

Vinoplevelser

Clos saint Denis, 3/4 ltr.

Joseph Drouhin, Grand Cru



Maison Joseph Drouhin har, siden huset blev grundlagt i 1880, været en af forkæmperne for de autentiske Bourgogne-vine. Som Robert Drouhin selv siger: "Der skal være en naturlig sammenhæng mellem jordens terroir og det, som vinen udtrykker".

Denne filosofi er medvirkende til, at man hos Maison Joseph Drouhin er meget bevidst om at tage vare på det miljø, der omgiver vinstokkene. Man undgår derfor helst at sprøjte mere end højst nødvendigt, men foretrækker at luge mellem stokkene. Der anvendes i høj grad organisk gødning til at nære og biologiske midler til at forsvare vinstokkene med.

Der bliver tænkt på fremtiden, for, som familiens overhoved siger, der skal jo også være noget til næste generation. Faktisk er man allerede på nuværende tidspunkt så langt i processen, at husets Chablis-vine udelukkende dyrkes på økologisk vis, så det nu kun er i Bourgogne, man stadig må hjælpes lidt på vej af nutidens hjælpemidler.

Næst efter Bonnes Mares er Clos Saint Denis med sine 6 ha den mindste vinmark i Morey.

Vinmarken, der ligesom Moreys og Gevreys andre vinmarker har en østlig eksponering, blev første gang tilplantet i begyndelsen af det 13. århundrede af munkene fra Saint Denis de Vergy-klosteret. Da marken skulle navngives, var der en stor diskussion i den nærliggende landsby Morey, og spørger man i dag de lidt ældre vinbønder i landsbyen omkring navnet, kan man stadig få præferencer for eller imod det eksisterende navn.

Leverandør
Joseph Drouhin

Land
Frankrig

Område
Bourgogne

Underområde
Côte de Nuits

Type/Farve
Rødvin

Drue
100% Pinot Noir

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Pinot Noir

Serveringsforslag
Lyst kød

Vinifikation
14–21 dages maceration, mens mosten gennemgår sin alkoholiske gæring på ståltanke. Efterfølgende lægges vinen på 20% nye franske egetræsfade i 14–18 måneder, imens den gennemgår sin malolaktiske gæring.

Smagekommentarer
Duften har toner af modne kirsebær, violer, skovjordsbær og egetræ. Smagen har en fin medium+ syre, som både balancerer de fine, elegante tanniner, den medium+ fylde og den flere minutter lange og elegante eftersmag.

Alkohol
13,00%

Proptype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN