



MERCUREY BLANC 1. CRU Le Fourneau, Albert Sounit

Distriktet

Med sine p.t. 650 ha. i dyrkning er Mercurey det største og mest kendte område i Côte Châlonnaise, der ligger lige syd for Côte de Beaune. Distriktet omfatter både Mercurey og Saint-Martin-Sous-Montaigu kommunerne.

I Mercurey produceres der næsten kun rødvine, som i lighed med alle Bourgogne vine skal være lavet på Pinot Noir druen. Ofte er en vin fra Mercurey på linie med en god Côte-de-Beaune-Villages. De er kendte for deres kraftige stil, som, når de også har sprødhed og finesse, giver nogle gode vinoplevelser. Der findes 30 marker med betegnelsen 1. Cru i området, men en gylden regel for vine fra Mercurey er, at man hellere skal bedømme en vin efter dens producent end efter dens markoprindelse.

Priserne på vine fra Côte Châlonnaise når kun sjældent op på Côtes de Beaunes eller Côtes de Nuits niveau af den enkelte grund, at området som sådan ikke er så kendt. Det kan man imidlertid som forbruger kun være glad for, da mange af vinene således er fremragende til prisen.

Producenten

Côte Chalonnaise er det område i Bourgogne, der igennem de seneste år har gennemgået den største kvalitetsudvikling. Området ligger i umiddelbar forlængelse af Côte de Beaune. Knud Kjellerup overtog det mere end 150 år gamle vinhus i 1993 og driver det i dag sammen med partnerne Alex Holm Jensen og Jesper Krogh.

Albert Sounit producerer en bred vifte af hvide og røde Bourgogner fra Rully, Mercurey, Givry og Montagny samt et udvalg af fine Crémant de Bourgogne. Helt fra starten har det nye team bag Albert Sounit ønsket at placere sig blandt eliten i Côte Chalonnaise, og Sounis vine repræsenterer i høj grad i dag "value for money". I 2005 købte Sounit vingården Domaine Bernollin, som i dag omfatter 12 ha. Efter omfattende investeringer i nyt udstyr vinificeres alle vine i dag på Domaine Bernollin – også indkøbte druer.

Vinen

Marken Le Fourneau ligger på en ret stejl skråning nord for landsbyen Saint Martin-Sous-Montaigu, hvor de bedste Mercurey-vine kommer fra. Vinmarkens navn (fourneau betyder kakkelovn) forklares ved, at den vender mod syd og nyder godt af en stærk sol. Den giver generelt kraftige vine. Jordbunden består hovedsageligt af dybe lag af kalksten blandet med ler. Udbyttet holdes nede på mellem 40 og 45 hl./ha. ved en selektiv beskæring af grenene og en systematisk grøn høst for at fjerne dårligt udviklede klaser.

Druerne bliver bragt til kælderens hos Sounit, afstillet og mast. Herefter gennemgår de en kølig skind-macerering på tank i 3-4 dage inden selve gæringen, der varer 18 dage med 2 daglige omrøringer. Vinen hældes på barriques (30% nye), hvor den gennemgår en malolaktisk gæring og bliver modnet i 12 måneder. Vinen bliver til sidst sammenstukket og hviler yderligere i et par måneder inden den aftappes uden bundfældning eller filtrering.

Koncentration er nok nøgleordet for betegnelsen af denne vin. Farven er gylden, blank, og i duften kommer der først toner af ristet brød, hasselnødder og smør. Med iltning kommer der mineralske, lidt røgede toner og til sidst karakter af blade og grape. I smagen er vinen først en smule voldsom, men ret hurtigt kommer friskheden og bidet frem, med ret charmerende, dybe nuancer af passionsfrugt og vilde blomster.

Mercurey Blanc 1. Cru "Le Fourneau" vil egne sig godt til især skaldyr (kammuslinger) serveret med cremede saucer, til fjerkræserverter eller kalvekød serveret med hvide saucer eller til en fast rødskimmelost.

Torben Kjellerup
Byens vinpusher

LYSGAARD
KJELLERUP

KJELLERUPSGADE 1A
DK-9000 AALBORG
TLF. 9811 4243
CVR-NR. 32827063