

Vinoplevelser

Marsannay Rouge Longeroies

Domaine Sylvain Pataille



Tre ting, som bør understreges, når man taler om Sylvain Pataille,

1.Han er uden diskussion stjernen i Marsannay og på mange måder også kommunen dynamo.

2.Han elsker terroir. Oprindeligt er han uddannet i ønologi i Bordeaux, hvor han i en meget høj grad bidrog til Château Branaire Ducru's kvalitetsløft ved at inddеле vinmarkerne i små parceller, som blev opdyrket separat.

3.Han er fuldstændig hands-off i sin winemaking. Ingen gærfløde, ingen enzymer, ingen chaptalisering og ingen syrejustering. Kun den rene gærede most evt. understøttet af lidt fad i de absolut bedste årgange.

Efter at have konsulteret i tre år i Bordeaux vendte han i 2000 atter hjem til Bourgogne, hvor han slog sig ned i Marsannay. Her startede han atter op som konsulent for nogle af Bourgognes bedste domainer, heriblandt Perrot Minot, Denis Mortet, Arlaud og Hubert Lamy. Yderligere begyndte han langsomt at opkøbe små parceller i appellationens bedste vinmarker, startende med en hektar som blev vinificeret under eget navn i årgang 2001 og så frem til i dag 10 hektar, som han med sin store forkærlighed for terroir vinificeres i 12 forskellige cuvées.

Netop Marsannay har oplevet en fornyet interesse, specielt fra de helt unge vinbønder, efterhånden som vinmarkerne i de mere berømte appellationer har opnået nærmest astronomiske priser. Grunden til denne prisforskel er hovedsagligt, at der ikke er nogen Premier eller Grand Cru marker i Marsannay, der ellers kan virke som en dynamo for resten af appellationen. Dette på trods af, at de øst- og sydvendte skråninger har en yderst veldrænet jordbund bestående af ler, men iblandet et stort indhold af småsten, kalksten og grus, hvilket giver en yderst veldrænet og "varm" jordbund – en force, som den nederste del af mange af Bourgognes mest berømte Premier Cru marker ville nyde godt af.

Leverandør
Domaine Sylvain Pataille

Land
Frankrig

Område
Bourgogne

Underområde
Côte de Nuits

Type/Farve
Rødvin

Drue
100% Pinot Noir

Dyrkning
Biodynamisk Naturvin

Serveringsforslag
Lyst kød
Grøntsagsretter
Fjerkræ
Risotto

Vinifikation
Pataille bruger kun ren, gæret most. Mosten bliver spontangæret på rustfri stålтанke ved 32 grader, hvorefter de lagrer i 15-18 måneder på egetræsfade, hvoraf 30-35% er nye fade.

Smagekommentarer
Der er ikke så meget høj pistolføring over vinene fra Sylvain Pataille. De taler for sig selv og er den rene, ærlige vare. Vinen er biodynamisk og kommer fra 60-80 år gamle vinstokke. Hvad får du så? Masser af hindbær, kirsebær og brombær og en legefuld syre, som kilder de rigtige steder.

Alkohol
13,00%

Proptype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN