

# DOMAINE HUMBERT

## FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Pinot Noir

Lagring: 14-15 mdr. på træfade (228 l., 50% nye).

Alkohol: 13.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03700712235



## 2022 GEVREY CHAMBERTIN 1ER CRU

### Petite Chapelle, Domaine Humbert

#### 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 prestigøus 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: Plojning, 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 skindmacererer 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

Mens de højest beliggende vinmarker i Gevrey-Chambertin ligger i en højde af ca. 370 m. ligger 1. Cru-marken Petite Chapelle i ca. 265 m., lige under Grand Cru-markerne Chappelle-Chambertin og Clos de Bèze. I modsætningen til 1. Cru-markerne som ligger vest for landsbyen, på stejle, sydvendte marker, vender Petite Chapelle mod øst (morgensol) og er mere udsat for kølige vinde. Det giver et mere køligt, lokalt klima, som betyder en længere modning og dermed ofte mere aromatiske og elegante vine. Til gengæld er den ler- og kalkholdige jordbund tungere og dybere her, noget som sikrer god koncentration og kompleksitet i vinene - især fra ældre vinstokke. Da Humberts vinstokke på den lille parcel er ca. 65 år, er det en usædvanlig vin, man opnår her.

Efter en 3-6 dages kølig skindmacererer for at undgå bitre tanniner bliver vinen gæret på klassiske, åbne store træfade. Modningen (14-15 mdr.) foregår på fade af 228 l. (50% nye) lavet af eg fra Châtillonnais i Bourgogne (nordvest for Dijon). Vinen er aftappet efter en naturlig dekantering og uden filtrering.

Vinen har en flot, mørk, rubinrød farve. I duften finder man toner af engelsk lakrids, mørke moreller, violer og milde krydderier. Smagen er koncentreret, med god velour og samtidig delikat og sart. I stilen er den måske en smule lettere end f.eks. vine fra Le Chambertin eller Clos de Bèze. Det er en utrolig charmerende og harmonisk Gevrey. Petite Chapelle er generelt en de meste efterspurgte og præmierede 1. Cru-vine fra Gevrey-Chambertin.



90/100 pts

