

OMRÅDE
Bourgogne rød

APPELLATION
Hautes-Côtes de Nuits

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
Ler, kalksten

DRUER
Pinot Noir

GÆRING
Gæring på stål

TYPE
Let rødvin

Domaine Arnaud Boué

Arnaud Boué, Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Les Chaboeufs" 2022

"Les Chaboeuf" er muligvis en af de mindste kendte 1er Cru marker i Nuits-Saint-Georges. Det til trods for at den faktisk ligger direkte nabo til de måske mest kendte 1er Cru'er "Les Saint-Georges" og "Les Vaucrains". Hefra fremtryller Arnaud Boué en mikroskopisk produktion på kun 300 flasker. Marken er placeret stik syd. Vinifikationen er sket udelukkende med afstilkede druer med en 3 uger lang maceration og en nænsom nedpresning af "hatten". Vinen lagrer herefter i 18 måneder på gamle barriques, og 6 måneder på tank, indtil vinen filtreres let, efter den biodynamiske kalender. Et powerhouse af elegance og terroir tro Pinot Noir frugt. Uden brug af nye fade giver vinen en dyb, lang og koncentreret smag, med en spændstig rødfrugtet kerne og en fin ciseleret tannin. (Foto er ikke af den akuelle cuvée)

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.