



Beaune 1er Cru 'Les Tuvilains' 2020

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

Ca. 1 hektar ejer familien Carré af Premier Cru'en 'Les Tuvilains', som er beliggende i den sydlige og lavere beliggende del af Beaune - tæt på Pommard mod syd og ved siden af den så berømte Clos des Avaux mod nord.

Her er Carrés parceller plantet i henholdsvis 1970, 1984 og 2018 på en gruset og kalkstensholdig jordbund.

Et særligt terroir, der frembringer en floral og uhyre elegant Bourgogne-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:

Les Tuvilains osrer fra glasset med florale og indsmigrende aromaer af jordbær, ribs, roser, skovbund, våde sten og



krydrede undertoner.

Smagen følger smukt op, hvor svævende og ultra-delikat frugt går hånd i hånd med levende syre og de mest silkebløde og velsmurte tanniner, som man kan tænke sig.

Dette før finalen med både længde, sprødhed og fokus afslutter denne helstøbte, røde Bourgogne-vin, der med sin feminine og sofistikerede stil er vanskelig at holde fingrene fra nu, men som sagtens kan henlægges og gemmes 7-10 år fra høståret.

Druesammensætning:

Pinot Noir

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



arbejde 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.