



Gevrey Chambertin 1er Cru Les Champeaux 2020

Producent: Domaine Tortochot
Område: Bourgogne
Land: Frankrig
Alkohol: 13,0
Drue: Pinot Noir

Champeaux er den nordligst beliggende Premier Cru i Gevrey Chambertin og er beliggende på den "køligere" del af Combe de Lavaux-højen. Her ejer Tortochot små 0,81 ha på en stenet jordbund med underliggende ler, som typisk giver en elegant og mineralsk udgave af en Gevrey Chambertin.

Domaine Tortochot tæller i dag 11 ha, som siden årgang 2013 har været økologisk certificeret.

I dag er filosofien da også klar! En biodynamisk tilgang med hårdt arbejde i marken, omfattende beskæring, grøn høst og dobbelt selektering af druerne. Man afstikker i dag (afhængigt af årgangen) 100% af klaserne og benytter sig af naturlig gæring startende med en koldmaceration. Lagringen sker på 100% nye fade for Grand Cru'erne, mens Premier Cru lagrer på 50% nye fade - og Village-vinene på 25% nye fade.

Vinbeskrivelse:

Tortochots Gevrey Chambertin Champeaux er her i den glimrende årgang 2020 en givende og stenet udgave af en Gevrey Chambertin.

Vinen åbner med charmerende aromaer af knuste ribs, jordbær, skovbund, lakrids og våde sten. I smagen er det en overdådig og rank Gevrey med givende frugt præsenteret på en så delikat og charmerende måde, at helhedsindtrykket står i smuk harmoni.

Et stor Gevrey-Chambertin, som fortjener at blive hengemt nogle år.

Druesammensætning:
Pinot Noir



Falstaff:

95 point

Beskrivelse af producenten

Tortochot er en mindre, historisk vinproducent i Gevrey Chambertin, der siden år 1865 har lavet vin fra nogle af de bedste vinmarker i Gevrey Chambertin. Dette til trods har Domaine Tortochot levet et liv lidt under radaren i forhold til den kendte kommunes andre top-producenter som fx Armand Rousseau, Dujac og Denis Mortet.

Og derfor kan vinene (ud fra et Bourgogne-perspektiv) da også stadig anskaffes til helt andre priser, end tilfældet er hos de mere kendte naboer.

"...this is a name to keep an eye on."
- Neal Martin, tidl. The Wine Advocate

Tortochot ejer i dag parceller på Le Chambertin, Mazi Chambertin, Charmes Chambertin, Lavaux St. Jacques og Champeaux i Gevrey Chambertin, en lille parcel på 0.21 ha på Clos de Vougeot samt mindre parceller i Chambolle Musigny og Morey St. Denis. Så terroiret til at lave stor Bourgogne-vin fejler absolut ikke noget.

Domænet tæller i dag 11 ha, som siden årgang 2013 har været økologisk certificeret. I dag er filosofien da også klar!

En biodynamisk tilgang med hårdt arbejde i marken, omfattende grøn høst og dobbelt selektering af druerne. Man afstikker i dag 100% af klaserne (afhængigt af årgangen) og benytter sig af naturlig gæring startende med en koldmaceration. Lagringen sker på 100% nye fade for Grand Cru'erne, mens Premier Cru lagrer på 50% nye fade - og Village-vinene på 25% nye fade.

Den charmerende madam Chantal Tortochot-Michel står i dag bag driften af domænet med vejledende hjælp fra Sylvian Pataille, som regnes for en af topproducenterne i Marsannay. Chantal blev den fjerde generation til at varetage vingården, da hun overtog driften af sin far tilbage i 1996.

Kvaliteten har de seneste år været i stor fremgang, hvilket anmelderne da også er begyndt at få øjnene op for. Om det så er Chantal Tortochot eller Sylvian Pataille, der kan tage kredit for dette, skal være usagt (sikkert en kombination).



Men faktum er, at domænet vel aldrig har lavet finere og renere vine, end tilfældet er i dag.