

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-Lès-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 “Les Sous-Roches” Blanc 2019

Fra et meget lille plot på kun 0,22 hektar, hvor vinstokkene er lidt over 20 år gamle.

Flot eksponering fra en ret stejl mark med 20-25% hældning!

Igen her gæring på egetræsfade, hvor ca. 30% er nye hvert år.

12 til 15 måneders lagring på fadene.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

En meget smuk og meget lysgylden farve i glasset.

Duften

En vidunderlig frisk duft med overvejende citruspræg, der stammer fra dufte fra både lime og citron. Ren og uhyre velduftende. Den besidder en spændende mineralitet, der også forventes fra dette terroir. Dertil lidt smør, pære og valnødder. Spændende.

Smagen

Den rene karakter fortsætter i smagen. Den er medium fyldig med flot koncentration. Den leverer også husets visitkort i form af elegance og finesse. Frugten er ren og frisk. Syren er aldeles blændende og bringer harmoni til vinen. Nyd den både som pre-dinner glas og som akkompagnement til både fisk og skaldyr.

Dekanter gerne et par timer i forvejen, og server naturligvis køligt.

Eftersmagen

Eftersmagen er ganske lang og domineret af den rene frugt. Syren leverer et dejligt let bid indledningsvist, hvorefter den rene let sødlig frugt tager over.

(Smagt 2. august 2021)