DOMAINE HUMBERT

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Pinot Noir
Lagring: 15 mdr. på nye franske træfade (228 l.)
Alkohol: 12.5%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03905512435

2024 GEVREY CHAMBERTIN 1. CRU

Estournelles St. Jacques,

Distriktet
Samtidig med at Gevrey-Chambertin med ca. 410 ha. vinmarker er den største kommune i Côte de Nuits, samler den et hav af fremragende vinmarker - den ene mere prestigiøs end den anden - med det tilfælles, at de udelukkende er beplantet med Pinot Noir. I Gevrey finder man ikke mindre end 9 Grand Cru marker og 25 vinmarker i 1. Cru, hvoraf nogle ganske enkelt er fremragende.

Udover disse klassificerede marker finder man også parceller, som ofte sidestilles i kvaliteten med f.eks. 1. Cru. Men som altid i Bourgogne bør man lægge ligeså meget vægt på det firma, som har lavet vinen, som på dens geografiske oprindelse.

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
1.Cru-marken "Estournelles St. Jacques" (kun 2 ha. i alt) ligger lige ved en af de mest berømte dale i Côtes-de-Nuits: Combe de Lavaux, vest for landsbyen Gevrey. Modsat de fleste vinmarker i Côte-de-Nuits, som vender mod øst, vender "Estournelles St. Jacques" mod syd. På trods heraf har marken en køligere terroir end nabomarken Grand Cru "Clos St. Jacques". Dette skyldes de kølige vestenvinde, som suser gennem dalen i løbet af vækstsæsonen. Resultatet er ofte lettere og mere sprøde og delikate vine fra "Estournelles" end dem fra Grand Cruerne i nærheden. Samtidigt giver en jordbund af hvid mergel, ler og kalksten en god kompleksitet og dybde i vinene. Ikke mindst når man som Domaine Humbert ejer en parcel med 84 år gamle vinstokke (i 2019).

Efter en 3-6 dages kølig skindmacerering for at undgå bitre tanniner bliver vinen gæret på klassiske, åbne store træfade. Modningen foregår på nye egefade à 228 l. (14-16 måneder) fra Châtillonnais i Bourgogne. Vinen er aftappet efter en naturlig dekantering og uden filtrering. Produktionen er begrænset til 900 flasker (2019).

"Estournelles St. Jacques" har en flot, dyb rubinrød farve. Den er meget kompleks i duften, og samtidig meget delikat og aromatisk. Her finder man nuancer af kirsebær, solbær og lakrids samt bitter chokolade og sort peber. I smagen er vinen først delikat og en smule afdæmpet, men den udvikler sig fantastisk med lidt iltning. Vinen vinder i både koncentration og kompleksitet. Eftersmagen er ekstrem lang og harmonisk. En kæmpe oplevelse! Den kan med fordel iltes et par timer på karaffel inden servering. Brug den til råvildt, and og rødt kød.

VINOBLE