

2012 Corton Charlemagne Grand Cru Henri Boillot

Henri Boillot



Perfektion i Bourgogne - opbygningen af et referencedomaine

Boillotfamilien har dyrket vin i 5 generationer, siden 1885. Men Domaine Henri Boillot, som det ser ud i dag er Henris fortjeneste. Han arbejdede sig op i graderne og begyndte overtagelsen af domainet i 1975. Siden da er det kun gået én vej - op. Mantraet er unikke terroirs/markbesiddelser kombineret med Henri Boillots perfektionisme og kompromisløse tilgang til winemaking - resultaterne er selvfølgelig ikke udeblevet. I 1995 startede Henri sin negociant forretning - alle markerne/parcellerne behandles dog fuldstændig som var det hans egne. Kvalitet er nøgleordet og Henri vil ikke have sit navn på noget der ikke kan stå distancen. Henri Boillot betragtes af mange som den bedste mikro-negociant i Cote d'Or med sine uimodståelige, unikke hvide vine, inklusiv legendariske Le Montrachet. I 2000 byggede Henri den imponerende vingård i Meursault - afstandsmæssigt perfekt beliggende midt mellem markerne i Côte de Nuits og i Côte de Beaune. Siden 90'erne har Boillots vine kvalitetsmæssigt været på himmelflugt og i dag regnes de for nogle af de absolut bedste i Bourgogne - flot underbygget af imponerende ratings. De franske arveregler er meget strikse og besværlige, så da Henris fader døde i 2005 lykkedes det heldigvis at holde domainet samlet, idet Henris bror og søster blev købt ud. Det betød at Henri med ro i sindet kunne inddrage sin søn i domainet og siden 2008 har Guillaume derfor arbejdet sig op i graderne - ganske som Henri selv gjorde det.

Far står for de hvide og sønnen står for de røde

Henri Boillot er berømt for sine hvidvine i verdensklasse og det har krævet mange års hårdt slid. Henri er ofte den første, der høster på Montrachet-skråningerne. Han foretrækker at høste tidligt for at bevare friskheden med sunde druer og at holde alkoholen på 13% eller mindre. Udover at fokusere på, at hver vin skal afspejle sit terroir, så er Henri besat af at få en uhørt friskhed og mineralitet frem i vinene. Til det formål får han lavet specielle fade til sine hvidvine, som er lidt større end normalt. Med tiden har disse 350 liters fade dannet skole hos andre producenter ift. de traditionelle fade på 228 liter. Druerne presses i hele klaser og der anvendes ikke battonage, for at sikre opnå renhed og friskhed i vinene. Henris hvidvine er ekstremt energiske, mineralske og rene. Henri Boillot har altid været en foregangsmand for strengt begrænset adgang til vinmarken for at bevare jordens integritet og det fornemmer man i vinenes helt særlige mineralitet. Siden 2012 har Guillaume været ansvarlig for husets rødvine - og der er arbejdet hårdt for forbedre kvaliteten yderligere. Guillaume laver rødvine på domainets berømte 1. Cru vinmarker i Volnay og forpagtede Grand Cru marker i en rig og overdådig, kødfuld, moden stil af Pinot Noir. Rødvinene er med hans perfektionering blevet nogle af de fineste eksempler, der er lavet i denne stil fra Côte d'Ors topmarker. Guillaume Boillot bruger en kombination af helklasepresning og almindelig afstilkning af druer, samt lagring i 50 - 70% nye egetræsfade.

Corton Charlemagne Grand Cru

Det er frankernes konge i 800-tallet, Carl den Store, der har lagt efternavn til