

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, Monthélie 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 2019

Fra den stejle 1. cru mark der vender mod øst. Druerne herpå modner forholdsvis sent, hvilket bl.a. er med til at give vinen flotte karakterer.

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 egetræsfade, hvoraf ca. 30% er nye hvert år.

Den tappes uden filtrering.

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Vinen står med en flot lyslilla (næsten rubinrød) farve i glasset. Ganske dyb men dog gennemsigtig.

Duften

En helt vidunderlig duft. Man bliver virkelig forført og hensat til Bourgogne. Frugten er overvejende røde bær som mørke kirsebær, solbær og modne ribs. En dejlig diskret krydret tone og dufte fra lakridsrod, hyben, mælkechokolade og lige et strejf kokos, der stammer fra de 30% nye fade der anvendes til vinen. Det vil formentlig være væk om 1-2 år. Virkelig velduftende og klassisk Pinot Noir.

Smagen

Det er virkelig elegant Pinot Noir. Den er ren og fløjlsblød. Den har en flot koncentration og masser af finesse. Tanninerne er særdeles finkornede, og sammen med skøn og vibrerende præcis syre, bringes vinen i en uhyre flot balance. En flot Bourgogne der leverer hele pakken og i den grad er høj kvalitet til prisen. Virkelig velsmagende!

Dekanter meget gerne 2-3 timer inden servering, og server evt. til vildt af forskellig slags.

Eftersmagen

Man fornemmer et diskret bid i gummerne fra de finkornede tanniner. Men det er frugten, der dominerer eftersmagen, og den runder af med en let sødlig lakrids smag. Lækkert!