



Clotilde Davenne

Clotilde Davenne, Cremant de Bourgogne, Rosé

Denne forførende tørre og lækende Cremant fra Clotilde Davenne er lavet på 100% Pinot Noir. Vinstokkene gror ved landsbyen Saint-Bris-le-Vineux, på en parcel kaldet "Les Rosiers". Druerne gærer med skallerne i 24-48 timer, hvorefter den alkoholiske gæring sker på tank. Herefter lagrer vinen i 18 mdr. på bundfaldet i flasken. Den kalkede jordbund skinner tydeligt igennem i denne mineralske og superfrisk rosé Cremant, der er en fantastisk aperitif.

OM PRODUCENTEN

Efter at have færdiggjort sine ønologistudier i slutningen af 1980'erne startede Clotilde Davenne med at arbejde for Jean Marc Brocard. Her blev hun i hele 17 år indtil hun i 2005 endelige startede det Domaine, som hun i virkeligheden grundlagde helt tilbage i 1992, da hun købte et lille husmed tilhørende vinmarker. Her producerede hun almindelige Bourgogne Blanc, og solgte druerne hvert år til Brocard, hvor hun selv arbejdede.

Vendepunktet kom da en ældre herre gene ville afhænde sin vingård i Saint-Bris. Han havde dog ikke lyst til at sælge til nogle andre producenter i området så han tog kontakt til Clotilde. Hun købte stedet, og rådede nu pludselig over flere Chablis parceller, samt parceller i Saint-Bris og Irancy. Vinmarkerne var gamle – Aligoté druerne over 70 år, Pinot Noir på over 50 år, og Sauvignon druerne i Saint-Bris var næsten alle over 100 år gamle. Druematerialet var med andre ord fantastisk, og hun tog efter nogle få år med salg til Brocard, endelig skridtet i 2004, sagde op hos Brocard og startede sin egen produktion.

Clotilde har sin helt egen filosofi omkring vinificering af de enkelte druer i hendes område. Chardonnay har brug for at man "undertrykker" druekarakteren og lader terroiret skinne igennem. Modsat med Pinot Noir der i det kalkrige terroir ofte bliver for stilkede og syrlige, hvis man ikke understreger druens saftige og frugtmættede karakter. Sauvignon druen som man som eneste sted i Bourgogne må anvende i Saint-Bris, står hendes hjerte meget nært. Clotildes Sauvignon de Saint-Bris er et prima eksempel på hvor seriøst hun tager denne vintype. Den er altid i en kvalitet der nemt måler sig med mange 1er Cru Chabliser i kompleksitet og intensitet.

OMRÅDE

Bourgogne

APPELLATION

Cremant de Bourgogne

DYRKNING

Konventionel

JORDBUND

Kalk, sand

DRUER

Pinot Noir

GÆRING

Ståltank

TYPE

Champagne og bobler

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens