

Vinoplevelser

Beaune Blanc

Joseph Drouhin, Premier Cru, Clos de Mouches



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 des Mouches er en af Drouhinfamiliens absolutte stoltheder. Navnet stammer formentlig fra middelalderen, hvor vinmarkens eksponering (syd/sydøst) var det perfekte sted for opdrætning af bier, hvilket de lokale i høj grad benyttede sig af. Derfor navngav de marken Mouches, der på den lokale dialekt betyder honningbier.

Efter vinlusens hærgen i slutningen af det 19. århundrede blev Clos des Mouches genplantet med Pinot Noir i stedet for de oprindelige grønne sorter. Et historisk dokument fortalte dog om de hvide vines fortræffelighed, og det fik i 1921 Maurice Drouhin til at genplante vinmarken med Chardonnaydruer. I dag er det halvt Pinot Noir og halvt Chardonnay, der står på den berømte skråning, og selv om begge druesorter giver fremragende vine, er hvidvinen for både Drouhinfamilien og vinelskere noget helt specielt.

Leverandør
Joseph Drouhin

Land
Frankrig

Område
Bourgogne

Underområde
Côte de Beaune

Type/Farve
Hvidvin

Drue
100% Chardonnay

Fadlagring
12-15 måneder

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Viognier / Chardonnay

Serveringsforslag
Skaldyr
Fjerkræ
Fisk - fede
Foie gras
Lagrede oste

Vinifikation
Håndhøstet i små, åbne kasser for at bevare druerne struktur. Druerne sorteres to gange om nødvendigt og presses nænsomt. Lagret på franske egetræsfade, hvoraf 25% er nye fade.

Smagekommentarer
En enestående vin fra en fantastisk årgang. Lysgul farve med en kompleks og floral aroma af hvid syren og hvide roser. Frugtlige noter træder tydeligt frem og udvikler sig mod ristede mandler og hasselnødder. Når vinen modner vil den fremvise en overraskende intens aroma og efter et kvarters tid i glasset åbner vinen sig med hvide træfler, citrus, honning og muskatnød - alt sammen i fin balance. Livlig på tungen og med



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN