

OMRÅDE
Bourgogne hvid

APPELLATION
Bourgogne Aligoté

DYRKNING
Økologisk dyrket - ikke certificeret

JORDBUND
Ler, kalksten

DRUER
Aligoté Doré

GÆRING
Gæring på stål

TYPE
Fyldig hvidvin

Domaine Arnaud Boué

Arnaud Boué, Bourgogne Aligoté Doré 2022

Bourgogne Aligoté lavet på den gamle lavtydende Doré klon der egentlig er en mutation med en mere gylden og rigere frugt karakter. Efter gæringen lagrer vinen i 10 måneder på brugte fade, hvilket giver en meget fin og diskret baggrund af egetræ. Vinen gennemgår en let filtatrion efter den biodynmiske kalender. Aroma af lime, hvide blomster og et diskret touch af eg. Fyldig og frugtmættet karakter med en sprød salin afslutning. Kun 2000 flasker produceret.

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.