



Pommard 'En Brescul' 2020

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

Fra den muromkransede og højtbeliggende lieu-dit 'Brescul' beliggende tæt på [Pommard](#) kommer denne kølige og svævende elegante Pommard.

Carré ejer små 0,7 ha på Brescul, hvor op til 65 år gamle vinstokke står plantet på den ler/kalkstensholdige jord på primært østeksporeret, stejl skråning.

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:

Pommard 'En Brescul' er en elegant og lagringsværdig Pommard, som står med en transparent rød kulør og viser kølige, elegante aromaer af jordbær, hindbær, roser, kanel, skovbund og te.



I munden smyger den rene frugt sig med dansende lethed over tungen, mens en sitrende syre og en ungdommelig tannin ikke alene giver kant og fokus, men som samtidig demonstrerer, at dette er en både seriøs og lagringsværdig Pommard.

Henlæg den gerne 5-10 år fra høståret - og nyd den herefter af den store Bourgogne-bowle ved 15-16 grader.

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 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.