

## Bourgogne

Beaune er vinhovedstad for hele Bourgogne og byen har lagt navn til Côte de Beaune. Côte de Beaune dækker den sydligste del af Côte d'Or og tager sit udspring mellem Nuits-Saint-Georges i nord og fortsætter syd på ca. 25 km. Vinmarkerne ligger på skråninger vest for byen, i nord grænsende til kommunen Savigny og i syd nabo til Pommard. Beaune er også centrum og hovedkvarter for négocianterne og handelshusene. Der findes 22 climats i Savigny-lès-Beaune klassificeret som 1. Cru-marker.

## Domaine Thierry Glantenay

Thierry er beskedenheden selv; - men er i Bourgogne kendt som én af de nye stjerner i Côte de Beaune. Ejendommen omfatter ca. 7 ha. fordelt på Volnay og Pommard - hovedparten beliggende på nogle af Volnay's og Pommard's allerbedste 1. Cru marker. Derudover omfatter ejendommen en parcel af 80 år gamle vinstokke på den berømte 1. Cru mark "Les Folatières" i Puligny-Montrachet. Thierry er en mester i at forene Volnay's finesse og elegance med bund og kompleksitet; - og så er han én af de få, der magter at lave Pommard med finesse.

## Vinen

1er Cru marken "Clos des Chènes" ligger i retning mod landsbyen Monthélie og har fået sit navn af, at skrånningen før i tiden var dækket af små egetræer som trives godt på kalkholdige jord. Thierry Glantenay ejer 2 parceller på i alt 0,4906 ha. på "Clos des Chènes", den ene beplantet i 1938 med jordbund af brun kalk blandet med masser af ler og den anden lidt længere op ad bakken, hvor hvid mergel dominerer og som først er beplantet i 2002 med den bedste Pinot Noir-klon man kan finde. Som det er tilfældet på hele ejendom dyrkes parcellen efter "Lutte raisonnée" (integreret landbrug) principper. Tilsammen producerer de to parceller i gennemsnit kun ca. 30 hl./ha. En lille produktion af en fabelagtig vin! Druerne er høstet manuelt ved optimalmodning og transporteres til kælderen i små kasser af 12 kg. for at undgå masning og oxydering. Man foretager en skrap selektion af druerne, både under plukningen og ved ankomsten til kælderen. Efter en 80% afstikning og en skånsom masning, gennemgår mosten en kølig skindmacerering i 2-3 dage. Derefter starter den alkoholiske gæring med 2 daglige omrøringer for at fremme farve, aroma og smagsekstrakt, og varer 19 dage inden vinen presses. Den klar vin bliver hældt på brugte træfade (228 l., 30% nye) af fransk eg. Vinen gennemgår først en malolaktisk gæring og modnes derefter i 17 måneder. Den aftappes uden klaring eller filtrering. Farven er blank, rubinrød. Efter en smule iltning i glasset udvikler "Clos des Chènes" en fantastisk, kompleks og samtidigt charmerende duft, med nuancer af syltede røde frugter (kirsebær, hindbær, tyttebær). Smagen er ligeledes meget koncentreret og kødfuld, med en flot, underliggende tannin og toner af marcipan, nødder og milde krydderier. Eftersmagen er dyb og varer længe. Vinen vil uden tvivl kunne modnes i flere år og vinde i harmoni og kraft. Men allerede i sin ungdom har den masse af charme! Lige til at blive Volnay-fan!

Vinifikation:	Lagres i 17 måneder på franske egefade.
Smagenoter:	Kompleks, koncentreret og kødfuld med stor charme og mange flotte undertoner der langsomt viser sig i glasset!
Anbefales til:	Lam, Mørkt fjerkræ, Vildt, Okse, Fransk landkøkken, Gris



## Fakta

Årgang	2011
Varenr.:	1007381
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	13.5 %
Potentiale:	Kan med fordel gemmes i mange år.
Kategori:	Frugtrig og fyldig