

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 - Bourgogne Côte d'Or Pinot Noir 2019

Druerne brugt til denne vin kommer fra "Champ l'Huillier" i Corpeau (0,7 hektar) og "Montpoulain" i Volnay (0,2 hektar), og er fra vinstokke med en gennemsnitsalder på 45 år.

Fantastisk grundmateriale til en regions rødvin!

Lagrer ca. 12 måneder i egetræsfade efter gæringen er sket i ståltank.

10% af fadene er nye hvert år.

Giv den også gerne masser af luft på karaffel inden den skal nydes.

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Den står smukt og indbydende i glasset. Farven er klassisk Burgundisk med en krystalklar rubinrød farve.

Duften

Vi fortsætter i det dejlige klassiske Bourgogne spektrum. Masser af skønne friske lyse bær med kirsebær og hindbær som de dominerende. Dertil er der toner fra hyben, kvas, diskret peber og et strejf af vanilje. Virkelig velduftende og frisk.

Smagen

Stilen hos Terres de Velle er elegant - denne dejlige regions Bourgogne bekræfter det. Den er virkelig let og elegant. Men ta' ikke fejl af koncentrationen - den er der. Her som ung har den en diskret rustik karakter, der gør den uhyre velegnet til diverse både franske og italienske gryderetter. Frugten er ung og ren, syren perfekt og tanninerne diskrete men presente. Den er virkelig i flot balance. Den vil bare gerne drikkes!

Dekanter gerne 1-2 timer inden servering.

Eftersmagen

Man fornemmer de diskrete og finkornede tanniner i eftersmagen. Men ellers er det den elegante struktur og frugt, der igen er den dominerende faktor. Skøn eftersmag - det er vidunderlig Bourgogne.