

Domaine Charton-Vachet (Montagny - Bourgogne)

Endnu en lille perle til samlingen af små og særdeles kompetente Bourgogne-producenter.

Det er blot 3 hektar der hører under Domaine Charton-Vachet, og de er næsten udelukkende placeret i Montagny appellationen.

Det er Florence Charton og Didier Vachet, der i dag står bag denne vingård, og med Didier som den daglige ansvarlige for alle dele af produktionen

En lille ejerandel på 0,68 hektar af vinmarken "Le May" i Saint-Vallerin i Montagny er den egentlige grundsten bag denne lille Bourgogne producent. Jean Vachet gik på pension for 30 år siden, og efterlod dette lille stykke jord til sin datter Florence.

Didier er en vidunderlig semi excentrisk vinbonde! Måske endda bare excentrisk! Han kommer oprindeligt fra Bourgogne, og har altid været interesseret i vindyrkning. "Mine bedsteforældre havde vinmarker i Nuits-Saint-Georges", og har siden min barndom altid haft en "vinprojekt" i tankerne.

Han tog så en vinuddannelse i Beaune, og har siden 2010 arbejde 100% på vinprojektet i Montagny. I 2013 tapper de deres egen første årgang. Siden 2016 har alle elementer i produktionen været udført efter økologiske principper, og siden 2019 har de så været økologisk certificeret.

Domaine Charton-Vachet - Bourgogne Cuvée des Henri 2020

Druerne til denne vin stammer udelukkende fra Nuits-Saint-Georges fra et stykke jord, som tidligere tilhørte Didiers bedstefar. Jorden er ler og kalksten, og alle druer håndplukkes.

Navnet "Cuvée des Henri" er en hyldest til bedstefaderen Henrik Charton.

Gæringen (spontant med naturgær) finder sted i cementtank

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

En smuk og indbydende gennemsigtig purpurrød farve i glasset.

Duften

Åben og ekspressiv duft med masser af røde bær. Der er kirsebær, modne jordbær, blåbær og solbær. Dertil en let krydret tone bl. a. sort peber. Og lidt lakridsrod, mælkechokolade og et strejf af malt.

Smagen

En dejlig ren frugt med en vidunderlig blød tekstur. Den er nærmest smooth – lækker. Et pænt koncentrationsniveau med en medium fyldig profil. Tanninerne er meget finkornede og diskrete, og virker allerede flot integreret. Syren er også diskret og mest markant mod slutningen. Den fremstår meget elegant med en flot kompleksitet.

Dekanter den gerne en times tid, og server den som pre-dinner glas eller til diverse vildt.

Den er meget nemt at nyde her som ung, men kan fint tåle at gemmes en del år med god opbevaring.

Eftersmagen

Eftersmagen er præget af ung frisk og leet sødlig frugt. Den indrammes elegant af de meget diskrete tanniner. Særdeles fræk og lækker eftersmag!

(Smagt den 28. april 2020)