2023 GEVREY CHAMBERTIN LES CRAIS ØKO

Domaine Huguenot

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Pinot Noir
Lagring: 12-15 mdr. på træfade af 228 l.
Alkohol: 13.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03802812345
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
Lieu-dit "Les Crais" består egentligt af 4 vinmarker, øst for landsbyen Gevrey-Chambertin, i et fladt område, hvor undergrunden består af brun jord med mergel og kalksten, som oprindeligt gled ned fra sletten højere oppe. Dette giver rødvine, som både har styrke og god finesse og aroma. Pinot Noir-vinstokkene i Domaine Huguenots lille parcel er 50 år gamle og dyrkes økologisk.

Druerne ankommer til kælderen i små kasser og selekteres på et sorteringsbord. De overføres herefter til gæringstanke og gennemgår en kold skindmacerering i 7-10 dage for at udtrække så meget aroma, farve og smag som muligt. Efter gæringen bliver vinen overført på fade fra forskellige oprindelser, hvor man først foretager en malolaktisk gæring, efterfulgt af en modning i 12-15 måneder. Under hele processen tages hensyn til månens cyklus, ifølge biodynamiske principper.

Med "Les Crais" ønskes at prioritere vinens blødhed og frugtige stil, hvilket er lykkedes meget godt. I duften finder man nuancer af violer, kirsebær og hindbær med lækre, krydrede toner. I smagen har vinen velour og kødfuldhed med en god dybde og samtidigt sarte, afrundede frugttoner. En meget charmerende og næsten forførende vin.

Serveres til okse, kalv, lam og råvildt. Prøv den også til Bourgognes lokale oste, som fx Epoisses eller Ami du Chambertin.