

2013 Charlemagne Grand Cru La Vougeraie Domaine De La Vougeraie



En kort historie, men allerede en legende

Mange domainer i Bourgogne har eksisteret under samme familie i århundreder. Domaine de la Vougeraie er anderledes - i stedet for vinmarker overleveret gennem generationer fra far til søn, er Vougeraie en bemærkelsesværdig samling af parceller erhvervet gennem strategiske opkøb af to generationer af Boisset familien. Historien bag dette formidable Bourgognehus er historien om den kendte Boisset familie, der besluttede at skabe en moderne legende. De samlede de allerbedste af deres vinmarker under ét tag i 1998 og skabte derved det lille Domaine de la Vougeraie som skulle vise sig at kunne skabe fantastiske store vine. Det nye vinhus tog navn efter familiens fødegård "La Vougeraie", som ligger i Vougeot hvor domainet har hele 10 hektar af den berømte Vougeot mark - juvelen i de i alt 44,5 hektar, som indgår i Domaine de la Vougeraie. Resten af markbesiddelserne ligger strøet ud over Côte d'Or (den gyldne skråning) fra Gevrey Chambertin til Puligny Montrachet. I alt 42 appellationer er Vougeraie involveret i. Selve domainet ligger i Premeaux, en lille by nær Nuits St. Georges. Her vinificeres og lagres alle vinene dybt under jorden i topmoderne, mørke kældre med ensartet temperatur og fugtighed hele året. Årgang 1999 var den første til at bære navnet Vougeraie på etiketten, og ambitionen har fra starten været at høre til blandt Bourgognes ypperste producenter. Stilen er kompromisløs og man har høj respekt for hver eneste vins personlighed og terroir.

Ekstrem kvalitetskontrol

Hos Domaine de la Vougeraie er høstudbyttet meget lavere, end hos de fleste andre huse. Det lave udbytte gør det muligt at opnå maksimal koncentration i druerne og dermed også i vinene. De er også kendt for en nådesløs sortering af druerne inden gæringen. Det er ikke usædvanligt at Grand Cru druerne sorteres drue for drue! Proportionen af afstilkede druer og gæring af hele klaser afhænger af årgangen og vinen. Efter en kold maceration (udblødning) af druerne, gæres vinen i egetræsfade (op til 100% for Grand Cru'erne). Andelen af ny eg varierer efter vinene og årgangen og fadlagringen varer fra 12 til 18 måneder. Vinene filtreres kun meget let (eller slet ikke) inden aftapning "by gravity" dvs. efter tyngdelovens regler.

Corton Charlemagne Grand Cru Domaine de la Vougeraie

Corton Charlemagne er kendt som en af Bourgognes allerbedste hvidvine. Grand Cru'en ligger i Côte de Beaune i Côte d'Or i kommunerne Aloxe-Corton, Ladoix-Serrigny og Pernand-Vergelesses og producerer formidable koncentrerede, mineralske hvidvine med kraftig struktur og flot lagringspotentiale. Det var Karl den Store der først plantede de nu berømte hvide druer på Corton skråningen, som han senere skænkede til kirken som ejede markerne i over 1000 år. Hvidvine fra i alt 9 vinmarker må sælges som Corton Charlemagne. Vougeraies parceller ligger i "En Charlemagne" og "Le Charlemagne" i hjertet af appellationen - sidst nævnte er uden tvivl den bedste mark af dem alle. Vougeraie Corton