



FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Pinot Noir

Lagring: 12-15 mnd. på fade (228 l.)

Alkohol: 13.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03808712335

Anbefales til:



2023 GEVREY CHAMBERTIN ØKO

Domaine Huguenot

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 prestigøse end den anden - med det tilfældes, 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 fordeles 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 kranssekagen.

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

Til deres Gevrey-Chambertin benytter Domaine Huguenot Pinot-Noir druer fra flere forskellige vinmarker, bl.a. "Les Crais", "Combe de Lavaux", "En Vosne" og "Les Croisettes". Idet enkelte nyindkøbte parceller ikke opnår økologisk certificering før årgang 2019, er vinen indtil 2018 kun officielt "i overgang til økologisk dyrkning". Vinstokkene er mellem 40 og 60 år gamle og ligger primært ved foden af skråningen, hvor undergrunden primært består af brunt jord med ler, mergel og kalksten, som oprindeligt gled ned fra sletten højere oppe. Det giver meget aromatiske rødvine, som både har styrke og god finesse.

Plukningen og transporten af druerne foregår i små kasser, med en yderligere selektering på et sorteringsbord ved ankomsten til kælderen samt en delvis afstikning og en skånsom masning. Efter en kold skindmacererer i gæringskar i 7-10 dage for at udtrække så meget aroma, farve og smag som muligt, gæres vinen på ståltank. Efter presning foregår den malolaktiske gæring og modningen af vinen i 12-15 måneder (separat vinificering af parcellerne), i klassiske træfade (228 l.). Under hele processen tager man hensyn til månens cyklus, ifølge biodynamiske principper.

Med denne Gevrey-Chambertin Village ønsker man at prioritere vinens blødhed og frugtrige stil. Det 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. Det er en meget charmerende og næsten forførende vin, som man hurtigt bliver ven med. Serveres til okse, kalv, lam og råvildt.



VINOBLE