# 2024 GEVREY CHAMBERTIN 1ER CRU ØKO

## Fontenys, Domaine Huguenot

**FAKTA**
Rødvin
Drue(r): 100% Pinot Noir
Alkohol: 0.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03808812435
Anbefales til:

**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**
Familien Huguenot producerede vin i Marsannay allerede inden den franske revolution i 1789, så nogle af de aktuelle vinmarker har været dyrket af den samme familie i 10 generationer og i mere end 200 år. Det kan man kalde kontinuitet! Ejendommen fik nogenlunde sin aktuelle størrelse i slutningen af 1960'erne, hvor Jean-Louis og Eliane Huguenot - forældrene til den nuværende ejer, Philippe Huguenot - øgede familiens vinmarksbesiddelser fra 5 til 23 ha. De enkelte parceller fordeler sig i dag i kommunerne (villages) Marsannay, Fixin og Gevrey-Chambertin og herunder i sidstnævnte en lille parcel i Grand Cru "Charmes-Chambertin" som toppen af kransekagen.

Philippe arbejdede i flere år sammen med sin far, inden han fuldførte en uddannelse i ønologi og efterfølgende overtog vingården i 1993. Allerede i faderens tid påbegyndtes en gradvis omstilling til økologisk produktion. I 2007 var man nået til en økologisk produktion på 50% af ejendommen, og med årgang 2013 opnåede man på Domaine Huguenot en 100% økologisk certificering af hele produktionen (i dag ca. 120.000 flasker årligt).

Vinene fra Domaine Huguenot kombinerer på bedste vis den klassiske bourgognestil med den mere moderne - de er på en gang yderst elegante, komplekse og finessefyldte men samtidig mørke, fyldige og koncentrerede.

**Produktet**
1er Cru marken 'Fontenys' ligger umiddelbart syd for selve landsbyen Gevrey-Chambertin, som nabo til Grand Cru marken 'Ruchottes-Chambertin'. Vinene fra 'Fontenys' er kendte for deres styrke og harmoni. Både under dyrkning og vinificering tager man hensyn til månens cyklus, ifølge biodynamiske principper. Der produceres kun ca. 1.500 fl. Gevrey-Chambertin 1. Cru 'Les Fontenys' på Domaine Huguenot.I sin ungdom er vinen stadig en smule præget af træfad i duften, men det harmonerer fint med de ellers krydrede, frugtrige og en smule eksotiske toner, som kommer frem. I smagen er vinen flot struktureret med en god velour og en meget kompleks karakter. Den slutter harmonisk, men man fornemmer en del tannin, og vinen vil derfor kunne modnes i mange år endnu - og blive større af det. Men allerede nu er det en stor vin! Servere den til råvildt, okse og lam.