



Auxey Duresses 1er Cru 'Le Bas des Duresses' 2020

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

Fra mere end 50 år gamle vinstokke plantet på den eftertragtede Premier Cru-mark 'Le Bas des Duresses' i Auxey-Duresses kommer denne fremragende Bourgogne, som der produceres i stærkt begrænset antal, da Carré kun er i besiddelse af sølle 0,15 ha.

Le Bas des Duresses har en sydvendt eksponering og består af en jordbund af brunligt grus såvel som kalksten og marl, hvilket der frembringer Pinot Noir med både fylde, ynde og mineralitet.

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:

Le Bas des Duresses står med en transparent rød farve og viser nuancerede, givende aromaer af røde kirsebær, jordbær, røde blommer, viol, skovbund og våde sten.

I munden ruller den med charmerende og fyldig frugt silkeblødt og yderst elegant over tungen, mens den mundvandsdrivende syre og sprøde mineralitet skaber friskhed og fokus.

Finalen er lang og fuldender med solid længde og enestående balance denne smukke røde Bourgogne, som bør henlægges nogle år fra høståret - og som sagtens kan gemmes 5-10 år.

Druesammensætning:

Pinot Noir

Rasmus Christensen -

93 point

Winewherever:

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 lagres 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.