

OMRÅDE
Bourgogne hvid

APPELLATION
Bourgogne

DYRKNING
Økologisk dyrket - ikke certificeret

JORDBUND
Ler, kalksten

DRUER
Chardonnay

GÆRING
Gæring på stål

TYPE
Fyldig hvidvin

Domaine Arnaud Boué

Arnaud Boué, Bourgogne Blanc 2021

Husets bourgogne blanc stammer fra 2 parceller med primært kalksten fra jura tiden. Den ene parcel ligger sydvendt med masser af daglig sol, mens den anden ligger i en mere fattigt, stenrig jordbund, der bidrager med øget mineralitet. Vinen gærer i brugte fade, og lagrer yderligere 10 måneder på de samme fade, inden vinen filtreres let og flaskes. Blød og fyldig chardonnay karakter med citrus og moden abrikos i duften, smagen har et lille touch af fad, der understreger den rige karakter.

OM PRODUCENTEN

Domaine Arnaud Boué er et nyt vinhus på Bourgogne himlen. I 2018 fik Arnaud Boué, efter i 15 år at have arbejdet på flere kendte bourgogne domainer, fik han endelig fod under eget bord, i et lille vinhus i Villars Fontaine, lidt vest for Nuits Saint-Georges. Her i Hauts-Cotes de Nuits frembringer han vine fra lejede marker, hvor han gennem en længere årrække har kendt ejerne.

Alle vinene tilvirkes efter økologiske og biodynamiske principper. Flere af vinene er allerede certificerede og flere er under omlægning. Arnaud er uddannet agronom og bruger sin viden om naturlig vindyrkning til at inkorporere biodynamiske principper i både marken og i kælderen.

Her er alle kemiske genveje og tilsætning bandlyst. Her gærer vinene kun med vildgæren og tilsættes meget sparsomme mængder af svovl ved flaskning.

Alle parceller vinificerers og lagrer hver for sig, og Arnauds forkærlighed for helklasegæring er evident. Han justerer årgang for årgang på mængden af hele klaser for at opnå den bedste balance i vinen. Årgangene og parcellerne får hver år lov til at udvikle sig individuelt, så der er ingen fastlagt proces i kælderen, men kun en guidning af vinens egen karakter, efter den biodynamiske kalender.