



DOMAINE  
CAMP-ATTHALIN

## FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Pinot Noir

Lagring: 12 mdr. på træfade (228 l., 25% nye).

Alkohol: 14.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03844512035

Anbefales til:



## 2020 SAVIGNY LES BEAUNE ROUGE BIO

### Aux Champs Des Pruniers

#### Distriktet

Savigny-les-Beaune hører med til Côtes-de-Beaune området og ligger nordvest for selve byen Beaune. Landsbyen er en af de smukkeste i Bourgogne og var før i tiden centrum for vinhandlen i Bourgogne. Selvom de fleste vinfirmaer nu er flyttet til Beaune eller Nuits-Saint-Georges, fornemmer man stadig i Savigny en stemning af storhed.

Appellationen Savigny-les-Beaune AOC dækker i dag ca. 357 ha. vinmarker (310 ha. rød og 47 ha. hvid), hvoraf 22 vinmarker er klassificeret som 1. Cru og næsten 30 som "lieu-dit"-marker. Landskabet varierer meget fra sted til sted, og jordbunden består hovedsageligt af kalk blandet med sten og grus. Rødvinene fra Savigny hører til blandt de bløde vine i Bourgogne, med meget bouquet og parfume. De er måske ikke så elegante og harmoniske som vinene fra Beaune, men de er ofte mere afrundede og umiddelbare, og modner godt og hurtigt. De hvide er aromatiske og rene, med god balance mellem frugt, torhed og fedme.

#### Producenten

Bag Domaine CAMP-ATTHALIN i Savigny-les-Beaune finder man brødrene Jean-Philippe og Jean-Edouard Camp. De blev født i Bourgogne men voksede op i Bordeaux, hvor deres far administrerede forskellige vinslotte. Efterfølgende blev de begge uddannet indenfor vin/ønologi og handel i Dijon og Beaune.

Jean-Philippe varetog herefter flere ansvarsfulde jobs i vinbranchen i Bordeaux, Bourgogne og Sonoma Valley og Jean-Edouard gjorde tilsvarende i Bourgogne. I 2017 besluttede de sig imidlertid for at forene deres kræfter og sammen genskabe det domaine i Savigny-les-Beaune, som familien Camp siden begyndelsen af 1700-tallet havde drevet i 13 generationer. De overtog derfor familiens ca. 5 ha. som siden 1962 havde været lejet ud til forskellige vindyrkere i området. Navnet CAMP-ATTHALIN blev valgt til ære for deres forældre: Jean Louis Camp og Isabelle Laurent-Atthalin.

Parcelleterne hvorpå druerne dyrkes er fordelt på ikke færre end 11 forskellige vinmarker (2 til hvidvinene med 50% Pinot Blanc og 50% Chardonnay - 9 til rødvinene med 100% Pinot Noir), som alle dyrkes biodynamisk og som opnåede demeter-certificeringen (og Ecocert) fra og med årgang 2020. På alle parceller værnes om jordbundens naturlige plante- og dyreliv, og man anvender derfor eksempelvis ikke tungt teknisk materiel men river kun jorden overfladisk.

#### Produktet

Savigny-les-Beaune Rouge "Aux Champs des Pruniers" fra Domaine Camp-Atthalin er lavet på Pinot Noir, som hentes på en lille østvendt parcel (0,50 ha.) med biodynamiskdyrkede vinstokke, plantet i 1973. "Lieu-dit"-marken "Aux Champs des Pruniers" ligger op ad i dalen langs åen "Le Rhoin", øst for landsbyen Savigny, tæt på grænsen til Chorey-les-Beaune. Undergrunden består af dybe og tungere lag af ler og kalk, og marken er kendt for at give farverige, dybe, strukturerede, men samtidigt ret velouragtige vine.

Efter en klassisk afstilkning gennemgår druerne en kølig maceration i ca. 5 dage. Herefter gæres druerne i stålitanke med deres egne gærceller og uden omrøringer, bortset fra nogle få sænkninger af bærrammen (hatten), som dannes ved overfladen. Man tilsætter kun et max. på 2 g. svovl/hl. i de årgange hvor det er nødvendigt. Efter endt gæring og presning flyttes vinen til træfade à 228 l. (25% nye), hvor den gennemgår en malolaktisk gæring og en modning i 12 måneder. Vinen aftappes efter en let filtrering på filter af hvid jord.

Vinen er ekstremt koncentreret i farve og duft, og den både charmerer og imponerer lige fra starten. Man fornemmer stor frugtkoncentration og fedme, med lækre nuancer af små skovbær (blåbær, brombær) og en smule engelsk lakrids. I smagen har vinen en usædvanlig god struktur og koncentration samt en sjælden harmoni mellem de frugtige toner, styrken og velouren. Den slutter med masser af kompleksitet, et godt potentiale og stor charme. Det er en vin, man ganske enkelt ikke kan modstå!

Serveres til kødretter med okse, fuglevildt, råvildt, gerne med en garniture af syltede ribs eller tyttebær.



VINOBLE