



Corton Grand Cru "Clos des Maréchaudes" (Økologisk), Domaine du Pavillon, Maison Albert Bichot, Beaune, Frankrig

Vinfirmaet Maison Albert Bichot blev grundlagt af Bernard Bichot i 1831 i den lille by Monthelie. I dag er det sjette generation, der driver firmaet, som har til huse i Beaune lige udenfor bymuren. Bichot repræsenterer marker overalt i Bourgogne, og er i dag én af de største Bourgogne-eksportører. Endvidere ejer Bichot de seks højt respekterede Domaines: Domaine Long-Depaquit i Chablis, Domaine Adélie i Mercurey, Domaine du Clos Frantin og Château Gris i Nuits-Saint-Georges, Domaine du Pavillon i Pommard, samt Domaine de Rochegrès i Moulin-a-Vent.

Igenom de seneste år har Maison Albert Bichot gennemgået et generationsskifte, ikke kun i ledelsen af firmaet som i dag varetages, af Alberic Bichot, men også i hele opbygningen omkring vindyrkning og vinifikation. Fra tidligere at have dyrket og produceret stor set alle vine på centralt hold fra Beaune har man i dag oprettet teams af vinfolk, der er specialister i fremstilling af vin – hvad enten det er i Chablis, Côte de Beaune, Côte de Nuits eller andre steder. Ligeledes foregår produktionen på domainerne, inden de færdige vine bringes til kældrene i Beaune, hvorfra de pakkes og bliver sendt ud til alle ender af verden.

Siden Bichot i 1993 købte Domaine du Pavillon i Pommard, har domainet ekspanderet til i dag at eje 17 hektar. Domaine du Pavillon med tilhørende vineri er beliggende i hjertet af den 4 hektar store vinmark Clos des Ursulines. Ligesom på Domaine du Clos Frantin er hele det maskinelle produktionsapparat elimineret til fordel for manuelt præcisionsarbejde. På domainets vinmarker er kemiske vækstfremmere ligeledes blevet elimineret til fordel for naturlig gødning. Det kan endvidere nævnes, at Bichot's adm. direktør Alberic Bichot (født i 1964) sammen med sin hustru og to børn, til dagligt bor på det meget smukke Domaine du Pavillon.

Corton Grand Cru "Clos des Maréchaudes"

Vinen har velafbalancerede noter af vanilje og ristet eg med nuancer af hindbær. Den er en rund og kraftfuld med en harmonisk kombination af fylde og terroirets finesse. Tanninerne er tætte, modne og runde. Meget flot volumen og lang eftersmag.

Vinen kan anbefales til vildt, oksekød, kalvekød og ost.

Johs. M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spiritus • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk



Årgang

2022.

Distrikt

Corton.

Appellation

Corton Grand Cru AOC.

Druesorter

100% Pinot Noir.

Lagring

Lagres i 14-18 måneder på franske egetræsfade (40-50% nye fade).