

## FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Pinot Noir

Lagring: 18-20 mdr. på træfade (228 l., 1/3 nye).

Alkohol: 14.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03920112235



## 2022 GEVREY-CHAMBERTIN 1.CRU LES COMBOTTES,

### Domaine Amiot et Fils

#### 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 prestigøst end den anden - med det tilfældes, 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

Indtil 2020 var Domaine Pierre Amiot & Fils, i centrum af den lille landsby Morey-Saint-Denis, ejet af brødrene Jean-Louis og Didier Amiot, men samme år besluttede de at opdele vinhuset i to forskellige selskaber: Domaine Amiot & Fils og Domaine Didier Amiot.

Domaine Amiot & Fils og deres tilsammen ca. 5 ha. vinmarker i Morey-Saint-Denis, Gevrey-Chambertin og Chambolle-Musigny er nu i fællesskab ejet og drevet af Jean-Louis Amiot og hans søn, Léon (11. generation). Foruden druerne fra deres egne marker har de også aftaler med ejerne af nogle få andre parceller i området, og vinene lavet på druerne herfra bliver særskilt markedsført under navnet Léon Amiot.

Dyrkningen hos Domaine Amiot & Fils er baseret på såkaldt "integrated farming", og udbyttet pr. hektar holdes nede på 25-45 hl. pr. ha. for at fremme koncentrationen i vinene. Under vinificeringen er Jean-Louis og Léon tilhængere af at gribe så lidt ind i processen som muligt, og de prioriterer en stil, der frembringer delikate og elegante vine frem for vine, der er mere rustikke og kraftige. Vinene er gæret på druernes egen gærkultur og bliver hverken klareret eller filtreret. De kan derfor virke en smule "upolerede", når de er unge, men udvikler sig hen mod det bløde og det komplekse med alderen.

#### Produktet

Gevrey-Chambertin 1. Cru "Les Combottes" nyder en meget privilegeret beliggenhed nemlig klemt mellem Grand Cru'erne Clos de la Roche og Latricière-Chambertin. Den anses for at være på højde med en Grand Cru og generelt for at være mere feminin eller delikat end dens nabo Clos de la Roche.

En del af Amiots vinstokke på parcellen (0,46 ha., i en højde af 260 m.) er plantet i 1936 og resten er ca. 15 år. Under høsten foretager man en druesortering ved plukningen og senere i kælderens på et sorteringsbord. Derefter får vinen en meget klassisk vinificering med en 100% afstilkning og 20 dages gæring i åbne emaljerede kar med temperaturregulering. Derefter får vinen en 18-20 måneders lagring på 228 l. egetræsfade (228 l., 1/3 nye).

Gevrey-Chambertin 1. Cru "Les Combottes" har en meget smuk kirsebærrød farve. Den er meget dyb og kompleks med fine subtile frugtromaer. I smagen er den kraftfuld og meget koncentreret og samtidig delikat og charmerende. Eftersmagningen afslører en del tannin, som uden tvivl vil give vinen et langt liv.

Vinen kan bruges til nærmest alle kødretter fx med and, lam, okse, vildt og til ost.

