

# Vinoplevelser

## Chambolle Musigny, 3/4 ltr.

Joseph Drouhin, Premier 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.

Chambolle-Musigny ligger lige syd for Morey-Saint-Denis og har en meget kalkholdig og lerfattig jordbund. Vinene fra området hører blandt de mest elegante og raffinerede vine i Bourgogne. De er mere parfumerede end vinene fra Morey-Saint-Denis og lidt mere delikate og elegante end Clos de Vougeot-vinene. De 155 ha vinmarker er beplantet med Pinot Noir. Ud af disse er 25 ha Premier Cru marker, og det er på marker, der grænser op til Musigny og Bonnes-Mares, at Maison Joseph Drouhin henter druerne til sin Chambolle-Musigny Premier Cru.

**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  
Vildt

**Vinifikation**  
Druerne håndplukkes og bringes til vineriet, hvor de nænsomt presses og vinificeres efter den traditionelle Bourgogne stil. Førstegæring finder sted i stålitanke, hvorefter vinen gennemgår en lang udblødning i 18 dage, hvor vinen dagligt omrøres. Vinen lægges på 228 liters træfade, hvorefter andengæringen foretages. Vinen lagres på fadene i 18 måneder, hvorefter den klares med æggehvinder og tappes på flaske.

**Smagekommentarer**  
Let kirsebærrødfarve. I duften er masser af violer, brombær, vilde kirsebær samt lette toner af mørk chokolade. Meget flot struktureret smag og en helt unik balance mellem tanninernes fedme, frugt og syre. En meget flot Bourgogne.

**Alkohol**



**H.J. HANSEN VIN A/S**

GRUNDLAGT 1829



**VIN SPECIALISTEN**

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN