DOMAINE ODOUL-COQUARD
Grand Vin de Bourgogne

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Pinot Noir
Lagring: 15 mdr. på europæiske fade (30% nye).
Alkohol: 13.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03722712435

2024 CHAMBOLLE MUSIGNY 1. CRU LES BAUDES

Domaine Odoul-Coquard

Distriktet
Chambolle-Musigny distriktet er en del af Côte-de-Nuits i det nordlige Côte d´Or i Bourgogne. Selve distriktet ligger mellem Morey-Saint-Denis mod nord og Vougeot mod syd og er et af de mindste vindistrikter i Côte-de-Nuits. Landsbyen Chambolle-Musigny midt i vinmarkerne er utrolig smuk med sine smalle gader, gamle træer og smukke kældre. Et par gode restauranter gør ikke opholdet på stedet mindre behageligt.

I kommunen Chambolle-Musigny finder man 2 Grand Cru-marker, nemlig "Le Musigny" og hovedparten af "Bonnes-Mares" (13,5 ha. af markens 15 ha. i alt). 24 vinmarker er klassificeret som 1. Cru, og udgør 59 ha. af de i alt 153 ha. i AOC'en (2018). Også de over 30 såkaldte "Lieux-dits" vinmarker er værd at interessere sig for. Når man taler om klassiske Chambolle vine, tænker man på elegance, subtilitet og feminitet, og navnet er som regel nok til at få mundvandet til at løbe hos vininteresserede. Som altid i Bourgogne bør man lægge ligeså meget vægt på det firma, der har lavet vinen, som på den geografiske oprindelse.

Producenten
Domaine Odoul-Coquard er et lille familieejet vinhus, som er beliggende i Morey-Saint-Denis i hjertet af Côte de Nuits i Bourgogne. Siden 2004 har det været ledet af Sebastien Odoul, som er 4. generation i familiefirmaet, og som stadig har sin far, Thierry, til at hjælpe sig i markerne og i kælderen.

Med en yderst passioneret Sebastien ved roret har firmaet bevæget sig op i den øverste liga i området, hvilket på ingen måde er tilfældigt. Han er detaljens mester og absolut intet overlades til tilfældigheder. Inden han overtog ledelsen i familiefirmaet, arbejdede han for nogle af de ypperste producenter i Bourgogne, herunder bl.a. Méo-Camuzet og Domaine Dujac, så Sebastien har lært sit håndværk til perfektion.

Familien ejer i dag 9 ha. som er fordelt på hele 21 forskellige appellationer (heriblandt tre 1. Cru og to Grand Cru) beliggende i de absolut fornemmeste "Villages": Nuits-Saint-Georges, Vosne-Romanée, Vougeot, Chambolle-Musigny, Morey-Saint-Denis og Gevrey-Chambertin. Den årlige produktion andrager beskedne (ca.) 30.000 flasker, og da efterspørgslen er flerfold større, er vinene stærkt allokerede.

Sebastiens mantra for sine vine er "Where velvet meets character", og han praktiserer derfor bl.a. 100% afstilkning for at fremme en silkeblød tekstur. Gæringen foretages udelukkende på druernes egne gærstammer, og til modningen anvender han træfade fra ikke færre end fem forskellige bødkere, dog mest fra Tonnellerie François Frères (80%).

Vinene fra Domaine Odoul-Coquard er et fantastisk match mellem en klassisk, kompleks og elegant bourgogne-stil og en mere moderne stil, hvor tæthed og koncentration er i højsædet, og hvor også mørke og frugtdrevne elementer er med til at skabe bourgognevine, når de er allerbedst og mest charmerende.

Produktet
1er Cru-marken "Les Baudes" ligger midt på skråningen, nordøst for landsbyen Chambolle-Musigny, lige under Grand Cru "Les Bonnes Mares". Odoul-Coquards vinstokke er plantet i 1970 på en let, ret kalkholdig undergrund, som giver elegante og nærmest silkeagtige vine, med en spændende sprødhed og kompleksitet. Vinhuset producerer kun 3 fade af denne vin, med et nyt fad og 2 brugte fade.

Med flere parceller i Chambolle-Musigny, betragtes Domaine Odoul-Coquard i dag som en af de bedste producenter for denne appellation. "Les Baudes" er en skoleeksempel på, hvilken smuk harmoni mellem frugt, finesse, elegant struktur og kompleksitet, man kan opnå i en Chambolle-Musigny. Her finder man sprøde nuancer af kirsebær, vilde brombær, røde blommer, men også dybere toner af trøfler og en smule bitre nuancer af bark, friske mandler og tyttebær. Ren forførelse!

Servér vinen ved ca. 16° til fx fuglevildt, and (asiatisk inspireret), coq au vin eller svampebaserede vildtretter.

VINOBLE