

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 - Corton-Charlemagne Grand Cru 2019

Den første årgang af husets første Grand Cru. Blot 1.500 flasker produceret i årgang 2019.

I 2019 overtog de Domaine Dublère (beliggende i Savigny-Lés-Beaune), og beholdte blot marker i tre appellationer. Den ene altså i Corton-Charlemagne.

De ejer nu 2 plots - 0,2807 hektar i Le Charlemagne og 0,9128 hektar i En Charlemagne.

Disse to lieux-dits har et perfekt mix af ler og kalksten. Le Charlemagne i Aloxe ligger sydvest. En Charlemagne i Pernand ligger nordvest.

Vinstokkene er over 40 år gamle.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

En flot korngylden farve i glasset med et drys guldsvær over sig.

Duften

En vidunderlig duft - omend en anelse diskret. Man fornemmer klart vinens kompleksitet og finesse. Frugten er udtalt med bl.a. noter fra pære, grønne æbler, lime, karambole og ung ananas. Den har et mineralsk og let kalket udtryk. Dertil en let saltet tone, smør, hasselnødder, et strejf hvede og vingummi. Der skal arbejdes lidt med den, og det gør ikke spor den bliver lidt lun.

Smagen

Wow - koncentration og elegance på én og samme tid. En dejlig tekstur hvor kernen i vinen er tæt og tilbageholdende. Man fornemmer klart den gemmer på noget. Selvom den smager skønt nu, så er det bedst man har tålmodighed med denne vin. Frugt og syre komplementerer hinanden på flotteste vis - vinen er i næsten perfekt balance. Uhyre høj koncentration.

Nydes den nu så skal den gerne have 3-5 timer på karaffel. Men gem den hellere 3-5 år inden du åbner den igen.

Eftersmagen

Ikke så overraskende er det en meget lang eftersmag. Den er præget af den høje koncentration og intense unge frugt, og bliver liggende i langt over et minut.