

2016 Charmes-Chambertin Grand Cru Domaine Perrot-... Domaine Perrot-Minot



Familieejet bourgognehus med stjernestatus

Domaine Perrot-Minot har, med Christophe i spidsen, på få år opnået stjernestatus som én af Bourgognes absolut bedste producenter. Domænet opnåede den sjældne topscore 99-100P hos Robert Parker med deres fabelagtige Chambertin Clos de Beze fra topårgangen 2005 - eneste vin foruden Romanée Conti fra Domaine de la Romanée Conti der fik samme score men til en astronomisk pris. Vinen blev revet væk men Christophe Perrot-Minot slog for alvor sin position fast med syvtommer søm. Christophe er fjerde generation på domænet som kan dateres tilbage til midten af det 19. århundrede, men får først navnet Perrot-Minot da Marie-France Merme i 1963 gifter sig med Henri Perrot-Minot. Domænet har altid hørt til blandt de velanskrevne domæner i Bourgogne, men det er først efter 1993, da deres søn Christophe Perrot-Minot vender hjem til gården efter 7 års læretid som vinmægler, at tingene for alvor tager fart. Christophe begynder at udvide porteføljen først med druer fra små lejede parceller i Chambertin og siden med række fremragende parceller i Côtes de Nuits da det lykkedes Christophe at købe Domaine Pernin Rossin i Vosne-Romanée. Domænet ejer således i dag 18 ha. af Bourgognes fineste marker i Gevrey-Chambertin, Morey-Saint-Denis, Chambolly-Musigny, Vosne-Romanée og Nuits-Saint-Georges. Bl.a. 7 Grand Cru'er: Chambertin Clos de Bèze, Chambertin, Mazoyères-Chambertin, Charmes-Chambertin, Mazis-Chambertin, Chapelle-Chambertin og Clos Vougeot.

Naturlig og respektfuld dyrkning og vinifikation

Christophe stoppede med at bruge kunstgødning og herbicider i 1998, og arbejder i dag med stor respekt for naturen. Vinstokkene, hvoraf mange er over 100 år gamle, beskæres så de højest yder 6-7 klaser pr. stok og derudover tyndes der kraftigt ud vi bladvæksten for at sikre optimal modenhed i druerne. Druerne håndhøstes, afstilktes (50-100% alt efter årgangen) og sorteres grundigt både i marken og i kælderen inden vinifikationen. Den endelige vin lagres på egetræsfade fra de berømte Tronçais og Bertrange skove i Allier i op til 18 måneder for Grand Cru vinene. Perrot-Minot anvender kun op til 30% nye fade for ikke at lade fadpræget dominere. Vinene hverken filtreres eller klares før aftapning for at bevare vinens aromaer bedst muligt. Hver eneste flaske forsynes desuden med en "logstrip", der gør det muligt at indhente oplysninger om hver enkelt flaskes autenticitet på internettet (www.prooftag.com). Man finder næppe rød Bourgogne fra Côte de Nuits, der har samme udsøgte friskhed og mineralitet som vinene fra Perrot-Minot. Vinene står knivskarpt og selv om priserne ligger i den pæne ende, er de hver en krone værd!

Charmes Chambertin Grand Cru Domaine Perrot-Minot

Chambertin er en vin-legende; den var at finde i de kongelige kældre på Versailles-slottet. Napoleon den 1. drak ingen anden vin og Chambertin var desuden den første vin fra Bourgogne indkøbt til Det Hvide Hus i Washington: "100 dusin Bourgogne Chambertin" bestilt i december 1803 af Thomas Jefferson