

Domaine Jean Vaudoisey (Volnay - Bourgogne)

Dette Domaine har 7,5 hektar vinmarker, der primært er beliggende i Pommard og Volnay. Det drives i dag af Romain Poirrotte, der overtog det efter hans bedstefar i 2015. Romain har i nogle år arbejdet tæt sammen med hans bedstefar Jean, og da han tog over i 2015, besluttede han at videreføre vingården i hans bedstefars navn - Domaine Jean Vaudoisey. I dag laver han vinene sammen med hans lillebror Baptiste, men det er Romain, der står med det overordnede ansvar.

Allerede fra hans første årgang, der var årgang 2015, stod det klart, at han ændrer stilen af vinene fra dette Domaine. Tidligere blev de lavet med en meget stram tanninpræget struktur, men Romain ønsker at vinene skal være drevet primært af ren frugt, og det enkelte terroir skal kunne træde tydelig frem i vinen - også mens de er helt unge. Som andre dygtige topproducenter laver de vinen ud fra devisen om "at vinen laves i vinmarken", så langt det meste af deres tid tilbringes netop der - i deres elskede vinmarker! Og hvem kan bebrejde dem det, når man tænker på, hvor smukke omgivelser man så arbejder i når nu markerne ligger primært i Volnay og Pommard. De har en enkelt parcel i Meursault, 4 parceller i Pommard og 7 parceller i Volnay, hvoraf altså to af dem er 1. cru!

De laver deres vine efter gamle klassiske Bourgogne dyder, og anvender kun meget lidt ny træ. Faktisk er det næsten kun deres 1. cru, der får lidt ny træ - og da også kun omkring 20%. Det efter deres vine rene og frugtdrevne, og uhyre lækre at drikke selv når de er helt unge. Men de besidder dybde og koncentration nok til at kunne gemmes i årtier.

Domaine Jean Vaudoisey - Volnay "Grands Champs" 2017

En flot Volnay fra forrygende terroir.

Marken Grands Champs har både en 1. cru og en village part af marken. Romains lille plot ligger lige nedenfor 1. cru stykket, og er på sølle 0,11 hektar. Så produktionen er begrænset til 1 - 2 fade - 300 til 400 flasker!

Vinrankerne er 40 år gamle, og står i en kalkholdig lerbjod, der er typisk for Volnay.

Gærer på cementtank og lagrer efterfølgende 14 til 18 måneder på egetræsfade - max. 25% er nye fade.

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

En flot ret lys farve. Rubinrød med et svagt lille skær.

Duften

Virkelig velduftende. Delikat ren unge frugt. Der er røde kirsebær, røde unge æbler, lidt solbær og hindbær. Der fornemmes lidt fad og et strejf vanilje - ganske diskret. Men også her fornemmes lidt lakridsrod, hyben og mælkechokolade.

Smagen

På en og samme tid både elegant og ganske intens. Den er ung, men "open for business". Rig og med flot kompleksitet. Tanninerne er presente, men vinens harmoni gør dem yderst velplaceret. Ret koncentreret frugt med elegant syreprofil. Det er en flot Volnay, der om 2-3 år vil være uhyre elegant og meget let drikkelig. Lige nu vil den være blændende til steak, steg og klassiske franske gryderetter. Flot vin!

Igen er det en rigtig god ide med en dekantering 2-3 timer inden servering.

Eftersmagen

Tanninerne sidder diskret i munden og frugt er ret intens og let sødlig i eftersmagen. Den er +1 minut lang og efterlader en dejlig fornemmelse i munden, der skærper appetitten til endnu en slurk...