

## 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 tøjlerne 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 - Bourgogne Rouge "Champ de Perdrix" 2021

Fra plot på 0,8 hektar i marken.

Der plukkes ved håndkraft, og med lave udbytter. Der afstilles 100%. Vinstokkene er over 15 år gamle.

Gæringen finder sted naturligt, og løber omkring 17 dage.

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

Hans produktion er ca. 5.500 flasker årligt af denne vin.

### Druesammensætning

100% Pinot Noir

### Evt. ratings og anmeldelser

-



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

En smuk rubinrød farve der står helt krystalklar og gennemsigtig i glasset.

#### Duften

Dejlig duft hvor der er masser af bær repræsenteret. De er i den lidt mørkere kategori med bl.a. brombær og blåbær. Men også hyben, kirsebærsten, en diskret krydret tone og et strejf af lakridsrod.

#### Smagen

En dejlig ren og medium fyldig vin med masser af unge rene bær. Den er næsten helt fløjlsblød med diskrete og meget finkornede tanniner. Et ret flot koncentrationsniveau og en flot velplaceret syer, der bidrager til en vin i flot balance. Vinen besidder masser af nuancer og kompleksitet – spændende!

Den er naturligvis ung, men det er rig på smag og finesse. Dekanter den et par timer for servering, og den folder sig endnu mere ud.

Nyd den nu sammen med alskens franske simreretter, eller gem den et par år i kælderen. Den besidder betragtelig holdbarhed.

#### Eftersmagen

De meget finkornede tanniner sidder diskret i gummer i en eftersmag, der ellers er præget af den unge let sødlige frugt. En dejlig smag bliver liggende imponerende længe!

*(Smagt den 9. februar 2023)*