

Vinoplevelser

Santenay Blanc

Domaine David Moreau, Premier Cru, Beaurepaire



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 terroiret 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.

David ejer en parcel på beskedne 0,38 ha af Beaurepaire. Denne er dog perfekt beliggende med sydvendt eksponering og en underliggende jord, der stort set kun består af kalk. Kalk er sammen med vulkansk jord suverænt den bedste jordbund, man kan dyrke vin på, da den, dels giver vinstokken en masse nødvendige mineraler, dels fungerer som en svamp, der optager vandet, når der er for meget, og afgiver det igen, når der er for lidt. Dette betyder, dels at vinstokken som oftest har den rette mængde vand til sin rådighed for at udvikle og modne druerne, dels at rødderne holdes varme, hvilket ligeledes stimulerer vinstokken til at modne sine druer.

Leverandør
Domaine David Moreau

Land
Frankrig

Område
Bourgogne

Underområde
Côte de Beaune

Type/Farve
Hvidvin

Drue
100% Chardonnay

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Oaked Chardonnay

Serveringsforslag
Skaldyr
Fisk - lys
Oste - milde
Fjerkræ

Vinifikation
Druerne presses nænsomt på en pneumatisk presse, hvor det kun er den første del af presset (som har højere syre og færre bitterstoffer), som går i vinen. Den resterende del sælges enten som bulk eller til den ældre generation af de lokale indbyggere i byen, som stadig ser fedme og tyngde som et umiskendeligt tegn på kvalitet. Efterfølgende lægges mosten på gamle egetræsfade hvor den først gennemgår den alkoholiske gæring ved hjælp af vildgæren, og dernæst den malolaktiske gæring, inden den lagres i 9-12 måneder.

Smagekommentarer
Duften har lækre toner af mineraler, modne æbler, lime og mineraler. Smagen er afrundet og lidt sky i sin ungdom, men med en rigtig flot



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN