DOMAINE HUMBERT

2022 BOURGOGNE CHARDONNAY

Domaine Humbert

FAKTA
Hvidvin
Drue(r): 100% Chardonnay
Lagring: 12 mdr. på træfade (228 l.. 30% nye)
Alkohol: 12.5%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03814022235

Distriktet
I de fleste tilfælde er navnet ”Bourgogne” nok til at tænde julelys i enhver vinelskers øjne, og vinene fra dette enestående østfranske vindistrikt er derfor tilbedte af vinentusiaster over hele verden. Efterspørgslen på disse unikke hvid- og rødvine har altid været betydelig, men i de seneste år har den foretaget en sand opstigning, og det har priserne derfor desværre også.

Historisk og administrativt set omfatter Bourgogne distrikterne (fra nord til syd) Chablis, Côte de Nuits, Côte de Beaune, Côte Chalonnaise, Mâconnais og... Beaujolais - selv om de fleste nok betragter de Gamay-baserede rødvine fra den sydligste del af Bourgogne som et kapitel for sig selv. Mens AOP/AOC Bourgogne dækker hele Bourgogne-regionen, er der i alt 13 forskellige yderligt opdelte, regionale AOC/AOP-appellationer i Bourgogne, og hvor nogle af de mest kendte er: Côte d’Or, Côte Chalonnaise, Hautes Côtes de Nuits/Beaune og Côtes d’Auxerre. Alle disse regionale AOC/AOP-er har ”Bourgogne” foran regionens navn, men her får man altså en geografisk mere præcis oprindelse for vinene, og kan derfor forvente mere egnstypicitet i disse.

Producenten
Brødrene Emmanuel & Frédéric Humbert stod begge i sin tid i lære hos deres legendariske onkel og nabo, Bernard Dugat (Domaine Dugat-Py), og var således i 1989 godt klædt på til at overtage familiens vingård efter deres forældre. Brødrene udgjorde 4. generation på ejendommen og foruden at videreføre de solide familietraditioner, høstede de også gennem alle årene nye erfaringer og eksperimenterede i nye metoder og teknikker på vingården og dets 6 ha. vinmarker.

I 2018 gik Frédéric på pension og overlod pladsen til sin søn, Pierre Yves, som forinden i 6 år havde høstet meget værdifulde erfaringer hos ”kongen af Gevrey-Chambertin” - Domaine Armand Rousseau. Nu danner han så makkerpar med sin onkel, Emmanuel, hvilket samtidig har medført en mindre ændring i Domaine-navnet, så det fra 2018 blot hedder Domaine Humbert.

På Domaine Humbert foregår mange processer manuelt: Pløjning, beskæring, grøn høst, fjernelse af blade eller grene i den sidste fase af modningen. Nøgleordene er præcision og omhu - druerne skal opnå en perfekt modning og en stor koncentration. Man bruger for de fleste vines vedkommende en 3-6 dages kølig skindmacerering for at undgå bitre tanniner inden gæringen, og der benyttes for det meste fade af eg fra Châtillonnais i Bourgogne (nordvest for Dijon).

Domaine Humbert anses fortsat som en af de mest betydningsfulde producenter i Gevrey-Chambertin, og deres vine, som er meget fyldige og mørke med stor harmoni og finesse, findes i dag på nogle af de bedste restaurant-vinkort i verden.

Produktet
Bourgogne Chardonnay fra Domaine Humbert Frères er rent faktisk den eneste hvidvin, som laves på ejendommen. Den laves på Chardonnay-druer fra parceller, der ligger meget tæt på de flade områder i Gevrey-Chambertin, inden for AOC Bourgogne, og i Hautes-Côtes de Nuits, som har tradition for at producere Chardonnay. De forskellige jordbundsforhold i parcellerne giver vine i forskellige stilarter under den separate vinificering, som tillader vingården at foretage den rette, harmoniske blanding, alt efter årgangens karakter.

Generelt er husets syn på hvide Bourgogne-vine, at de ikke skal være over-ekstraheret eller domineret af tannin. Derfor er man tilbageholdende med at bruge voldsomme omrøringer under gæringen og begrænser brugen af nye fade under modningen (normalt 12 måneder) til 30% i visse årgange, mens andre årgange kræver et større andel (op til 100%). Vinen er aftappet efter en naturlig dekantering og - som altid hos Humbert Frères - uden filtrering.

Vinen har en meget flot, gylden farve og en utroligt delikat og ren duft, med toner af vilde blomster, modne eksotiske frugter og en smule vanilje. Den lækre, mineralske stil, som starter i duften og fortsætter i smagen skyldes de druer, som kommer fra det højtbeliggende Hautes-Côtes de Nuits. Smagen er både sprød og struktureret, med en god frugtkoncentration og en lang og charmerende finish.

Server vinen til tapas, kanapéer, til fisk og skaldyr samt til lyst kød og grønsagsretter.

VINOBLE