DOMAINE HUMBERT

FAKTA
Rødvin
Drue(r): 100% Pinot Noir
Lagring: 14-16 mnd på fade (33 nye).
Alkohol: 13.5%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03700112235

2022 FIXIN VIEILLES VIGNES

Domaine Humbert

Distriktet
Når man starter nordfra i byen Dijon, er Fixin den anden af en serie kommuner i Côte de Nuits, som giver navnet til en AOP. Vinmarkerne er samlet omkring byen Fixin og nabolandsbyen Fixey, på skråninger som vender mod øst og sydøst. Her finder man en undergrund af primært sand, mergel og ler, men også kalksten i højden. Kommunen består (i 2021) af ca. 97 ha. i AOP Fixin Rouge (hvoraf 18 ha. i AOP Fixin 1. Cru) og ca. 6 ha. i AOP Fixin Blanc (hvoraf 0,80 ha. i 1. Cru) samt ca. 197 ha. klassificeret i AOP Côte de Nuits-Villages.

Distriktets syv 1. Cru-vinmarker er koncentreret i den vestlige del af kommunen, i en højde af 350-380 m.o.h. midt på skråningen, hvor kalkkoncentrationen er højere. De mange såkaldte "lieux-dits" marker ligger både nord og syd for Fixin og byder på en del forskel i højde og jordbund. Det giver en god diversitet i stilen og mulighed for harmoniske blandinger. Fixin og Fixin 1. Cru laves næsten udelukkende på Pinot Noir, selv om AOP'en giver mulighed for hvidvine på Chardonnay. Røde Fixin-vine er generelt ret koncentrerede både i farven og i smagen. De har en god tannin og bør ofte have lov at ligge før de udvikler sig optimalt. De hvide Fixin har en klassisk Bourgogne-stil, med aromatiske nuancer af blomster og citrusfrugter, men også god sprødhed og struktur. De udvikler sig dog ofte hurtigere end hvidvinene fra Côte de Beaune.

Producenten
Brødrene Emmanuel & Frédéric Humbert stod begge i sin tid i lære hos deres legendariske onkel og nabo, Bernard Dugat (Domaine Dugat-Py), og var således i 1989 godt klædt på til at overtage familiens vingård efter deres forældre. Brødrene udgjorde 4. generation på ejendommen og foruden at videreføre de solide familietraditioner, høstede de også gennem alle årene nye erfaringer og eksperimenterede i nye metoder og teknikker på vingården og dets 6 ha. vinmarker.

I 2018 gik Frédéric på pension og overlod pladsen til sin søn, Pierre Yves, som forinden i 6 år havde høstet meget værdifulde erfaringer hos "kongen af Gevrey-Chambertin" - Domaine Armand Rousseau. Nu danner han så makkerpar med sin onkel, Emmanuel, hvilket samtidig har medført en mindre ændring i Domaine-navnet, så det fra 2018 blot hedder Domaine Humbert.

På Domaine Humbert foregår mange processer manuelt: Pløjning, beskæring, grøn høst, fjernelse af blade eller grene i den sidste fase af modningen. Nøgleordene er præcision og omhu - druerne skal opnå en perfekt modning og en stor koncentration. Man bruger for de fleste vines vedkommende en 3-6 dages kølig skindmacerering for at undgå bitre tanniner inden gæringen, og der benyttes for det meste fade af eg fra Châtillonnais i Bourgogne (nordvest for Dijon).

Domaine Humbert anses fortsat som en af de mest betydningsfulde producenter i Gevrey-Chambertin, og deres vine, som er meget fyldige og mørke med stor harmoni og finesse, findes i dag på nogle af de bedste restaurant-vinkort i verden.

Produktet
Fixin "Vieilles Vignes" fra Domaine Humbert Frères er helt klart en af de vine, som har været med til at øge efterspørgslen og berømmelsen af vinene fra dette ofte før lidt "glemte" område. Brødrene købte deres parcel (0,5 ha.) i Fixin i 2006, og allerede på dette tidspunkt var vinstokkene 50 år gamle. Vinmarken ligger i den sydlige del af Fixin skråningen, hvor man finder 3 typer jordbund: Let stenrigt mergel, tung ler og kalk.

Efter en 3-6 dages kølig skindmacerering for at undgå bitre tanniner bliver vinen gæret på klassiske, åbne store træfade. Modningen foregår på fade af 228 l. (33% nye) lavet af eg fra Châtillonnais i Bourgogne (nordvest for Dijon). Vinen er aftappet efter en naturlig dekantering og uden filtrering.

Fixin-vinene er ofte en smule voldsomme i deres ungdom, men "Vieilles-Vignes" fra Humbert Frère er forbavsende elegant og velouragtig, med en sjælden harmoni mellem styrke, alkohol og frugt. Det er en meget vellavet og nærmest charmerende Bourgogne med masser af delikate frugttoner og en appetitgivende stil i både duft og smag. Med lidt iltning i glasset kan den sagtens drikkes i sin ungdom, men den har samtidigt potentiale nok til nogle års lagring.