

Maison Albert Sounit, Mercurey Rouge – Noblesse, 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

Tanken bag vinen er, at udfordre appellationen Mercurey og vinmarken, "En Boussoy" med henblik på at opnå den højst tænkelige kvalitet. Vinen er produceret første gang i 2015 og produceres kun i årgange, hvor den kan opnå en ekstraordinær høj kvalitet.

"En Boussoy" er en vinparcel, som ligger på det østvendte plateau på Montaigus bjerget ovenover landsbyen Saint-Martin-sous-Montaigus i den sydlige del af Mercurey. Parcellen har i mange år indgået i Maison Albert SOUNIT's Mercurey "Vieilles Vignes" sammen med en anden parcel på samme skråning, "Les Craie". "En Boussoy" parcellen er nabo til 1. Cru marken "Clos de Montaigus" Jordbunden består af et dybt lag ler ovenpå kalkstensklippen. De meget gamle vinstokke (70-80 år), i sandhed "Vieilles Vignes", giver i kombination med den dybe lerjord, eksponeringen på plateau-skråningen år for år en meget intens og fyldig vin.

"NOBLESSE" er lavet af de 2 bedste fade fra "En Boussoy" vinmarken – vel at mærke 2 helt nye franske egetræs à 228 liter.

Druerne er høstet i hånd den 2. september og sorteres ikke mindre end 3 gange: Første gang ved plukningen, efterfølgende ved tømning af plukkernes spande, - og sidste og grundigste sortering foregår ved sorteringsbord i cuveriet, inden klaserne afstilles og hældes i gæringskarret. Vinen har tilbragt 3 uger i gæringstanken. Først 6 dages kold maceration ved 9°, hvor farve og de frugtrige aroma- og smagsstoffer ekstraheres fra drueskal og druekød over i juicen. Derefter har vinen gæret og efter-trukket i gæringstanken i 2 uger, inden presning. Vinen tappes uden filtrering, og lagres 18 måneder. 2015 anses som én af de allerbedste Pinot-Noir årgange i Bourgogne og "NOBLESSE" bliver kun produceret yderst begrænsede mængder (608 fl.)

Vinifikation:	Lagret på helt nye egetræsfade i 18 måneder.
Smagenoter:	Duften er intens og dyb: Mørke toner, sorte bær – brombær, krydderi – peber. God bærsødme. Touch af ristede kaffebønner og chokolade. Rig og kompleks med masser af sødmefyldte tanniner.
Anbefales til:	Lyst fjerkræ, Mørkt fjerkræ, Vildt, Fransk landkøkken

Rating:

2018

Børsen



Fakta

Årgang	2018
Varenr.:	1020366
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	13.5 %
Potentiale:	Vinen har stort gemmepotentiale
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.albert-sounit.fr