VININFORMATION



Mercurey Rouge

Faiveley

Chalonnaise, Bourgogne, Frankrig

Bourgogne har været "vinland" siden det 2. århundrede og strækker sig fra Chablis i nord til Beaujolais i syd. Sydøst for Chablis ligger Côte d'Or, der er opdelt i to dele: Côte de Nuits og Côte de Beaune og går man længere syd finder man Côte Chalonnais, Mâconnais og sidst Beaujolais.

Domaine Faiveley blev grundlagt i 1825 i Côte de Nuits og har vokset sig til, at være en af Bourgognes største producenter. Siden 2005 har Erwan Faiveley stået i spidsen af det store familieforetagende og i 2014 sluttede hans søster Eve Faiveley, som den første Faiveley-datter i 7 generationer, sig også til ham i driften. Faiveley kan pryde sig af, at have 12 ha. Grand Cru marker og 27 ha. 1. cru marker i Côte de Nuits og Beaune. De laver vin fra 1200 climats hvilket betyder, hvilket giver rundt regnet 1 hektar pr. mark og dermed en forholdsvis begrænset volumen på flere særligt udsøgte vine. Dertil kommer at Faiveley har adskillelige "Monopole" vinmarker, hvilket betyder, at de er eneste ejer på en given mark, her i blandt Mercurey 1.Cru Clos des Myglands, Framboisière, Clos Rochette, Corton Clos des Cortons, Gevrey Chambertin 1. Cru Les Issarts m.fl. Faiveley laver både vin fra egne druer og marker, men de har også livslange samarbejder med flere vindyrkere og vinene produceret fra de opkøbte druer, sælges under navnet Joseph Faiveley. Tilbage i 2009 blev domænet certificeret bæredygtigt på level 3 i H.V.E (High Environmental Value Certification) og i juli 2025 opnåede hele ejendommen officiel økologisk certificering efter tre års målrettet omlægning.

Druerne kommer fra 4,2 ha i Mercury hvor vinstokkene er genplantet mellem 1962, 1981 og igen i 2016.

Druesort:	100% Pinot Noir
Vinifikation:	Lagres i 12 måneder på egetræsfade (30% nye)
Smagsnoter:	Saftig, frugtig og direkte Pinot Noir med fine lette tanniner og noter røde frugter/bær, krydderier og urter.



SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S