

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 - Bourgogne Côte d'Or Chardonnay Blanc 2019

Vinen laves med druer fra 3 forskellige marker. ca. 1/3 fra marken "Les Canottes" i Corpeau (0,38 hektar) og resten fra 2 marker i Meursault "Les Grands Clos Perrons" (0,07 hektar) og "Les Pellans" (0,67 hektar).

Efter presningen foregår gæringen på egetræsfade, hvoraf kun ca. 10% er nye fade.

Efterfølgende lagrer vinen 12 til 15 måneder på fadene.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Vinen står med en flot og krystallklar lys korngylden farve i glasset.

Duften

En dejlig indbydende duft med masser af frugt. Der er friske grønne æbler, pære, frisk ananas, honningmelon og et svagt strejf af bananlikør. Hertil er der lidt mandler, smør og the. Rig, velduftende og spændende.

Smagen

Også i smagen dominerer frugten, der fremstår ren og med flot koncentration. Den har en dejlig vibrerende intensitet og optræder som ventet ung. Den er åben og givende med masser af smag. Den er fyldig og harmonisk med en blændende syreprofil.

Særdeles velegnet til alskens fiskeretter og skaldyr. Dekanter gerne et par timer i forvejen.

Eftersmagen

Vinens intensitet og koncentration fornemmes i særlig grad i begyndelsen af eftersmagen med en næsten brændende fornemmelse. Stille og roligt gør frugten sin entre, og den slutter med en let sødlig tone. Den dejlig fornemmelse bliver liggende i over et minut - imponerende.