



Pommard 1er Cru 'Les Charmots' 2019

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

Les Charmots er en enestående og super-eksponeret Premier Cru i Pommard, som er godt beliggende midt på skråningen lige over Grand Epenots mellem byen Pommard og grænsen til Beaune.

Marken er kendt som et af Pommards mest eftertragtede terroirs, som altid frembringer en kompleks og delikat udgave af en Pommard.

Carrés eksempel kommer fra mere end 40 år gamle vinstokke plantet på en mere "rød", kalkstensholdig jordbund (i forhold til En Bresculs mere hvide kalksten) med indhold af jern. Familien råder desværre kun over 0,26 ha, hvorfor vi desværre kun får tildelt særdeles få flasker.

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:

Pommard 'Les Charmots' står med en klar, transparent rød farve og detaljerige, elegante aromaer af jordbær, tranebær, hindbær, blåbær, røde blomster, lakrids, krydderier og skovbund.

I smagen smyger den givende, røde frugt sig lagfyldt og alligevel svævende let over tungen, mens syren på mundvandsprovokerende, saftig vis skaber både charme, friskhed og enestående balance.

Storartet Pommard fra en stor årgang, som uden tvivl vil udvikle sig positivt i 5-15 år efter 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 arbejder 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.