

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, Gevrey Chambertin "Les Evocelles" 2022

Gevrey Chambertin fra parcellen Les Evocelles, som er beliggende på toppen af bakken længst mod nord i appellationen. Vinifikationen er sket udelukkende med afstilkede druer med en 3 uger lang maceration og en nænsom nedpresning af "hatten". Vinen lagrer herefter i 12 måneder på barriques, og derefter 4 måneder på tank, indtil vinen filtreres let, efter den biodynamiske kalender. Der er udtalt flot mineralitet i en vin med så forholdsvis stor kraft og fylde som denne klasiske Gevrey Chambertin. Masser af næsten tygbar frugt, og potentiale til mange år i kælderen. Der producers blot 600 flasker. (Foto viser ikke den aktuelle 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.