

Vinoplevelser

Montrachet, 3/4 ltr.

Joseph Drouhin, Grand Cru, Marquis Laguiche



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.

Tager man i betragtning, at der kun laves 30.000 flasker Le Montrachet i de mest udbytterige årgange, er det bemærkelsesværdigt, hvor meget omtale vinen har opnået. At indfange de unikke aromaer er en oplevelse, der er de færreste forundt. Men blandt dem, der har smagt en Le Montrachet, er der bred enighed om, at det er en af de største vinoplevelser, der findes.

Joseph Drouhins Le Montrachet, Marquis de Laguiche, hører til i den absolutte elite af disse vine. Parcellen, hvorfra druerne kommer, tilhører egentlig ikke Drouhin men Laguiche-familien, hvilket den har gjort siden 1363. Men da familien ikke laver vin, har marken i generationer været lejet ud til Drouhinfamilien på en lang tidskontrakt. Aftalen har gjort Drouhinfamilien til den største jordbesidder på den 7,5 ha store vinmark. Og ikke nok med det - hele familiens del ligger i Puligny, der af kendere betegnes som den bedste del af den berømte vinmark.

Leverandør
Joseph Drouhin

Land
Frankrig

Område
Bourgogne

Underområde
Côte de Beaune

Type/Farve
Hvidvin

Drue
100% Chardonnay

Dyrkning
Biodynamiske Druer

Riedel glas
Chardonnay

Serveringsforslag
Oste - milde
Fisk - fede

Vinifikation
Traditionel vinifikation.

Smagekommentarer
Absolut en meditationsvin. Duften har toner af nyslynget honning, eksotiske frugter, lakridspulver, hasselnødder, nødder, mineraler og ristet brød. Smagen er først tøvende, men eksploderer så i en kompleks smag med en unik balance.

Alkohol
13,50%

Proptype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN