

Domaine Thierry Glantenay, Pommard 1. Cru - Les Rugiens, 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

1er Cru marken "Les Rugiens" ligger i retning mod Volnay og har fået sit navn af den særpræget rødlig jord undergrunden består af (smuldret ler med jernoxyd, lokalt kaldt "rougion"). Marken har en god eksponering mod sol og er godt beskyttet mod vinden og producerer derfor altid kraftige og komplekse vine, som har stort modningspotentiale. Glantenays parcel er på 0,2160 ha. og er beplantet i 1935. 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. Man foretager en skrap selektering 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 klare vin bliver hældt på træfade (228 l., 0-30% nye, alt efter årgangen) 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. Vinen har en fantastisk dybde og kompleksitet og en finesse i duften, som næsten ligner en Volnay, med nuancer af modne røde frugter. I smagen er vinen stadig præget af en smule fad i sin ungdom, men den har så meget struktur, kompleksitet og frugtkoncentration, at den uden tvivl hurtigt vil finde sin harmoni. Her finder man toner af kirsch, roser, hyben, en smule solbærblad. I eftersmagen er vinen delikat og meget charmerende. Vinen har godt at blive hældt på karaffel inden servering.

Vinifikation:	Lagres i 17 måneder på franske egefade.
Smagenoter:	Fantastisk dybde, kompleksitet og finesse i duften, og i smagen meget struktur, kompleksitet og frugtkoncentration med toner af kirsch, roser, hyben, en smule solbærblad.
Anbefales til:	Lam, Mørkt fjerkræ, Vildt, Okse, Fransk landkøkken



Fakta

Årgang	2017
Varenr.:	1018566
Område:	Frankrig, Bourgogne, Bourgogne
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	13.5 %
Potentiale:	Kan med fordel gemmes i mange år.
Kategori:	Frugtrig og fyldig

