktur. Vinen er smuk, kompleks og harmonisk med masser af sprødhed og frugtkarakter. I bouqueten er den dyb, intens og fuld af mørke, røde bær.

Nænsom høst

Maison Albert Sounit har købt druer fra marken Les Chênes siden 2008. I 2013 købte vinhuset den 2 ha store mark, og som enejer af parcellen kan den ovenikøbet kaldes Monopole. Jordbunden på den skrånende Les Chênes-mark består næsten udelukkende af kalk, hvilket bidrager til den fine frugt og elegante finesse, der kendetegner Rully Rouge – Le Bas des Chênes.

Pinot Noir-vinstokkenes alder ligger omkring de 35 år, og takket være en kraftig beskæring er høstudbyttet holdt nede på omkring 40 hl pr. ha, for dermed at sikre en naturlig koncentration.

Druerne er håndplukkede og gennemgår en sortering med efterfølgende



Fakta

Årgang	2018
Varenr.:	1022385
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	13 %
Kategori:	Let og elegant
Web:	www.albert-sounit.fr

afstilkning ved ankomsten vingården.

Vinifikation

Vinifikationen starter med en nedkøling af druerne til ca. 9-10 grader, hvor druerne gennemgår en koldmaceration i 5-7 dage. Her ekstraheres de sarte frugtaromaer og farvepigmentet. Efterfølgende hæves temperaturen, og den alkoholiske gæring varer omkring 7-9 dage. Vinen macererer sammen med drueskaller og druekød i 3-4 dage, inden vinen hældes på fade og lagres i 12 måneder. De anvendte fade, hvoraf 40 % er nye, er af forskellige størrelser; 228, 300 og 500 liter, for at balancere fadpræget i forhold til frugten i vinen.

Vinifikation:

Fadlagret 12 måneder.

Smagenoter:

Præget af en delikat og elegant kirsebærfrugt, understøttet af subtile mineralske noter og en rank tanninstruktur. Vinen er smuk, kompleks og harmonisk med masser af sprødhed og frugtkarakter.

Anbefales til:

Lyst fjerkræ, Nordisk køkken, Fransk landkøkken, Trøffel

Rating:

2020

La Revue du Vin de
France

90-91 Point