



Chambertin Grand Cru 2021

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

Le [Chambertin](#) er sammen med Clos de Beze den mest eftertragtede Grand Cru i Gevrey Chambertin og helt generelt en af de mest berømte og dermed også mest eksklusive marker i hele Bourgogne. Derfor er vinene for flertallet også blevet uopnåelige.

Og javel, selvom denne monumentale vin fra Tortochot ikke hører til i den billige kategori, er prisen her hos Tortochot stadig kun en brøkdel i forhold til domæner som fx Mortet, Rousseau og Ponsot.

Tortochot ejer små 0,39 ha på nogle af de højere beliggende parceller tættest på skoven, hvor de +50-årige gamle vinstokke står plantet på en jord bestående af den brune, kalkrige jord med silt og underliggende marl. Her frembringes typisk 5 fade afhængigt af årgangen, hvilket betyder begrænsede 1.300-1.500 flasker, som vi desværre kun får tildelt enkelte flasker af.

Domaine Tortochot tæller i dag 11 ha, som siden årgang 2013 har været økologisk certificeret.

I dag er filosofien da også klar! En biodynamisk tilgang med hårdt arbejde i marken, omfattende beskæring, grøn høst og dobbelt selektering af druerne. Man afstikker i dag (afhængigt af årgangen) 100% af klaserne og benytter sig af naturlig gæring startende med en koldmaceration. Lagringen sker på 100% nye fade for Grand Cru'erne, mens Premier Cru lagrer på 50% nye fade - og Village-vinene på 25% nye fade.

Vinbeskrivelse:

Tortochots Le Chambertin er et brag af en fabelagtig og forfinet udgave af en vin fra denne sagnomspundne, historiske



mark. En vin, der her i den uhyre elegante årgang 2021, stiller krav til den heldige nyder - en vin, der kræver både tålmodighed og indlevelse. Giver man den det, vanker der også en helt unik vinoplevelse.

Indsmigrende og elegant folder næsen sig diskret ud med charmerende aromaer af røde kirsebær, jordbær, lakrids, blomster, krydderier og underliggende mineralitet.

Underneden fornemmes dog en ungdommelig, underliggende intensitet, som først for alvor vil udfolde sig med alderen. I munden er frugten i årgangen af koncentreret og charmerende, fløjlsblød karakter, mens den stålsatte syre, skarpt fokuserede tannin og sprøde mineralitet vidner om en (på sigt) elegant og sikkert magisk vin.

For nu bør man væbne sig med tålmodighed - det fortjener den. Og når det om +5-10 år fra høståret bliver tid, bør du desuden huske at tage det bedste Bourgogne-glas frem!

Druesammensætning:

Pinot Noir

Beskrivelse af producenten

Tortochot er en mindre, historisk vinproducent i Gevrey Chambertin, der siden år 1865 har lavet vin fra nogle af de bedste vinmarker i Gevrey Chambertin. Dette til trods har Domaine Tortochot levet et liv lidt under radaren i forhold til den kendte kommunes andre top-producenter som fx Armand Rousseau, Dujac og Denis Mortet.

Og derfor kan vinene (ud fra et Bourgogne-perspektiv) da også stadig anskaffes til helt andre priser, end tilfældet er hos de mere kendte naboer.

"...this is a name to keep an eye on."
- Neal Martin, tidl. The Wine Advocate

Tortochot ejer i dag parceller på Le Chambertin, Mazi Chambertin, Charmes Chambertin, Lavaux St. Jacques og Champeaux i Gevrey Chambertin, en lille parcel på 0.21 ha på Clos de Vougeot samt mindre parceller i Chambolle Musigny og Morey St. Denis. Så terroiret til at lave stor Bourgogne-vin fejler absolut ikke noget.



Domænet tæller i dag 11 ha, som siden årgang 2013 har været økologisk certificeret. I dag er filosofien da også klar!

En biodynamisk tilgang med hårdt arbejde i marken, omfattende grøn høst og dobbelt selektering af druerne. Man afstikker i dag 100% af klaserne (afhængigt af årgangen) og benytter sig af naturlig gæring startende med en koldmaceration. Lagringen sker på 100% nye fade for Grand Cru'erne, mens Premier Cru lagrer på 50% nye fade - og Village-vinene på 25% nye fade.

Den charmerende madam Chantal Tortochot-Michel står i dag bag driften af domænet med vejledende hjælp fra Sylvian Pataille, som regnes for en af topproducenterne i Marsannay. Chantal blev den fjerde generation til at varetage vingården, da hun overtog driften af sin far tilbage i 1996.

Kvaliteten har de seneste år været i stor fremgang, hvilket anmelderne da også er begyndt at få øjnene op for. Om det så er Chantal Tortochot eller Sylvian Pataille, der kan tage kredit for dette, skal være usagt (sikkert en kombination).

Men faktum er, at domænet vel aldrig har lavet finere og renere vine, end tilfældet er i dag.