

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 Dublere 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 - Meursault Village Blanc 2018

Fra to village marker i Meursault "Les Crotots" (0,12 hektar) og "Les Grands Charrons" (0,14 hektar).

Vinstokkene har en alder på over 40 år i klassisk Meursault jordbund. Gærer på egetræsfade, hvoraf ca. 30% af disse er nye hvert år, og lagringen varer 15 til 18 måneder.

Uhyre flot Meursault Village, der er lidt rankere i udtrykket end helt klassiske "Old School" Meursault.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

En flot lysgylden farve i glasset. Krystalklar og med et svagt guld skær.

Duften

En dejlig ekspressiv duft. Masser af frugt såsom æble, pære og et strejf af ananas. Der er koldt smør og hasselnødder. Der kommer også lidt marktoner med bl.a. hø og lidt siv. Virkelig spændende at arbejde lidt med.

Smagen

Det er en Meursault – ingen tvivl om det. Men det er ikke den voldsomme brede og cremede stil – den er lidt rankere i udtrykket. Men der er masser af let cremet ung frugt med flot koncentration. Den er åben og givende, men rummer stort gemme potentiale. Syren er flot, og vinen fremstår i flot balance.

Dekanter den gerne 2-3 timer inden den skal nydes.

Eftersmagen

Først en dejlig syre fra den unge frugt. Den damper lidt af, hvorefter et let sødlig og langvarig frugt tager over.