Bourgogne
ID 36016

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 Santenots" ligger i virkeligheden på Pommard-kommunen, men da Pommard ikke har nogen 1. Cru klassifikation for rødvine, må denne vinmark "låne" appellationen Volnay 1. Cru. Thierry Glantenay ejer 2 parceller på i alt 0,6780 ha. på "Les Santenots", den ene beplantet i 1989 og den anden i 1997. Undergrunden består især af rødlige småsten af kalk blandet med ler. Vinmarken er ret stejl og vender næsten direkte mod syd, noget som giver en god eksponering mod solen, og giver optimalt modne 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. Man foretager en skrap selektering af druerne, både under plukningen og ved ankomsten til kælderen. Efter en 100% afstikning og en skånsom masning, gennemgår mosten en kølig skindmacerering i 2-3 dage. Derefter starter den alkoholiske gæring med løbende omrøringer for at fremme farve, aroma og smagsekstrakt, og varer 2-3 uger 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 15-18 måneder. Den aftappes uden filtrering. Druernes perfekte modning man som regel opnår på "Les Santenots" giver altid en meget kødfuld og kompleks vin. Farven er mørk, rubinrød og i duften fornemmer man koncentrerede aromaer af mørke kirsebær, blommer, brombær og violer. Smagen er kødfuld og struktureret, med nuancer af mørke bær og krydderier. Eftersmagen er lang med en god tannin og en anelse trækarakter, som på ingen måde forstyrrer. Man fornemmer et godt modningspotentiale i vinen, men også en god frugtkoncentration, som efter et par år vil give stor harmoni og charme.

Vinifikation:	15-18 måneders lagring.
Smagenoter:	Smagen er kødfuld og struktureret, med nuancer af mørke bær og krydderier. Eftersmagen er lang med en god tannin og en anelse trækarakter, som på ingen måde forstyrrer.
Anbefales til:	Lam, Mørkt fjerkræ, Vildt, Okse, Fransk landkøkken, Gris

Fakta

Årgang	2014
Varenr.:	1008011
Område:	Frankrig, Bourgogne
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	13.5 %
Potentiale:	Kan med fordel gemmes i et par efter høsttidspunktet.
Kategori:	Frugtrig og fyldig