DOMAINE AMIOT ET FILS

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

2022 MOREY-SAINT-DENIS 1. CRU LES RUCHOTS,

Domaine Amiot et Fils

FAKTA

Rødvin
Drue(r): 100% Pinot Noir
Lagring: 18-20 mdr. på træfade (228 l., 1/3 nye).
Alkohol: 14.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03920012235
Anbefales til:

Distriktet
Morey-Saint-Denis distriktet er med sine ca. 110 ha. vinmarker et af de mindste i Côte de Nuits. Området er "klemt 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 druernes 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
Morey-Saint-Denis 1. Cru "Les Ruchots" ligger i den sydlige del af kommunen, som umiddelbar nabo til Grand Cru Clos de Tart, og er en af områdets mindste, men mest ansete 1. Cru. Navnet kommer fra det lokale ord for klippe: Roiches, og afslører den meget stenrige undergrund (kalk). På Amiots parcel (0,53 ha.) på Les Ruchots er en del af vinstokkene beplantet helt tilbage i 1925, mens de andre er 65 og 25 år gamle. Parcellen ligger i læ for kølige vinde og giver derfor altid perfekt modne druer. Hos Domaine Amiot & Fils bruger man en meget klassisk vinificering for ”Les Ruchots”, med en 100% afstilkning og 18-21 dages gæring i åbne trækar med temperaturregulering. Derefter får vinene en 18-20 måneders lagring på 228 l. egetræsfade, hvoraf de 1/3 er nye.

I sin ungdom har Morey-Saint-Denis 1. Cru "Les Ruchots" en meget flot, intens, rød farve, som tyder på en vin, med masser af potentiale. Duften er koncentreret med karakterer af modne røde frugter (små kirsebær, blåbær). Smagen er meget flot, med en god koncentration og igen en meget dyb og charmerende karakter af modne frugter. Det er en stor vin, som har en meget spændende balance mellem styrke og finesse, og som helt klart er en af de bedste repræsentanter fra et område, som ofte står i skyggen af sine to umiddelbare naboer, Gevrey-Chambertin og Chambolle-Musigny.

Vinen vil egne sig fint til de gode kødretter med fx okse- eller kalvemørbrad, vildt eller ost.