

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 - Monthélie 1. cru "Les Duresses" Rouge 2017

Fra en mikroskopisk parcel på kun 0,171 Ha laver de kun ca. 900 flasker hvert år af denne vin. Gæringen sker i ståltank, mens lagring i 16-18 måneder sker i egetrædsfade, hvoraf ca. 30% er nye hvert år.

Står med en smuk krystalklar rubinrød farve i glasset - indbydende! Vinen er dejlig frisk og imødekommende med masser af kirsebær og brombær toner. Smagen er rig og flot balancen med en skøn tekstur med lækker ren frugt og en dejlig syre, der gerne vil have lidt mad. Prøv den eksempelvis sammen med and. Vinen kan sagtens gemmes nogle år i kælderen.

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser



Smagsnote

Vinen i glasset

En flot og krystalklar rubinrød farve. Smuk og indbydende.

Duften

En forførende duft med masser af røde bær. Det er rig og givende med masser af kompleksitet. Når man sidder og arbejder med vinen i glasset, kommer der konstant nye nuancer i duften. Udover de røde bær kommer der også en skøn diskret duft af lidt urter og lakridsrod.

Smagen

Det er en flot, intens og spændstig vin. Den er rig og koncentreret, men samtidig uhyre generøs og givende. Der er potentiale for mange års lagring i denne vin, hvis man ikke vil nyde den mens den er ung. Men de mere end 40 år gamle vinstokke træder igennem, og er med til at give vinen en flot dybde og karakter. En rig, flot og fyldig Monthelie fra absolut øverste hylde!

Eftersmagen

Eftersmagen følger trop med intensitet og varighed. Den starter med markante tanniner, der afløses af frisk ung frugt for så at slutte med let søde og skøn syre.