FLAATEN
ETABL.1893

Collet Bourgogne Rouge

Rødvin / Frankrike / Burgund

Produsent: Domaine Jean Collet & Fils
Årgang: 2024
Land: Frankrike
Distrikt: Burgund
Område: Bourgogne
Drue: 100% pinot noir

Veil. pris horeca: 235.15 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 309.9,-
EDP nr. : 7047285
SAP nr. : 9101874

Innhold:
Alkohol:12,5 %

Om produsenten

Den moderne historien til Domaine Jean Collet begynte i 1952, da Jean Collet, sønn av Marius og Agnès, grunnla eiendommen og ble en pioner innen tapping av Chablis på egen eiendom og eksport til Nord-Europa, Storbritannia, USA og Japan. Samme år giftet han seg med Janine Costal, også fra en vinproduserende familie i Chablis. Hun brakte med seg verdifulle premier cru-vinmarker som Vaillons, Sécher, Montmains og Mont de Milieu.
I 1979 sluttet Jeans sønn Gilles seg til familieeiendommen, med formell vinfaglig utdanning fra Lycée Viticole i Beaune. Domaine vokste videre med tillegg av Petit Chablis og Chablis Vieilles Vignes, støttet av vinmark fra Gilles' kone, Dominique Tupinier – enda en viktig brikke i denne vinmakerarven.
I dag er det Romain Collet, tredje generasjon, som leder domaine videre, med respekt for tradisjon og blikk for fornyelse. Med stor omtanke for miljø og Chablis-terroirets egenart, har han ført eiendommen inn i en ny æra preget av bærekraftig og økologisk vinproduksjon. Årgang 2018 ble belønningen for dette arbeidet og respekten for naturen, med økologisk sertifisering for en stor andel av vinene.
Romain, som utviklet smakssansen tidlig, studerte vinfaget i Beaune, som sin far. Han har bred erfaring fra både vinproduksjon og internasjonal handel, og har hatt praksisopphold i Nuits-Saint-Georges, Banyuls, samt i New Zealand og Australia.
Vinifikasjonen ved Domaine Jean Collet preges av minimalt inngrep, spontan gjæring, og en klar filosofi: å la terroiret uttrykke seg selv.
De har i dag 40 hektar vinmark.
Familien er kjent for å lage mineralske, friske og prisgunstige viner, med en lidenskap som kjennes godt gjennom deres håndverk.

Mer om vinen

Vinmarkene til Collet Bougogne Rouge ligger i Armançon. Jordsmonnet er primært leire/og kalkstein, og ligger kun noen kilometer fra Chablis. Vinmarken «Vaux de l'Aumône» har en sørlig eksponering, og oppnår derfor god monding på druene. Spesielt for denne vinmarken er beskjærings- og oppbindingsmetoden de bruker. Det er brukt en gammeldags metode som heter «Lyres», oppkalt etter harpen. Dette er fordi vinrankene ser ut som små harper etter at de er bundet opp. Dette gir en stor bladoverflate (bedre fotosyntese), og begrenser soppsykdommer på frukten.

Vinifikasjon

Håndhøstede druer, som fermenteres i kjølige tanker, før de presses i en pneumatisk presse. Vinen fermenterer spontant både for alkohol og malolaktisk fermentering. Collet Bourgogne Rouge lagres 18 måneder på klassisk burgundsk eik.