

Domaine des Terres de Velle (Auxey-Duresses - Bourgogne)

Smukt beliggende i den skønne lille by Auxey-Duresses i Côte de Beaune finder vi dette ganske unge Domaine. Etableret i 2009 af Sophie og Fabrice Laronze sammen med en velhavende investor overtog de lidt af en ruin, der havde nogle fantastiske tilhørende marker, der var blevet lidt forsømt gennem et par årtier.

Sophie og Fabrice har sammen med deres 3 børn begivet sig ud på en lidt utraditionel rejse. Den gængse model i Bourgogne er jo, at man arver vingården fra familien. Men deres forældre ejede ingen vingård, og de havde længe gået med en drøm om, at etablere deres egen vinproduktion i skønne Bourgogne. Muligheden bød sig, og med en investor i baghånden kunne de gå i gang i 2009.

De har nu etableret et vidunderligt beliggende Domaine, hvortil de i dag har ca. 6 hektar vinmarker i ikke færre end 6 kommuner i Côte de Beaune. De ejer marker i Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet, Meursault, Auxey-Duresses, Monthelie og Volnay. Men ikke nok med det. Så sent som i maj måned 2019 købte de det anerkendte Domaine Dublère i Savigny-Lès-Beaune – igen med støtte fra deres involverede investor. De laver i dag ca. 35.000 flasker om året, hvoraf ca. 60% er hvidvin.

Deres vine er rene og frugtholdige, og kan nydes fra de er helt unge. Men de besidder dybde og karakter, og kan sagnets lagre i flere årtier. Vine der er som skabt til Pinochar Wines filosofi!

Domaine des Terres de Velle - Puligny-Montrachet Village Blanc 2017

Druerne i denne vin kommer fra to marker i Puligny-Montrachet. Fra "Les Nosroyes" på kun 0,21 hektar og fra "Les Levrons" på kun 0,08 hektar. Så det bliver desværre kun til godt 1.000 flasker af denne hvert år. Gæring på egetræsfad og naturligvis også lagring heri. Lagring i ca. 12 til 18 måneder, og ca. 30% af fadene er nye hvert år.

En smuk vin med en ren og særdeles aromatisk duft. Det er en klassisk Puligny, der er flot rank og med skønt højt syre niveau. Det bliver ikke for meget, da frugten er intens og koncentreret, og skaber derved en vin i næsten perfekt harmoni. Virkelig en flot struktur! Også denne vin går fremragende til laks og andre fede fisk, og har som alle andre godt af 2-3 timer på karaffel.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

En flot og krystalklar korngylden farve i glasset.

Duften

Den dejlig og ægte Puligny'sk duft med blomster og frugt. Frugten er domineret af citrus der primært kommer fra citron og lemon. Dertil lidt korndufte, køligt smør, majs og hasselnød.

Smagen

En rank og flot Village med dybde og koncentration. Frugten er ren og besidder en let cremethed, der dog slankes af den blændende syreprofil. Det er årgangs typisk syreprofil. En dejlig blød og ren tekstur. Et ret højt kompleksitetsniveau der stammer fra de to marker, hvorfra frugten kommer - og naturligvis de meget gamle vinstokke. Velkomponeret og balanceret - og meget nem at drikke.

Server ikke alt for køligt, og gerne efter 2-3 timers dekantering.

Eftersmagen

En herlig eftersmag med både længde, kompleksitet og koncentration. Den indledes med et dejligt syrebid i skøn kombination med en let lemons bitterhed. Så kommer frugten med en let sødlig profil, der bliver liggende i meget lang tid. man fornemmer det høje koncentrationsniveau i den uge frugt.