



Domaine Arnaud Boué

Arnaud Boué, Gevrey Chambertin 2022

Arnaud Boués forrygende Gevrey Chambertin stammer fra parcellen La croix des Champs. Vinstokkene er mellem 30 og 60 år gamle. Vinifikationen er sket udelukkende med afstilkede druer med en 3 uger lang maceration og en nænsom nedpresning af "hatten". Vinen lagrer herefter i 16 måneder på brugte barriques, indtil vinen filtreres let, efter den biodynamiske kalender. Klassisk Gevrey Chambertin med power, mineralitet og dybde i den mørke og bløde Pinot Noir frugt.

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 kælderens.

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 vinificeres 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 kælderens, men kun en guidning af vinens egen karakter, efter den biodynamiske kalender.

OMRÅDE

Bourgogne

APPELLATION

Hauts-Côtes de
Nuits

DYRKNING

Økologisk vin

JORDBUND

Ler, kalksten

DRUER

Pinot Noir

GÆRING

Gæring på stål

TYPE

Let rødvin

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens