DOMAINE HUMBERT

2022 GEVREY CHAMBERTIN 1ER CRU

Poissenot, Domaine Humbert

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Pinot Noir
Lagring: 14-16 mnd på franske fade (228 l, 50% nye).
Alkohol: 13.5%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03700412235

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 "Poissenot" (kun 2 ha. i alt) er en af de højst beliggende (340-360m.) vinmarker i en af de mest berømte dale i Côtes-de-Nuits: Combe de Lavaux, vest for selve landsbyen Gevrey. Marken er nærmest klemt mellem Lavaux-St.Jacques og skoven på toppen af bjerget. Selv om marken vender mod syd, giver ret kølige vækstforholde, kombineret med en meget tynd lag jord på en dyb, stenrig undergrund, vine med god struktur og mineralitet. De er dog en smule lettere og mere delikate end f.eks. Grand Cru-vine fra den nederste dele af dalen, hvor markerne er beskyttet mod kølige vinde fra bjerget. Domaine Humbert Frère er den vigtigste af de to største ejere på vinmarken, med 40% af arealet.

Efter en 3-6 dages kølig skindmacerering for at undgå bitre tanniner bliver vinen gæret på klassiske, åbne store træfade. Modningen foregår på fade af 228 l. (14-16 mdr., 50% nye) lavet af eg fra Châtillonnais i Bourgogne (nordvest for Dijon). Vinen er aftappet efter en naturlig dekantering og uden filtrering.

"Poissenot" er meget kompleks i duften, med nuancer af mørke kirsebær, solbær, lakrids, men også læder og en smule vanilje. I smagen er vinen først kompakt og tanninrig, men med lidt iltning udvikler den sig fint mod en mere frugtrig og delikat stil. Eftersmagen er ekstremt lang og harmonisk. Pragtfuld vin! Den kan med fordel iltes et par timer på karaffel inden servering. Brug den til råvildt, ande-confit eller til rødt kød med skovsvampe.

BURGHOUND.COM
90/100 pts

VINOBLE