

Vinoplevelser

Charmes-Chambertin

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. Selv om Charmes-Chambertin ligger umiddelbart nedenfor Le Chambertin, og selv om de deler det samme jordbånd af brunt ler og småsten, er der stor forskel på disse to vine. Charmes-Chambertin er meget forfinet og elegant, typisk med spæde tanniner og silkeblød afslutning. Uden tvivl noget af det mest forfinede og raffinerede Bourgogne, der findes, og det er måske netop derfor, at det er en af de mest kendte Grand Cru-marker.

Leverandør
Joseph Drouhin

Land
Frankrig

Område
Bourgogne

Underområde
Côte de Nuits

Type/Farve
Rødvin

Fadlagring
14-18 måneder

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Pinot Noir

Serveringsforslag
Mørkt kød
Lyst kød
Tapas
Pastaretter

Vinifikation
Maceration i 2-3 uger med vildgær under temperaturkontrollerede forhold.

Smagekommentarer
Spækket med nuancer og indtryk og med en aroma, der i første omgang rammer næsen med kirsebær. Det første indtryk følges op af træ og en krydret aroma med elegante hint af moskus. Virkelig fyldig, rig på indtryk og samtidig harmonisk i balancen mellem at være hverken rå eller tung. De fine tanniner giver en meget blød tekstur med en smule livlig syre.

Alkohol
13,50%

Proptype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN