DOMAINE AMIOT ET FILS

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

2022 GEVREY-CHAMBERTIN

Léon Amiot

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Pinot Noir

Lagring: 16-18 mdr. på træfade (228 l., brugte).

Alkohol: 13.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03920312235

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

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 klaret 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 fra Léon Amiot er lavet på druer fra parceller på i alt 0,36 ha. i ”lieu-dit”-vinmarken ”Les Seuvrées” beliggende ved grænsen til Morey-Saint-Denis. Parcellerne ligger i en højde af ca. 250 m., vender mod øst-sydøst og har derfor en perfekt soleksponering. Jordbunden her består hovedsageligt af kalk og ler (mergel), med et stort indhold af jern. Vinstokkene er plantet fra 1955 til 1989 og er således mere end 30 år gamle.

Under høsten foretager man en druesortering ved plukningen og senere i kælderen på et sorteringsbord. Derefter får vinen en meget klassisk vinificering med en 70-100% afstilkning (alt efter årgang), en skindmacerering i 5-7 dage og 10-12 dages gæring i åbne kar med temperaturregulering og hyppige omrøringer. Derefter får vinen en 16-18 måneders lagring på 228 l. brugte egetræsfade.

Gevrey-Chambertin har en meget smuk, blank rubinrød farve. I duften finder man klassiske toner for vine fra Côte de Nuits, med nuancer af røde bær (kirsebær og hindbær) og lidt peber. I smagen har vinen en god balance mellem strukturen og frugtsødmen. Den er ret koncentreret og kødfuld først, men slutter med stor elegance og charme. Tanninen i eftersmagen varsler om et godt modningspotentiale.

Vinen kan bruges til retter med rødt kød og til modne rød- eller hvidskimmeloste.

NATUR·KVALITET·FREMTID·RESPEKT

VINOBLE