

Vinoplevelser

Santenay Rouge

Domaine David Moreau, Premier Cru, Clos de Mouches



Egentlig mærker først storheden på de ekstremt feminine og elegante vine fra David Moreau, når de kommer i glasset. Det er svære vine at lave, da fejlene bliver meget umiddelbare, når der ikke er udvidet ekstraktion eller fadlagring til at camouflere dem med, men kun den rene, fine Pinot frugt, som viser alt og intet skjuler. Det er winemaking på et niveau, som kræver en stor tro på, at man i enhver årgang er i stand til at fremelske det bedste – en tro, som ellers normalt først kommer utroligt sent, hvis nogen sinde, til en winemaker.

Selv om David Moreau er meget ung, havde han dog ikke mindre end 10 års vinerfaring bag sig, da han i 2009 grundlagde domainet ud fra under 5 ha vinmarker, som han havde arvet fra sin farfar, der igen havde arvet dem fra sin far. Efter at have færdiggjort sine studier i Dijon valgte David at dygtiggøre sig via ophold, først på Beaucastel, dernæst hos Neudorf Vineyards i New Zealand for til sidst at vende tilbage til Bourgogne, hvor han arbejdede side om side med den berømte Oliver Lamy (Domaine Hubert Lamy) i en årrække, inden han i 2008 sluttede af med et år på Domaine de la Romanée Conti. I dag tæller Domaine David Moreau stadig de samme 5 ha, der primært ligger i Santenay med enkelte afstikkere til Maragnes og Côte de Beaune. Jorden dyrkes hverken økologisk eller biodynamisk, da David først nu rigtig føler, at han kender terroret godt nok til, dels at omlægge vitikulturen, dels at tilkøbe nye marker. Der laves kun 18.000 flasker vin om året, som stort set alle eksporteres, da David allerede i sine første år opnåede stor berømmelse blandt nogle af de internationalt mest respekterede Bourgogne-skribenter, hvorfor vinen var solgt udenlandsk, da Guide Hachette lagde vejen forbi.

Clos des Mouches var egentlig opgivet længe efter phylloxera, og det var først i 1964, at man igen plantede vinstokke på marken. Grunden til dette var formodentlig, at der blæser en kølig vind gennem marken, som tidligere gjorde det svært at opnå fuld phenolisk modenhed, men som i dag er en stor fordel, man får mere balancerede vine.

Vinmarken ligger i hjertet af Santenays Premier Cru-marker og har et tyndt øverste lag af jod, som ligger på en base af kalk.

Leverandør

Domaine David Moreau

Land

Frankrig

Område

Bourgogne

Underområde

Côte de Beaune

Type/Farve

Rødvin

Drue

100% Pinot Noir

Dyrkning

Traditionel

Riedel glas

Pinot Noir

Serveringsforslag

Lyst kød
Vildt
Oste - milde

Vinifikation

Druerne afstilles delvist, inden de kværnes. Mosten lægges efterfølgende med skindkontakt i en begrænset periode, hvis længde afgøres via daglige smagninger af de enkelt fade. Samtidig starter den alkoholiske gæring via vildtgær, og der foretages pigage i den første del af denne gæring. Netop fordi pigagen foretages i den første del af gæringen, sker der kun et yderst begrænset udtræk af farve og tanniner. Efterfølgende gennemgår vinen den malolaktiske gæring, hvorefter den lagres yderligere, inden den tappes på flaske.

Smagekommentarer

En meget stor Bourgogne! Davids elegante præg går igen i duften med toner af mørke bær og mineraler. Smagen har meget fine, bløde tanniner, som understøtter den stadig



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN