

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Pinot Noir

Lagring: 16-18 mdr. på træfade (228 l., 50% nye).

Alkohol: 13.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03920512135

Anbefales til:



2021 CLOS DE LA ROCHE, GRAND CRU

Domaine Amiot et Fils

Distriktet

Morey-Saint-Denis distriktet er med sine ca. 110 ha. vinmarker et af de mindste i Côte de Nuits. Området er "klemte inde" mellem Gevrey-Chambertin og Chambolle-Musigny, og mange mener, at man i vinene fra Morey-Saint-Denis finder både Gevreys styrke og Chambolles finesse. Sandt er det, at selv almindelige Morey-Saint-Denis AOC kan være meget spændende, hvis de kommer fra en god producent. Hovedparten af vinene er røde, men der produceres dog også en smule hvidvin på i alt ca. 5 ha.

Her finder man flere fremragende 1. Cru marker (i alt ca. 39 ha.) og 5 Grand Crus – Clos de Tart, Clos Saint-Denis, Bonnes-Mares, Clos de la Roche og Clos des Lambrays - som hører til blandt Bourgognes absolut mest berømte vinmarker.

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

Druerne til Domaine Amiots Clos de la Roche hentes på 3 små parceller (i alt 0,56 ha.) med vinstokke, som er plantet mellem 1965 og 1982. Parcellerne har tilhørt familien Amiot i 4 generationer! "Monts Luisants" ligger øverst på skråningen, "Les Fremières" ligger midtfor og "Les Chabiots" nederst. Man bruger en meget klassisk vinificering med en 50% afstilkning og 20 dages gæring i åbne trækar med temperaturregulering. Derefter får vinen en 16-18 måneders lagring på egetræsfade (228 l.), hvoraf de 50% er nye.

Clos de la Roche har markens klassiske intense og koncentrerede stil. Den har en meget smuk kirsebærrød farve og en god, sammensat og kompleks bouquet, som stadig er en smule lukket, men som giver en større oplevelse, når man ilter vinen en smule i glasset eller evt. hælder den på karaffel. Man fornemmer sarte nuancer af violer og roser samt blåbær, kirsebær, mandler og sort peber i duften. Toner som man også møder i den meget spændende og koncentrerede smag. Som sædvanligt i Amiots vine har man en utroligt flot harmoni mellem styrke, dybde og finesse. Det er nok netop det, som er essensen i en Grand Cru lavet af en god vinbonde i Bourgogne.

Vinen kan bruges til kødretter med kalv, okse, lam og vildt eller til ost.

