DOMAINE HUMBERT

2023 GEVREY CHAMBERTIN

Vieilles Vignes, Domaine Humbert

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Pinot Noir
Lagring: 14-16 mdr. på franske fade (228 l, 50% nye).
Alkohol: 13.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03700212352

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
Druerne til denne Gevrey-Chambertin "Vieilles-Vignes" hentes på flere meget velbeliggende parceller, bl.a. på 1. Cru Estournelles-St. Jacques (60 år gamle vinstokke) og Village Etelois (over 65 år gamle vinstokke), som er umiddelbar nabo til Grand Cru marken Griottes-Chambertin. Som altid på Domaine Humbert Frères foregår mange processer manuelt under dyrkningen: 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.

Efter en 3-6 dages kølig skindmacerering for at undgå bitre tanniner bliver vinen gæret på klassiske, åbne store træfade. Modningen (14-16 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, dyb, blank, rubinrød farve. I duften finder man røgede nuancer og toner af skovbær og kirsebær. I smagen er vinen meget fyldig og struktureret, med god mineralitet og velour. Den slutter med en lang, kompleks og harmonisk eftersmag, som afslører tannin nok til flere års lagring.

VINOBLE