



Hautes Côtes de Beaune 'Les Perrières' 2020

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

Carrés Hautes Côtes de Beaune er en delikat og terroir-tro rød Bourgogne, som leverer imponerende Bourgogne-valuta for skillingen.

Vinen kommer fra den højtbeliggende La Perrière ved selve byen Meloisey, hvor 40-50 år gamle vinstokke står plantet på en kalkstensrig sydvendt skråning beplantet med 11.000 planter per ha.

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 lagrer på henholdsvis stål og/eller franske fade. Kun enkelte af vinene lagres på en lille andel nye fade.

Vinbeskrivelse:

Hautes Cotes de Beaune 'La Perriere' er en finesserig og charmerende rød Bourgogne, som står med en transparent rød farve og indsmigrende aromaer af kirsebær, jordbær, røde blomster og krydderier.



Smagen følger smukt op, hvor struttende frisk frugt ruller blødt over tungen, mens syren og den velsmurte tannin skaber balance, friskhed og stor lyst til endnu en tår.

Klassisk, elegant rød Bourgogne, som smager fantastisk nu, men som sagtens kan gemmes 3-5 år fra høståret.

Druesammensætning:

Pinot Noir

Vinministeriet:



Houlbergs Vinblog:

92 point

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.