



Pommard 2019

Domaine Georges Glantenay & Fils

Normalt er Pommard grovkornet og bestandt. Men i George Glantenays kyndige hænder tæmmes terroiret og vinen bliver porøs og fin, som at holde en nyfødt kylling imellem sine hænder. Det er vin som er så behageligt at have i munden, at man næsten ikke nænner at synke det. Trods den lette karakter er syren hverken for skarp, eller frugten for undermoden. Det er i perfekt balance, og man må bestræbe sig på at begrænse sig, så man ikke taber selvkontrollen.

For at nå til dette fantastiske resultat har Sarah og Guillaume Glantenay været igennem flere trin for at sikre sig en høj kvalitet på vinen. For det første anvender de markparceller af høj kvalitet, og til denne vin har man brugt frugt fra enkeltmarkerne Les Riottes, Le Poisot og Les Combes Dessous. Sidstnævnte er sågar en 1er Cru mark.

Sekundært foregår høsten manuelt, hvor man gennem en meget streng sortering sikrer, at kun de bedste druer finder vej til vingården. Her gennemgår vinen en 7-dages kold maceration. Det er en teknik som trækker farve og smag ud af drueskallerne, uden at trække tannin. På den måde kan man sikre sig "alt det gode" fra drueskallerne, og når man så starter selve gæringen, kan man tilføje den mængde af tannin man ønsker.

Med denne metode er det lykkedes søskendeparret Glantenay at skabe en mørk og dyb Pommardvin, som til gengæld er let som en fjer og silkeblød. Det er fantastisk håndværk.

| | |
|----------------|------------|
| Land | Frankrig |
| Område | Bourgogne |
| Alkoholprocent | 13% |
| Indhold | 75 cl. |
| Vintype | Rødvin |
| Druer | Pinot Noir |

Jasper Morris - Inside Burgundy
88-92 point