

Vinoplevelser

Puligny-Montrachet, 3/4 ltr.

Joseph Drouhin, Premier Cru, Clos de la Garenne



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.

Clos de la Garenne er med sine 1,5 ha en af Pulignys mindste men også mest estimerede vinmarker.

Marken ligger på en let skrånende bakkekam, hvor jordbunden hovedsagligt består af kalksten. Egentlig ejer Drouhin-familien ikke jord på Clos de la Garenne, men via sine kontakter i appellationen har huset over en årerække formået at opkøbe most fra en række etablerede vinbønder.

Navnet Clos de la Garenne betyder "hvor de vilde levede".

Leverandør
Joseph Drouhin

Land
Frankrig

Område
Bourgogne

Underområde
Côte de Beaune

Type/Farve
Hvidvin

Drue
100% Chardonnay

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Chardonnay

Serveringsforslag
Oste - milde
Fisk - fede

Vinifikation
Traditionel hvor det kun er den første del af mosten fra presningen, som er særligt syrerig, der medtages. Efterfølgende gæres vinen ud via en spontan gæring, inden den lægges på 25% nye egetræsfade i 12 måneder.

Smagekommentarer
Duften har lækre toner af havtorn, friske mandler, abrikoser, tørrede frugter og æbler. Smagen har en nærmest perfekt struktur med en flot syrebalance, der spiller op imod vinen mineralitet og viskositet.

Alkohol
13,50%

Proptype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN