

## 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 - Mercurey Blanc "Clos de la Chiquette" 2022

En ny vin i sortimentet. fantastisk spændende terroir og uhyre flot hvid Bourgogne.

De ejer blot omkring 0,4 hektar så produktionen er under 2.000 flasker.

Naturligvis manuel høst.

Jordbunden er præget af hård kalksten, og vinstokkene er over 40 år gamle.

Vinen lagrer udelukkende på egetræsfade, hvoraf kun 25-30% er nye fade.

### Druesammensætning

100% Chardonnay

### Evt. ratings og anmeldelser

31/07/2024



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

Vinen står med en smuk guldgulden farve i glasset. Krystalklar, glinsende og indbydende.

#### Duften

Man bliver næsten helt henledt til Meursault når man dufter til vinen. Masser af frugt med tropisk dominans og et strejf diskret fad. Frugten domineres af ananas, modne pærer, stikkelsbær og lidt honningmelon. Dertil smeltet smør, nødder, the og nogle vingummibamser.

Én spændeend og rig duft der bare bliver ved med at give og udvikle sig.

#### Smagen

Frugtens dominans fortsætter i smagen der igen er rig og med flot fylde og lækker tekstur. Den besidder en flot koncentration og er alligevel elegant i udtrykket. Syreprofilen er genial. Diskret men alligevel present. De er i uhyre flot balance.

En vin der er nem at nyde selvom den er helt ung. Masser af gemmepotentiale i vinen. Og husk endelig at dekantere de e time eller tom inden serveringen.

Nyd den "stand alone" eller sammen med skaldyr, fisk eller sushi.

#### Eftersmagen

En imponerende lang eftersmag der bare bliver ved og ved. Den er overvejende domineret af den unge, friske og koncentrerede frugt. Den sidste hilsen pirrer ved lysten til endnu et sip.