

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Pinot Noir

Lagring: 16-18 mdr. på træfade (228 l., brugte).

Alkohol: 14.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03920412235

Anbefales til:



2022 MOREY-SAINT-DENIS,

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 "klem 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

Domaine Pierre Amiot henter druerne til denne vin på ikke mindre end 5 forskellige "lieux-dits" vinmarker: Bas Cheneverys, Clos Solon, Très Girard, En Veuvray og Les Pourroux, som i alt dækker 1 ha. beplantet med 15-75 år gamle vinstokke. Store forskelle i undergrunden (kalk, ler, mergel klippe og småsten) gør, at hver parcel bringer spændende nuancer. Fx tilfører Bas Cheneverys struktur, mens Clos Salon bringer finesse og elegance. Parcellerne er alle syd- og sydøstvendte og ligger i en højde af ca. 250 m.o.h.

Gæringen er meget klassisk for denne vin, med en 70% afstilkning og 15 til 20 dages gæring i åbne trækar med temperaturregulering. Efter en malolaktisk gæring får vinen en 16-18 måneders modning på brugte egetræsfade.

I Domaine Amiot's vine finder man masser af koncentration og især masser af typicitet fra området. Den røde Morey-Saint-Denis har en smuk, mørkerød farve, og i både duften og smagen er vinen meget intens og harmonisk med sarte nuancer af violer, røde bær (hirsebær, hindbær) samt en let chokoladekaraktter. Eftersmagen er lang med en meget spændende sprødhed, som matcher de æteriske toner meget godt. Det er generelt en vin, som sagtens ville kunne gemmes i nogle år - og vinde i både kompleksitet og harmoni.

Vinen kan bruges til nærmest alle kødretter, vildt eller ost. Prøv den fx til and, lam eller til efterårets vildtretter.

