DOMAINE ODOUL-COQUARD
Grand Vin de Bourgogne

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Pinot Noir
Lagring: 12-15 mdr. på europæisk egefade
Alkohol: 13.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03721612435

2024 MOREY-SAINT-DENIS, AUX CHESEAUX,

Domaine Odoul-Coquard

Distriktet
Morey-Saint-Denis distriktet er med sine ca. 110 ha. vinmarker et af de mindste i Côte de Nuits. Området er "klemt inde" mellem Gevrey-Chambertin og Chambolle-Musigny, og mange mener, at man i vinene fra Morey-Saint-Denis finder både Gevreys styrke og Chambolles finesse. Sandt er det, at selv almindelige Morey-Saint-Denis AOC kan være meget spændende, hvis de kommer fra en god producent. Hovedparten af vinene er røde, men der produceres dog også en smule hvidvin på i alt ca. 5 ha.

Her finder man flere fremragende 1. Cru marker (i alt ca. 39 ha.) og 5 Grand Crus – Clos de Tart, Clos Saint-Denis, Bonnes-Mares, Clos de la Roche og Clos des Lambrays - som hører til blandt Bourgognes absolut mest berømte vinmarker.

Producenten
Domaine Odoul-Coquard er et lille familieejet vinhus, som er beliggende i Morey-Saint-Denis i hjertet af Côte de Nuits i Bourgogne. Siden 2004 har det været ledet af Sebastien Odoul, som er 4. generation i familiefirmaet, og som stadig har sin far, Thierry, til at hjælpe sig i markerne og i kælderen.

Med en yderst passioneret Sebastien ved roret har firmaet bevæget sig op i den øverste liga i området, hvilket på ingen måde er tilfældigt. Han er detaljens mester og absolut intet overlades til tilfældigheder. Inden han overtog ledelsen i familiefirmaet, arbejdede han for nogle af de ypperste producenter i Bourgogne, herunder bl.a. Méo-Camuzet og Domaine Dujac, så Sebastien har lært sit håndværk til perfektion.

Familien ejer i dag 9 ha. som er fordelt på hele 21 forskellige appellationer (heriblandt tre 1. Cru og to Grand Cru) beliggende i de absolut fornemmeste "Villages": Nuits-Saint-Georges, Vosne-Romanée, Vougeot, Chambolle-Musigny, Morey-Saint-Denis og Gevrey-Chambertin. Den årlige produktion andrager beskedne (ca.) 30.000 flasker, og da efterspørgslen er flerfold større, er vinene stærkt allokerede.

Sebastiens mantra for sine vine er "Where velvet meets character", og han praktiserer derfor bl.a. 100% afstilkning for at fremme en silkeblød tekstur. Gæringen foretages udelukkende på druernes egne gærstammer, og til modningen anvender han træfade fra ikke færre end fem forskellige bødkere, dog mest fra Tonnellerie François Frères (80%).

Vinene fra Domaine Odoul-Coquard er et fantastisk match mellem en klassisk, kompleks og elegant bourgogne-stil og en mere moderne stil, hvor tæthed og koncentration er i højsædet, og hvor også mørke og frugtdrevne elementer er med til at skabe bourgognevine, når de er allerbedst og mest charmerende.

Produktet
"Aux Chéseaux" er en "lieu-dit" (navngivet enkeltmark) i Morey-Saint-Denis som ligger lige på grænsen til Gevrey-Chambertin og har så prestigiøse naboer som bl.a. Charmes-Chambertin (Grand Cru) og Clos des Ormes (1. Cru).

Domaine Odoul-Coquard ejer en lille parcel på blot 0,2 ha. der med sin perfekte beliggenhed og jordbund, giver mulighed for at producere en "Villages" af en særlig kaliber. Også i forhold til kompleksitet er vinen noget særligt, da den kombinerer styrken og det mere maskuline udtryk fra naboskabet til Gevrey-Chambertin med elegancen og finessen fra Morey-Saint-Denis.

Vinen har en flot og dyb rubinrød farve. Duften byder på intense aromaer af friske, mørke kirsebær, hindbær og brombær i kompagniskab med letkrydrede og letrøgede toner. Smagen afspejler duftens kompleksitet, og modne tanniner sikrer en fløjlsblød struktur, som understøttes af en frisk syre, der giver en lang og harmonisk eftersmag.

Servér vinen ved ca. 16° til fx and, kalv, vildt eller svampebaserede retter. Modne, cremede oste kan den også ledsage.

VINOBLE