



Maison Albert SOUNIT – Rully, Bourgogne

Høstrapport 2018



Manuel vinhøst i Mercurey

2. oktober 2018

Årgang 2018 er nu høstet og ligger trygt og godt i cuverie og vinkældre, og jeg har hermed fornøjelsen at give et kort tilbageblik over vinhøsten – og konditionerne, som havde indflydelse på høsten.

Klimatiske konditioner

Vinteren 2017/2018 var præget af en del nedbør – mest som regn. Det besværliggjorde i nogen grad markarbejdet. Frosten var kun en sjælden gæst – og hver gang kun på hastig forbigart. Vi var dog færdige med beskæringsarbejdet inden udgangen af februar.

Foråret var mildt, - og med perioder med en del nedbør i begyndelsen af foråret, - hvilket også vanskeliggjorde markarbejdet i de våde perioder. Mellem regnen oplevede vi meget lune sommerdage, - som fremmede vegetationen. Vi undgik den frygtede frost i april. Så heldige var vore kollegaer i Macon ikke!

Nedbørmæssigt var 2018 meget tæt på det normale for Côte Chalonnaise. I gennemsnit falder der ca. 900 mm. nedbør, - og i 2018 fladt der ca. 800 mm. Men tidspunkterne for nedbøren fulgte absolut ikke normen. Ofte faldt nedbøren i heftige mængder (som skybrud) efterfulgt af sol og varme. Nedbøren faldt også ulige fordelt. Således faldt der væsentligt mindre regn i Montagny end i Rully og Mercurey. I juli og august var nedbøren yderst sparsom og temperaturerne det meste af tiden over 30°.

Vi observerede de første blomster i vinstokkene den 25. maj, - og allerede på det tidspunkt talte vi om sammenligninger med vegetationen i 2009. I begyndelsen af juni lavede vi vores første høstprognose, hvor vores bedste gæt var høststart den 18. august (for vin de base druerne) og høst slut omkring den 9. - 10. september. Det er sjældent, at første høstprognose holder; - men i 2018 startede vi høsten af vin de base druerne (til Crémant de Bourgogne) mandag den 20. august og de sidste druer blev høstet tirsdag den 11. september.

De seneste uger inden høsten nåede temperaturerne op på mere end 38°, hvilket medførte en blokering af modningen. Den direkte sol og de høje temperaturer medførte også ”grilning” af de mest udsatte druer samt en vis fordampning af juice (nedtrækning af saft i rødderne). Som en gave fra himlen faldt der en solid regn fredag og lørdag den 17. og 18. august. Det reddede høsten – rent kvantitativt!



Vinhøsten 2018

Pinot-Noir druerne modnede i år markant tidligere end Chardonnay, - så vi startede med at høste Pinot-Nir. Vi starter altid høsten af druerne til Vin de Base ca. 7 - 10 dage før høsten af druerne til de hvide- og røde Bourgogner ("stille-vine"). Dette af hensyn til ønsket om højt syreniveau og et sukkerniveau, som højest har et potentiale på 11%. Når Vin de Base vinen ikke må overstige 11% skyldes det, at vi har behov for højt syreniveau samt at Crémant de Bourgogne jo skal gennemgå en 2. alkoholisk gæring i flasken, som bringer alkoholpct. op på de ønskede 12,5%.

Det var ikke én dag for tidligt, vi kom i gang med høsten af Pinot-Noir. Druerne var perfekt modne, - og det var en stor kilde til undring, at vore kollegaer først gik i gang med høsten 4 dage senere end os!

Vi høstede de sidste Vin de Base druer (Aligoté) lørdag den 1. september, - og gik i gang med høsten af druerne til de "stille vine", - altså hvide- og røde Bourgogner søndag den 2. september.

Høstkonditionerne var perfekte for druerne! Varmen fortsatte, - og det var hårdt for høstfolket at plukke i mere end 30°. Torsdag den 6. september faldt der igen en livgivende regn (30 mm. i Rully - og ca. 5 mm. i Montagny). Regnen var forudset, så vinplukkerne fik en tiltrængt fridag. Næste morgen var regnen absorberet af den tørre jord, - og saftspændingen i druerne var igen intakt!

Kvalitet og mængde i 2018

Enhver ordentlig bonde (også vinbonde!) forsømmer ikke en lejlighed til bekymring! På den måde adskiller vi os heller ikke. Vekslingen mellem heftig nedbør og intens sol og varme gav anledning til frygt for dannelse af meldug! Denne skimmelsvamp var dog også i yderst begrænset tilfælde til stede, - men nåede aldrig længere end til de øverste blade - og aldrig ned til druerne.

De ekstremt høje temperaturer og den direkte sol gav anledning til grilning og udtørring af druerne, hvilket gav bange anelser for reduktion i udbyttet. MEN kombinationen mellem regn (til tider i gode mængder) og den tørre varme vind (oftest fra nord) gav nærmest helt perfekte konditioner får såvel modning som for mængden af juice.

Druerne var perfekt modne og helt uden råd. På trods af varmen - var det en sand fryd at plukke de smukke klaser ned i spanden.



Chardonnay fra "Les Chaniots" marken i Montagny



Pinot-Noir fra "Clos de Montaigus" i Mercurey

Som høsten skred frem blev sammenligningen med 2009 ofte gentaget. Gode høstmængder - og meget sunde og modne druer. Det er sjældent, at gode mængder følges af meget høj kvalitet!



Årgang 2018 - I skrivende stund er Vin de Base (til Crémant de Bourgogne) færdig med den alkoholiske gæring og praktisk taget klare. De udviser en smuk modenhed og balance og stor friskhed trods en smule lavere syre. Den malolaktiske gæring vil forløbe over de kommende uger og måneder.

Chardonnay'erne til de hvide Bourgogne appellationer ligger nu alle på fad og er for de fleste fæde i slutningen af den alkoholiske gæring. De udviser en stor righed og volumen. Syren er også her lidt under normalt; - hvilket giver anledning til at forvente hvide Bourgogner med stor fylde og relativt hurtigt modnende.



Pinot-Noir ved sorteringbordet



Pinot-Noir – "pumping-over" under den kolde maceration

Pinot-Noir er alle færdiggærede og er i øjeblikket ved at blive hældt på egetræsfade. Allerede efter 2 dage i gæringskarret viste Pinot-Noir'en en farvetæthed, som typisk først vil indfinde sig efter 4 - 6 dage. Den kolde maceration blev indstillet efter 6 dage. Vinene er blevet "trådt" ved fodkraft 1 - 2 gange dagligt for at skabe kontakt mellem juice og skaller. De første indtryk af Pinot-Noir'en giver anledning til at tænke: Ikke bare STOR, - men MEGET STOR Pinot-Noir årgang. Vi oplever en koncentration og righed i polyphenoler, som er sjælden, - og for nærværende tillader vi os ydmygt at styre forventningerne over 2009!

Jeg skriver, hvad hjertet er fuldt af; - men vi bør dog vente et par uger, inden vi begynder at fabulere om årgangens stil og karakter!



Pinot-Noir trædes



Vinhøsten 2018 SLUT – 11. september kl. 10:00!

Jeg behøver vel næppe at skrive, at hos Maison Albert SOUNIT og Domaine BERNOLLIN høstes i hånd!

Knud Kjellerup

2. oktober 2018