

# DOMAINE HUMBERT



## 2018 BOURGOGNE COTE D'OR ROUGE

### Domaine Humbert

#### FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Pinot Noir

Lagring: 12 mdr. på brugte fade

Alkohol: 13.0%

Syreindhold: 4,3 g/L

Restsukker: 1,5 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03814011835



#### Distriktet

I de fleste tilfælde er navnet "Bourgogne" nok til at tænde julelys i enhver vinskælsers øjne, og vinene fra dette enestående østfranske vindistrikt er derfor tilbudte 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 opdeltede, regionale AOC/AOP-appellationer i Bourgogne, og hvor nogle af de mest kendte er, foruden netop 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 skindmacererings 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 Côte d'Or Rouge fra Domaine Humbert Frères er lavet på Pinot Noir druer, som hentes på parceller, der ligger meget tæt på de flade områder i Gevrey-Chambertin, inden for AOC Bourgogne. 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.

Efter en 3-6 dages kølig skindmacererings gæres vinen på klassiske, store, åbne træfade. Modningen foregår på fade af 228 l., som tidligere er blevet brugt til nogle af husets andre vine og som er lavet af eg fra Châtillonnais (nordvest for Dijon). Vinen er aftappet efter en naturlig dekantering og - som altid hos Humbert Frères - uden filtrering.

Vinen får en luksusbehandling hos Humbert Frères, og det er derfor ikke så underligt, at denne Bourgogne Rouge er i en klasse for sig. Den har meget elegante og frugtrige aromaer af modne, røde frugter i duften og en meget harmonisk og afrundet, både kødfuld og velouragtig smag, med en lækker kompleksitet. Som alle de andre vine fra producenten er den meget vellavet og charmerende. Med lidt iltning i glasset kan den sagtens drikkes i sin ungdom, men den har samtidigt potentiale nok til nogle års lagring.

Server den til and, hane i vin (coq au vin), lam, kalv eller fuglevildt, men også til hvid- eller rødskimmeloste.



VINOBLE