

Volnay 1. Cru - Les Brouillards 2019

Domaine Georges Glantenay & Fils

1.er Cru marken Les Brouillards ligger i Volnays nordøstlige hjørne, og her ejer Glantenay-familien 1.1 ha. Marken grænser op til Pommard med 1er Cru marken Les Combes Dessus på den anden side. En mark som Domaine Georges Glantenay også laver vin på.

Stokkene er 70 år gamle, og fra den lerede og kalkholdige jord, danner druerne sig et skøn og aromatisk most, med masser af koncentration. Det justerer man i kælderen ind ved at anvende 40% nye fade, så vinen beholder den elegance og finesse, som huset er berømt for. Der produceres kun 6000 flasker af vinen, og vi må derfor hver eneste årgang kæmpe for at sikre os en fornuftig portion af allokationen.

Vinen møder dig i glasset med en intens næse, som sprudler af både røde og mørke bær, hvor særligt morello-kirsebær er helt fremme i forgrunden. I smagen finder man et komplekst udtryk, hvor en gennemstrømmende mineralitet laver bund i vinen, og giver dybde til udtrykket. Det er en fortolkning af Volnays ikoniske terroir, som virkelig lever op til kommunens verdensberømte rygte.

Tyngden i vinen fungerer som en formidabel modpol til det feminine og lette udtryk, som kommunen ellers normalt kendes for. En stil, der balancerer på et knivsæg for at undgå at blive for tung eller for potent, men Sarah og Guillaume håndterer udfordringen med rolig hånd.

Fantastisk vin, som der desværre kommer alt for få flasker af til Danmark.

Land	Frankrig
Område	Bourgogne
Alkoholprocent	13%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin

Druer Pinot Noir