

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 - Auxey-Duresses “Les Hautés” Blanc 2020

Fra et lille bitte plot på kun 0,1 hektar. De laver derfor kun 600 flasker om året, og vinstokkene er intet mindre end 60 år gamle.

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

En smukt glinsende og krystalklar vin i glasset med en guld gylden farve.

Duften

En dejlig frisk og inviterende duft med masser af nuancer. Frugten er ren og mange facetteret med grønne æbler, honningmelon, mirabeller og friske ananas. Der er friske florale toner og et strejf frisk græs.

Smagen

Den rene frugt fortsætter i smagen med et flot højt koncentrationsniveau. Selvom der er masser af smag, fornemmer man den ungdommelige friskhed, og en kerne der ikke helt folder sig ud. Et godt tegn på både lagrings- og udviklingspotentiale. Syren er genial. Markant uden at dominere. Flot balance!

Nyd den som predinner glas eller sammen med fiskeretter af næsten enhver slags. Skaldyr og Sushi er også oplagte følgesvende.

Den folder sig lidt mere ud med et par timer på karaffel.

Eftersmagen

Som ventet en pænt lang eftersmag. Den friske unge frugt bider lige lidt fra sig med et lækkert let bittert bid, og syren kigger også lige frem. Derefter en dejlig let sødlig frugt i lang tid. Man bliver pirret med lyst til endnu et sip.

(Smagt den 3. februar 2023)