

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 - Bourgogne Côte d'Or Chardonnay Blanc 2018

Vinen laves med druer fra 3 forskellige marker. ca. 1/3 fra marken "Les Canottes" i Corpeau (0,38 hektar) og resten fra 2 marker i Meursault "Les Grands Clos Perrons" (0,07 hektar) og "Les Pellans" (0,67 hektar). Efter presningen foregår gæringen på egetræsfade, hvoraf kun ca. 10% er nye fade. Efterfølgende lagrer vinen 12 til 15 måneder på fadene.

En skøn bred duft med masser af frugt og en snert af tropiske toner. Den har en dejlig blød tekstur med flot koncentration og balance. Syren er frisk og vil gøre den meget velegnet til fiskeretter eller lyst kød.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

En smuk krystalklar let grønlig farve i glasset.

Duften

En virkelig vidunderlig duft. En dejlig let mineralitet og diskrete tropiske toner. Honningmelon, stikkelsbær, hasselnødder, hvide blomster og lidt gule vingummibamser. Når man arbejder lidt med vinen i glasset, bliver den ved med at frigive skønne elementer.

Smagen

Vinen har en vidunderlig blød og behagelig tekstur. Frugt en ung og forholdsvis mild, men med en rigtig flot koncentration. Den er uhyre velbalanceret, og med en skøn syre, der vil gå formidabelt til fiske retter, lyst kød og sågar pate af forskellig slags.

Giv den meget gerne et par timer på karaffel.

Eftersmagen

Eftersmagen er lang og dejlig. Først sparker syren lige lidt fra sig. Så kommer den rene unge frugt, der bliver hængende i munden i lang tid. Afslutningsvis lidt noter fra honningmelon og vingummi.