

Domaine Ninot (Rully - Bourgogne)

Der er så megen kvalitet at finde i de sydlige regioner i Bourgogne. I regionerne Maconnaise og Côte Chalonnaise har de nyeste generationer løftet kvaliteten til et helt nyt niveau. Heldigvis er priserne ikke fulgt med, så der er masser af kvalitet til prisen i områderne. I kombination hermed finder vi også helt fantastiske terroirs, og marker beplantet med gamle vinstokke.

Familien Ninot har lavet vin siden det 14. århundrede, og Erell og Flaviens bedstefar er en af pionererne, der har været med til at sætte Rully og Côte Chalonnaise på det vinøse verdenskort. Han var den første i familien, der begyndte at tappe sin egen vin fremfor at sælge druerne til de store negocianter. I begyndelsen omkring 10.000 flasker om året. I dag producerer de omkring 60.000 flasker årligt fra deres 13 hektar. Det er i dag de to søskende Erell og Flavian, der står bag vingården. Erell siden 2003 og Flavian siden 2012.

De ejer marker i både Rully og Mercurey. Men Rully udgør langt størstedelen af deres besiddelser, idet deres marker i Mercurey blot fylder godt 1,6 hektar. Ca. 60% af den samlede produktion er hvide vine.

Produktionen er helt klassisk. Al høst foregår i hånden. Gæringen og lagringen foregår overvejende i egetræsfade. Andelen af nye fade ligger omkring 10%. Deres vine lagrer 8-12 måneder på de klassiske 228 literes egetræsfade inden de tappes, og sendes på markedet.

De har siden 2020 været økologisk certificeret.

Domaine Ninot - Rully "Chaponnière" Blanc 2021

Marken "Chaponnière" er ret stor. Den fylder samlet næsten 12 hektar, og herfra laves både røde og hvide vine. Domaine Ninot ejer 2,63 hektar i marken, der er beplantet med Chardonnay Vinrankerne går tilbage til 1975 og 1990. Jordbunden er lerholdig kalkstensjord, og deres plot har en øst-sydøst eksponering.

Der høstes udelukkende ved håndkraft. Druerne presses forsigtigt straks efter de er plukket, og hviler i 12 til 18 timer efter presning.

Gæring finder sted i egetræsfade, og der anvendes udelukkende naturgær til igangsætningen af gæringen.

Den modner efterfølgende (på gærresterne med let omrøring) i 12 måneder på klassiske 228 literes egetræsfade, hvoraf blot 10% er nye fade.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

En smuk og indbydende korngylden farve i glasset.

Duften

En virkelig dejlig og mange facetteret duft vælter op af glasset. Masser af frugt med en dominans i den mere tropiske retning. Der er abrikos, ananas, modne pærer, stikkelsbær og et strejf af lime. Dertil mandler, bananlikør og friskkværnet smør. Virkelig velduftende og ekspressiv.

Smagen

Også i smagen er der masser af frugt. Den er dejlig fyldig med flot koncentration. En vidunderlig blød tekstur og en ren og frisk ung frugt. Syren er lineær og vinen fremstår i særdeles flot balance.

Den er nem at nyde nu også her som helt ung, men den rummer et betydeligt gemmepotentiale. Serveres den nu, så skal den lige have en time eller to på karaffel.

En vin der er oplagt til selv de mere fede fiskeretter, men som også er en skønt match til lyst kød – i særdeleshed kylling.

Eftersmagen

En virkelig dejlig eftersmag. Den unge frugt fremstår med en næsten grapeagtig bitthed, hvor syren også spiller et puds. Den lister stille at, og erstattes af en ren og let sødlig frugt. Velsmagende og meget lang eftersmag.

(Smagt den 6. april 2023)