

Domaine des Terres de Velle, Meursault 1. Cru - Les Charmes, Bourgogne, Côte de Beaune

Bourgogne

Kommunen Meursault er det 3. største vinområde i Bourgogne. Med 383 ha. hvidvinsmarker og kun 11 ha med rødvin er Meursault en betydelig og meget berømt hvidvinskommune. Hvidvinene er allerede tiltalende som unge, men har også et stort lagringspotentiale. Måske den mest berømte kommune i verden for fadlagret hvidvin på Chardonnay. Kommunen har mere end 100 selvaftappende domainer og ligger i den del af Bourgogne der hedder Côte de Beaune. Selve byen Meursault ligger ca. 6 km syd for Beaune og omfatter godt 450 ha., som årligt leverer ca. 2-3 millioner flasker vin (97% hvid af Chardonnay), knap 1/4 1.Crus. Meursault er i manges opfattelse indbegrebet af burgundisk hvidvin, så uendelig rig aroma, fyldig, smøragtige, blød og cremet også til sammenligning med de øvrige Bourgogne-kommuners store hvidvine. Det var dog munkene fra Citeaux, som plantede markerne, som kan dateres til 1098.

Domaine des Terres de Velle

Det unge og dynamiske par, Sophie & Fabrice anses som nye topproducenter i Côte de Beaune - med visioner om at nå det ypperligste. De startede deres eventyr på Domaine des Terres de Velle på knap 6 ha. i 2009. Med parceller i Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet, Meursault, Auxey-Duresses, Monthelie og Volnay repræsenterer de nogle af de bedste og mest klassiske appellationer i Côte de Beaune.

Vinen

Vinen laves på Chardonnay-druer som kommer fra den sydøstvendte parcel "Les Charmes Dessous" (0,164 ha.) som ligger lige på grænsen til Puligny. Jordbunden består her af dybe lag kalksten, og vinstokkene er plantet i 1936! Det giver et ekstremt begrænset udbytte men til gengæld en meget kompleks Meursault 1. Cru. Druerne er høstet manuelt ved optimalmodning (samme dag for de to parceller) og transporteres til kælderen i små kasser af 12 kg. for at undgå masning og oxydering. Efter en skånsom presning med luftpresse, i ca. 2,5 timer, bliver mosten sat til at bundfælde naturligt over natten, så det groveste bundfald dekanteres naturligt. Derefter bliver den klare most gæret på klassiske træfade (228 l.) af fransk eg, hvoraf de 40% er nye. Som det er sædvane i Bourgogne foregår både den alkoholiske og den malolaktiske gæring på fad. Modning foregår på de samme fad, med løbende omrøringer som afhænger af årgangen, og varer ca. et år. 16-18 måneder efter høsten (man tager hensyn til månens faser) er vinen klar til aftapningen, som foregår efter en naturlig dekantering og uden nogen form for filtrering. I farven finder man de klassiske lyse, gyldne Meursault toner. De næsten 80 år gamle vinstokke giver en meget koncentreret duft af modne frugter (ferskner, abrikoser) og nuancer af vilde blomster og lindeblomst. I smagen er der masser af velour og kompleksitet (citronmelisse, krydderurter, vanille) men samtidig også en struktur, en mineralitet og en friskhed, som gør vinen meget afbalanceret og charmerende.

Vinifikation:	Vinifikation 16-18 måneder
Smagenoter:	Masser af velour og kompleksitet men samtidig også en struktur, en mineralitet og en friskhed, som gør vinen meget afbalanceret og charmerende.
Anbefales til:	Fed fisk, Lyst fjerkræ, Skaldyr, Nordisk køkken, Kammusling



Fakta

Årgang	2014
Varenr.:	1007306
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Chardonnay
Alkohol:	13.5 %
Potentiale:	Kan gemmes 5-8 år efter høsttidspunktet.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.terresdevelle.fr

