

Domaine Vincent & Jean-Pierre Charton (Mercurey - Bourgogne)

Blandt internationale vinanmelderne er meldingen ret enslydende. Vincent Charton er ganske enkelt en af de mest spændende producenter i appellationen, og producerer nogle af de absolut bedste vine fra Mercurey.

Domaine Charton stammer helt tilbage fra 1941, hvor Vincents bedstefar etablerede sig som vinbonde. Hans søn Jean-Pierre, Vincents far, har nu overladt tøjerne helt og holdent til Vincent, og han har på kort tid løftet kvaliteten til nye højder.

Vincent er en del af en ny, ambitiøs og dygtig generation, der får pustet liv og endnu mere kvalitet i nogle af de mindre kendte appellationer i Bourgogne. Han er kompromisløs i hans bestræbelser efter at lave de bedst mulige vine. Eksempelvis så efterlader han kun 5 eller 6 skud pr. vinstok, hvilket begrænser udbyttet ganske betragteligt. Til gengæld sikrer det mere modne druer med masser af kompleksitet og koncentration.

Huset har i dag 11 ½ hektar vinmarker, der alle er beliggende i Mercurey. Al høst foregår naturligvis med håndkraft, og transporten fra markerne til deres cuverie foregår i meget små partier for at bevare druerne friske og intakte. Ved ankomst foretages en grundig og meget kritisk sortering, og kun de bedste druer slipper gennem denne sortering.

Under gæringen, der typisk løber over 20 dage, griber Vincent kun meget lidt ind, og gæringen foregår alene med den vildgær, der allerede findes på druerne. Han afstikker 100%. Alle deres vine lagres på de klassiske 225 liters egetræsfade i 8 til 10 måneder. Ca. 30% af disse fade er nye.

Domaine Vincent & Jean-Pierre Charton - Mercurey 1. cru "Clos du Roy" Blanc 2020

Vincent ejer 0,28 hektar af dette lille plot knap 0,8 hektar, hvor der blot er 2 ejere.

Der plukkes ved håndkraft, og med lave udbytter. Vinstokke der er over 40 år gamle.

Gæringen finder sted naturligt, og løber omkring 20 dage. Dette sker på egetræsfade.

Vinen lagres i 8-10 måneder på 225 liters egetræsfade. Ca. 30% af fadene er nye.

Hans produktion er ca. 1.700 flasker årligt af denne vin.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

90p af Allen Meadows (Burghound)



Smagsnote

Vinen i glasset

En smuk glinsende og guldgylden farve i glasset.

Duften

Den er uhyre velduftende med masser af spændende kompleksitet. Frugten er i den tropiske ende af skalaen med pære, friske ananas og et strejf af ferskner. Dertil lidt toner fra friske hø, valnød, græs og smør. Lækre finesser.

Smagen

Man møder en vin med den dejlig blød og en let cremet tekstur. Den er fyldig med et ret højt koncentrationsniveau. Den er imødekommende og nem at gå ombord i, og smager bare så pokkers godt! Masser af frisk ren frugt og en vidunderlig syreprofil. Den fremstår i uhyre flot balance, og sætter ikke en fod forkert.

Vigtigt den lige dekanteres et par timer inden servering!

Server den til fede fiskeretter, skaldyr, sushi eller lyst kød. Måske sågar til ostebordet. Masser af muligheder med denne flotte vin

Eftersmagen

Først et dejligt let bid fra den koncentrerede unge friske frugt. Derefter en dejlig let sødlig frugt med en fornemmelse af popcorn og smør. Og hvem kan ikke lide det....

(Smagt den 22. februar 2022)