

Domaine Thierry Glantenay, Volnay 1. Cru - Les Bouillards, Bourgogne, Côte de Beaune

Bourgogne

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

Parcellen på 1,5230 ha. på 1. Cru vinmarken "Les Brouillards" er rent faktisk den største parcel på Domaine Thierry Glantenay. Marken ligger umiddelbar sydøst for selve landsbyen, midt på skråningen mod Pommard. Der er lidt tvivl om, hvor navnet (tågene på fransk) kommer fra: Enten fra det gammel fransk for skov "breuil" eller fra de hyppige tågebunker som ofte dækker den nederste del af marken. Undergrunden består især af brun kalk i overfladen og sand og mergel i dybden, og da hældningen giver en god dræning, udvikler vinstokkene dybe rødder og producerer altid meget koncentrerede vine. Parcellen er beplantet mellem 1947 og 1955 og giver derfor få, men meget kødfulde druer. Som det er tilfældet på hele ejendom dyrkes parcellen efter "Lutte raisonnée" (integreret landbrug) principper, med f.eks. kontrolleret anvendelse af miljøvenlige produkter og pløjning i stedet for kemisk ukrudtsbekæmpelse (siden 2001). Druerne er høstet manuelt ved optimalmodning og transporteres til kælderen i små kasser af 12 kg. for at undgå masning og oxydering. Efter en 100% afstikning og en skånsom masning, gennemgår mosten en kølig skindmacerering i 2-3 dage. Derefter starter den alkoholisk gæring med løbende omrøringer for at fremme farve, aroma og smagsekstrakt, og varer 2-3 uger inden vinen presses. Den klare vin bliver hældt på brugte træfade (228 l., 30% nye) af fransk eg. Vinen gennemgår først en malolaktisk gæring og modnes derefter i 15-18 måneder. Den aftappes uden filtrering. "Les Brouillards" giver altid vine man skal vente en smule på. De er en smule lukkede i deres ungdom, men udvikler sig fantastisk i løbet af et par år, hvor de vinder i fylde, harmoni og charme. I deres ungdom finder man nuancer af kirsebærsten, røde blomster og mørke krydderier og med lidt udvikling kommer der toner af trøfler, skovbund og læder. I eftersmagen fornemmer man tannin og struktur, men også en god underliggende frugtkoncentration.

Vinifikation:	15-18 måneders lagring
Smagenoter:	Nuancer af kirsebærsten, røde blomster og mørke krydderier og med lidt udvikling kommer der toner af trøfler, skovbund og læder. I eftersmagen fornemmer man tannin og struktur, men også en god underliggende frugtkoncentration.
Anbefales til:	Lyst fjerkræ, Kalv, Vildt, Okse, Fransk landkøkken, Gris



Fakta

Årgang	2012
Varenr.:	1008005
Område:	Frankrig, Bourgogne
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	13.5 %

Potentiale:	Kan med fordel gemmes et par år efter høsttidspunktet.
Kategori:	Frugtrig og fyldig