



Auxey Duresses 'Les Vireux' 2021

Producent: Domaine Denis Carré
Område: Bourgogne
Land: Frankrig
Alkohol: 13,5
Drue: Chardonnay

Fra ca. 50 år gamle vinstokke plantet på den østvendte enkeltmark Les Vireux er der her tale om en kæmpe hvid Bourgogne, der bokser langt over sin vægtsklasse!

Små 0,26 ha ejer familien af Les Vireux, hvorfor mængderne er meget beskedne.

Marken er en særlig, højtbeliggende, næringsfattig og kalkstensholdig mark, som desuden indeholder rødbrunt, jernholdigt grus - og hvis grænse er delt mellem Auxes-Duresses og Meursault. Et terroir, der bare frembringer en koncentreret og "levende" vin.

Bag domænet står i dag bror og søster, Martial & Gaëtane.

I 2008 overtog søskendeparret det primære ansvar fra faderen, Denis Carré, som stadig den dag i dag hjælper til på vingården, der er beliggende i den lille by Meloisey - og som drives efter biodynamiske principper.

Landsbyen er lokaliseret lidt afsides i det såkaldte Hautes Côtes de Beaune nogle km vest for mere kendte byer som Volnay og Pommard. Måske også derfor, at vinhuset stadig går under radaren.

Vinificeringen er ærkeklassisk; spontangæring, kølig og længerevarende maceration og næsten udelukkende lagring på neutrale fade. Hvidvinene lagres typisk på stål, mens rødvinene gærer på beton og lagres på henholdsvis stål og/eller franske fade. Kun enkelte af vinene lagres på en lille andel nye fade.

Vinbeskrivelse:



Auxes-Duresses, Les Vireux åbner med osende og uimodståelige aromaer med citrus, nødder, hvide blomster, diskrete smørtoner og en fast, stenet undertone.

I munden smyger den dybe frugt smidigt over tungen med en så levende syre, at vinen står med enestående balance, før eftersmagen med både længde og fokus afslutter denne sjældne og lagringsværdige hvide Bourgogne.

Nyd den af den store Bourgogne-bowle ved 10-12 grader.

Druesammensætning:

Chardonnay

Beskrivelse af producenten

Perfektionisme, sans for detaljen og stor fokus på den biodynamiske vindyrkning er noget, der inderligt præger familien bag Domaine Denis Carré. Dette kom i særdeleshed til udtryk under et besøg på domænet, hvor "søster" Gaëtane under en samtale om elektriske varmeledninger på økologisk dyrkede marker i Chablis - med et skarpt blik og lige så skarp stemme udtrykte: "Og så kalder de sig selv for økologiske!!!".

Den mere bæredygtige form for vindyrkning har været praktiseret i mange år og er her i familien derfor ikke noget, der bliver gjort for sjov - eller for pengenes skyld.

"Our approach - one that is respectful to life - involves using no chemical treatments. We believe this is the only way to produce living wines that are exceptionally balanced and exquisitely vibrant, each one epitomizing their terroir."

Bag domænet står i dag bror og søster, Martial & Gaëtane. I 2008 overtog søskendeparret det primære ansvar fra faderen, Denis Carré, som stadig den dag i dag hjælper til på vingården, der er beliggende i den lille by Meloisey. Landsbyen er lokaliseret lidt afsides i det såkaldte Hautes Côtes de Beaune nogle km vest for mere kendte byer som Volnay og Pommard. Måske også derfor, at vinhuset stadig går under radaren.

Denis og Bernadette Carré startede domænet i førstnævntes fødehjem tilbage i 1975, hvor de i begyndelsen lejede sig ind på parceller i nærheden af gården, mens Denis i aftentimerne arbejdede på et værksted for at få råd til egne parceller. Noget



der i dag vil have været en umulighed!

I dag producerer familien fra ca. 14 ha kun vin fra egne marker, som nu blandt andet også tæller mere eksklusive parceller i både Beaune, Meursault og Pommard.

Flertallet af markerne er i Bourgogne-perspektiv højt beliggende, hvorfor vinene generelt viser en mere "kølig" Bourgogne-stil.

Vinificeringen er ærkeklassisk; spontangæring, kølig - og længerevarende maceration og næsten udelukkende lagring på neutrale fade. Hvidvinene lagres typisk på stål, mens rødvinene gærer på beton og lagrer på henholdsvis stål og/eller franske fade. Kun enkelte af vinene lagres på en lille andel nye fade.

Carrés vine er sprøde og terroirtro Bourgogne-vine med en befriende renhed i frugten.