



FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Pinot Noir

Lagring: 12-15 mdr på europæiske egefade

Alkohol: 13.5%

Syreindhold: 4 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03721912235



2022 CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU

Domaine Odoul-Coquard

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 prestigøse end den anden - med det tilfældes, 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

Domaine Odoul-Coquard er et lille familieejt vinhus, som er beliggende i Morey-Saint-Denis i hjertet af Côte de Nuits i Bourgogne. Siden 2004 har det været ledet af Sebastien Odoul, som er 4. generation i familiefirmaet, og som stadig har sin far, Thierry, til at hjælpe sig i markerne og i kælderen.

Med en yderst passioneret Sebastien ved roret har firmaet bevæget sig op i den øverste liga i området, hvilket på ingen måde er tilfældigt. Han er detaljens mester og absolut intet overlades til tilfældigheder. Inden han overtog ledelsen i familiefirmaet, arbejdede han for nogle af de ypperste producenter i Bourgogne, herunder bl.a. Méo-Camuzet og Domaine Dujac, så Sebastien har lært sit håndværk til perfektion.

Familien ejer i dag 7,5 ha. som er fordelt på hele 21 forskellige appellationer (heriblandt tre 1. Cru og to Grand Cru) beliggende i de absolut fornemteste "Villages": Nuits-Saint-Georges, Vosne-Romanée, Vougeot, Chambolle-Musigny, Morey-Saint-Denis og Gevrey-Chambertin. Den årlige produktion andrager beskedne (ca.) 30.000 flasker, og da efterspørgslen er flerfold større, er vinene stærkt allokerede.

Sebastiens mantra for sine vine er "Where velvet meets character", og han praktiserer derfor bl.a. 100% afstilkning for at fremme en silkeblød tekstur. Gæringen foretages udelukkende på druernes egne gærstammer, og til modningen anvender han træfade fra ikke færre end fem forskellige bødkere, dog mest fra Tonnellerie François Frères (80%).

Vinene fra Domine Odoul-Coquard er et fantastisk match mellem en klassisk, kompleks og elegant bourgogne-stil og en mere moderne stil, hvor tæthed og koncentration er i højsædet, og hvor også mørke og frugtdrevne elementer er med til at skabe bourgognevine, når de er allerbedst og mest charmerende.

Produktet

Domaine Odoul-Coquards Charmes-Chambertin er i virkeligheden en "blandingsvin" på allerhøjeste niveau, da druerne kommer fra to Grand Cru-marker - Mazoyères-Chambertin (80 år gamle vinstokke) og Charmes-Chambertin (60 år gamle vinstokke). Markerne ligger i forlængelse af hinanden, og som en lille kuriositet må Mazoyères-Chambertin markedsføres som Charmes-Chambertin, hvorimod det omvendte ikke er tilladt. Faktisk stammer 80% af denne vin fra Mazoyères-Chambertin men Odoul-Coquard vælger altså at sælge vinen som Charmes-Chambertin, hvilket nok også er den mest kendte mark af de to. Domaine Odoul-Coquard producerer i gennemsnit ca. 1.000 flasker årligt af denne vin.

Vinen har en flot, mørk rubinrød farve. Vinstokkenes meget høje alder er selvsagt af stor betydning i forhold til strukturen og kompleksiteten i denne vin. Den er nemlig på samme tid utrolig elegant og finessefyldt men også koncentreret, kødfuld og tæt. I duften finder man elegante florale noter af hybenrose og viol samt et fint strejf af friske urter. Smagen er utrolig fyldig og kompleks og afslutter med perfekt afrundede tanniner.

Servér vinen ved 16-17° til okse, kalv, lam eller vildt.

