



FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Pinot Noir

Lagring: 12-15 mdr. på franske træfade (228 l., 50% nye)

Alkohol: 13.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03422612335

Anbefales til:



2023 POMMARD 1. CRU CLOS DE LA COMMARAINNE MONOPOLE, Domaine de la Commaraine

Distriktet

Sammen med naboliktriktet Auxey-Duresses er Monthélie AOC/AOP et af de mest oversete områder i det sydlige Côte de Beaune. Dets geografiske beliggenhed – lidt væk fra hovedvejen og i nærheden af Meursault, hvor alle strømmer til – gør, at vinene derfra er mindre efterspurgt og derfor ofte meget rimelige i prisen i forhold til kvaliteten.

Monthélie vinmarkerne breder sig på sydvendte skråninger langs Combe de Saint-Romain, den dal som danner grænsen mellem rødvinmarker mod nord (Volnay og Pommard) og hvidvinmarker mod syd (Meursault, Puligny og Chassagne). Jordbunden i distriktet er meget fattig ligesom i naboliktrikterne Volnay, Meursault og St. Romain. Dette giver perfekte forhold til kvalitetsvine. Monthélie-appellationens ca. 125 ha. producerer især rødvin (hvoraf ca. 33 ha. er i 1. Cru), mens ca. 20 ha. (hvoraf ca. 3,5 ha. i 1. Cru) producerer hvidvine, som er lidt i stil med Meursault. Rødvinerne er ofte ret delikate, med lækre nuancer af violer, pæoner, kirsebær og solbær. De sammenlignes ofte med vinene fra Volnay.

Producenten

Domaine de la Commaraine i Pommard har fået sit navn fra den berømte og prestigøse mark, Clos de la Commaraine 1. Cru (Monopole - én enkelt ejer), som ligger nordøst for landsbyen Pommard og omfatter 3,63 ha. vinmarker omkring slotsbygningen. Ejendommen blev i 2017 overtaget af ejerkredsen bag det berømte Champagnehus Leclerc-Briant og Bourgognehuset Domaine Belleville.

Målsætningen for de nye ejere er bl.a. at kunne bringe Clos de la Commaraine tilbage til den berømmelse, den tidligere har haft i dens 900 år lange historie. Til at nå deres mål, har de bl.a. sikret sig hjælp fra en af Bourgognes dygtigste vinmagere, Comte Louis-Michel Liger-Belair fra Château de Vosne-Romanée. Hans første årgang på ejendommen blev årgang 2018.

Tidligere ejere af Domaine de la Commaraine solgte, foruden naturligvis selve Clos de la Commaraine, også vine fra andre berømte vinmarker (ca. 10 ha. i alt), som man selv vinificerede. Denne tradition vil de nye ejere gerne genskabe og har derfor også købt top-parceller i Nuits Saint Georges (i 1. Cru-markerne Roncière og Aux Bousselets) og i Chambolle Musigny, foruden ved at man har overtaget dyrkningen på 3 ha. vinmarker i prestigøse appellationer i Côte de Beaune.

Produktet

Pommard har som bekendt ingen marker med Grand Cru-status, men Clos de la Commaraine nævnes af mange som en ud af tre 1. cru-vinmarker i Pommard, som retteligt kunne gøre sig fortjente til en opgradering. Vinmarkerne ligger på kanten af Pommard-dalen med en undergrund af sand, ler og kalksten. For bedre at kunne lære vinmarken at kende og udnytte det fulde potentiale, har de nye ejere nøje analyseret jordbundsforholdene og herefter opdelt Clos de la Commaraine i otte forskellige parceller, som alle vinificeres og modnes separat. Dette giver mulighed for at opnå den rette harmoni ved den endelige sammenstikning, herunder evt. at frasortere vine fra en enkelt eller flere parceller, hvis resultatet her i en bestemt årgang ikke måtte være optimalt.

Vinificeringen er klassisk for Bourgogne med en håndplukning af druerne i små kasser, en kølig gæring i åbne gærkar med druernes egne gærceller, en malolaktisk gæring og en modning i 12-15 måneder (efter parcel eller årgang) på franske træfade af 228 l., hvoraf de 50% er nye. Sammenstikningen af vinene fra de forskellige parceller foregår inden aftapningen, som foretages efter en naturlig bundfældning og uden filtrering.

Med Louis-Michel Liger-Belair ved roret kan man forvente en mere delikat udgave af vinen. Duften er meget ekspressiv og åben, med Pommards typiske krydrede karakter og nuancer af blomster, kirsebær og fuldmodne hindbær. Smagen er forbavsende elegant og charmerende for en Pommard. Man fornemmer vinen store potentiale og kompleksitet efter lidt iltning i glasset. Vinen slutter den meget harmonisk og med en god mineralitet.

VINOBLE