

Domaine Thierry Glantenay, Volnay, Bourgogne, Côte de Beaune

Bourgogne

Côte de Beaune er den sydligste del af hele Côte d'Or og ligger mellem Côte de Nuits og Côte Chalonnaise. Området er på 5.900 ha. altså næsten dobbelt så stort som Côte de Nuits. Det indeholder vine med betegnelse AOC, Village, 1. Cru og Grand Cru (hvoraf Corton som den eneste røde Grand Cru). Omfatter i øvrigt Aloxe-Corton, Pernand-Vergelesses, Savigny-les-Beaune, Beaune /Hautes-Côtes de Beaune, Pommard, Volnay, Monthélie /Auxey-Duresses, Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet og Santenay.

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

Thierry Glantenay ejer flere parceller på i alt 2 ha. i Volnay, beliggende på en kalk- og lerholdig undergrund som giver altid optimalmodne druer. Parcellen er beplantet med 35 år gamle vinstokke som man beskærer hårdt, således at de kun giver en lille udbytte (45hl./ha.) , men til gengæld meget koncentrerede 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. 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 starter den alkoholiske gæring med løbende omrøringer for at fremme farve, aroma og smagsekstrakt, og varer 2 uger inden vinen presses. Den klare vin bliver hældt på brugte træfade (228 l., et til fire år) af fransk eg. Vinen gennemgår først en malolaktisk gæring og modnes derefter i 12 måneder. Den aftappes uden filtrering. Dyb, rubinrød farve. Duften er umiddelbar, aromatisk, med toner af røde kirsebær og tyttebær og en dejlig, let, krydret karakter. I det hele taget, feminine, subtile nuancer. I smagen har vinen mere struktur og en god velour, som gør den dejlig at nyde i sin ungdom. Den slutter med god dybde og sødmefuldhed. En vin, man straks holder af!

Vinifikation:	12 måneders lagring på brugte egefade.
Smagenoter:	Toner af røde kirsebær og tyttebær og en dejlig, let, krydret karakter, i smagen har vinen mere struktur og en god velour. I det hele taget, feminine, subtile nuancer.
Anbefales til:	Ost, Lam, Mørkt fjerkræ, Kalv, Gris



Fakta

Årgang	2017
Varenr.:	1018563
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	13 %
Potentiale:	Kan gemmes et par år efter høsttidspunkt.
Kategori:	Frugtrig og fyldig