

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 - Meursault 1. cru "Les Charmes" Blanc 2019

De laver sølle 600 flasker fra deres plot på kun 0,1644 hektar, der er placeret ved grænsen til Puligny-Montrachet.

Vinstokkene er plantet i 1936!!

Også denne flotte hvidvin gæres på egetræsfade, og lagrer ligeledes på fadene i 16 til 18 måneder. Ca. 40% nye fade hvert år.

En tætpakket klassisk Meursault med intensitet og nerve.

Druesammensætning

100% Chardonnay

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Smuk, indbydende og krystalklar. En flot korngylden farve.

Duften

Vi er i Meursault - ingen tvivl om det. Masser af frugt med indtryk fra pære, gule æbler, frisk ananas og lidt honningmelon. Et strejf af mineralitet løfter kompleksiteten. Også lidt smør, hasselnødder og frisk korn løfter sig fra glasset. Komplex og rasende velduftende.

Smagen

Vinen leverer det forventede høje koncentrationsniveau. Men på den elegante måde som kendetegner denne producent. Frugten er ren og besidder lidt den Meursaultske cremethed. Syren har årgangens karakter, og bringer vinen i utrolig flot balance. Den har en vidunderlig tekstur med skøn mouthfeel.

Den leverer masser af smag og finesse, og er en fornøjelse at nyde nu. Men den rummer et ganske betydeligt lagringspotentiale. Ved servering her som ung anbefaler jeg 3-4 timers dekantering.

Et fremragende match til alskens fiskeretter, skaldyr eller Sushi. Eller sågar til en ikke for krydret kylling.

Eftersmagen

Også som ventet - lang. Den indleder med et meget diskret syrebid, hvorfor det er frugten, der dominerer. Den ligger meget længe og tar' på i sødme mod slutningen. Man efterlades med en skøn smag i munden - mums!