

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Pinot Noir

Alkohol: 13.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03920612235



2022 CHARMES CHAMBERTIN, GRAND CRU

Léon Amiot

Distriktet

Samtidig med at Gevrey-Chambertin med ca. 410 ha. vinmarker er den største kommune i Côte de Nuits, samler den et hav af fremragende vinmarker - den ene mere prestigøus end den anden - med det tilfælle, at de udelukkende er beplantet med Pinot Noir. I Gevrey finder man ikke mindre end 9 Grand Cru marker og 25 vinmarker i 1. Cru, hvoraf nogle ganske enkelt er fremragende.

Charmes-Chambertin Grand Cru ligger med de andre Grand Cru marker syd for landsbyen på en østvendt skråning, som er beskyttet mod vestlige vinde af den skov, som ligger på toppen. Marken anses for at være ikke bare en af de bedste i Gevrey men i hele Bourgogne, og dens navn beskriver ganske flot den stil, som vinene derfra har. Sammen med Grand Cru marken Mazoyères-Chambertin, som godt må sælge sine vine under navnet Charmes, udgør Charmes-Chambertin ca. 30 ha. fordelt på ikke mindre end 67 forskellige ejere.

Producenten

Indtil 2020 var Domaine Pierre Amiot & Fils, i centrum af den lille landsby Morey-Saint-Denis, ejet af brødrene Jean-Louis og Didier Amiot, men samme år besluttede de at opdele vinhuset i to forskellige selskaber: Domaine Amiot & Fils og Domaine Didier Amiot.

Domaine Amiot & Fils og deres tilsammen ca. 5 ha. vinmarker i Morey-Saint-Denis, Gevrey-Chambertin og Chambolle-Musigny er nu i fællesskab ejet og drevet af Jean-Louis Amiot og hans søn, Léon (11. generation). Foruden druerne fra deres egne marker har de også aftaler med ejerne af nogle få andre parceller i området, og vinene lavet på druerne herfra bliver særskilt markedsført under navnet Léon Amiot.

Dyrkningen hos Domaine Amiot & Fils er baseret på såkaldt "integrated farming", og udbyttet pr. hektar holdes nede på 25-45 hl. pr. ha. for at fremme koncentrationen i vinene. Under vinificeringen er Jean-Louis og Léon tilhængere af at gribe så lidt ind i processen som muligt, og de prioriterer en stil, der frembringer delikate og elegante vine frem for vine, der er mere rustikke og kraftige. Vinene er gæret på druerne egen gærkultur og bliver hverken klaret eller filtreret. De kan derfor virke en smule "upolerede", når de er unge, men udvikler sig hen mod det bløde og det komplekse med alderen.

Produktet

