

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-Lés-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 - Auxey-Duresses “Les Hautés” Blanc 2018

Fra et lille bitte plot på kun 0,1 hektar. De laver derfor kun 600 flasker om året, og vinstokkene er intet mindre end 60 år gamle. Efter presningen foregår gæringen på egetræsfade, hvoraf kun ca. 10% er nye fade. Efterfølgende lagrer vinen 12 til 15 måneder på fadene.

Man fornemmer de gamle vinstokke i en uhyre floral duft med masser af noter fra citrusfrugter. Smagen er bredspektret og rig med masser af ren frugt og skøn mineralitet. Den er flot balanceret og en nydelse at drikke “stand alone”, men vil også være et aldeles fremragende match med fisk eller skaldyr. Eller prøv den sammen med stærke oste. Giv den gerne et par timer på karaffel – det gør vinen endnu bedre!

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Smuk og fuldstændig krystalklar i glasset med et smukt grønligt skær.

Duften

En dejlig frisk og mange facetteret duft. Der er både friske citrus noter og en snert af lidt tropiske noter. Masser af mineralitet, svag kornduft, køligt smør og hasselnødder. Virkelig forførende.

Smagen

Det er en rank og uhyre flot Chardonnay. Frugten er som ventet ung og intens med en uhyre flot koncentration. Den har en den blød tekstur og en uhyre flot og præcis syre. Et perfekt match til skaldyr eller fiskeretter – også af den lidt federe slags.

Dekanter gerne 2-3 timer inden den skal serveres.

Eftersmagen

Det høje koncentrationsniveau efterlader en særdeles lang eftersmag med masser af frisk ren frugt og en skøn syre. Når syren forsvinder, er der blot en dejlig let sødlig frugtsmag tilbage. Den ligger i op til 2 minutter i munden – wow.