

Domaine J-C. Rateau, Beaune 1 Cru “Les Reverses” 2012

Producent: Domaine J-C. Rateau

Geografi: Beaune, Bourgogne, Frankrig.

Årgang: 2012

Normalpris: 449,-

Medlemspris: 370,-

Måned: Marts 2025

Og så til storebror og den modne vin i box'en. Og det er netop modent det her, drikkeklar nu og skal i min optik maks ligge 2-3 år mere, men altså slet ikke nødvendigt ☺

Jean Claude er manden bag. Han overtog familiens bare 1,5 hektar tilbage i 1979, men har løbende tilføjet parceller og i dag ejer han 20 forskellige plots på i alt 8,5 hektar fordelt rundt omkring Beaune.

Ret vildt, så var Jean Claude den første i Bourgogne og bare den fjerde i hele Frankrig til at anvende biodynamiske principper i vinmarken. Det var altså et nybrud der i start 80'erne hvor ham og et par andre producenter forsøgte at gå den vej. Det krævede bl.a. også hjælp fra en mikrobiolog og jordbundseksperter →

..for at sikre sig den rette viden og erfaring. For i sidste ende at forstå hvordan jorden skulle dyrkes og plejes når nu man ikke bare kunne sprøjte ☺

Lidt om geografi! Første vin fra Clair er altså en Haute-Côtes-de-Beaune. Det er navnet på de skråninger der ligger vest for Beaune by, på toppen af højdedraget. Det var tidligere svært at modne druerne her og producenterne gav det ikke meget opmærksomhed. Stigende temperatur og vinbøndernes interesse har dog bragt appellationen frem i lyset og den er bestemt værd at holde øje med. Det samme er vinene fra Beaune, som Rateau's her. En stor kommune, hvor vinene kommer i mange udtryk, men det er helt sikkert gode køb at gøre ☺



Jean Claude Rateau og hans episke overskæg... ☺

Hvordan smager det?

Selvom det er modent, så synes jeg virkelig det har godt af luft, dekantere!

Næsen byder stadig på en frisk rød frugt, men også våd muldjord, rosenblade og tør bøgehæk. I smagen er der jo ikke den her in-your-face frugt. Her kommer tørrede grannåle, et animalsk/ sådan let fordærvet præg... Igen våd jordbund, men også subtil frugt, hindbær/jordbær præg og med cremet venlighed. Flot!

Drik det til

Med alder på skal man nok tænke mere over madsammensætning. Der er ikke helt samme saft og kraft til at give modspil og jeg synes da også den er mindst ligeså oplagt at drikke for sig selv.

Samtidig giver det nogle andre muligheder madmæssigt, men tænk lidt subtilt og på de sekundære noter. Så det kunne være god kylling, noget med svampe, fx i en risotto. Trøffel kan man også tænke ind ☺