

JOSEPH DROUHIN CHASSAGNE -MONTRACHET 1ER CRU 'MORGEOT' MARQUIS DE LAGUICHE

Producent: Domaine Joseph Drouhin

Årgång: 2022

Land: Frankrike

Region: Bourgogne

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 13 %

Kollistorlek: 6



En rik och elegant vit Bourgogne från det historiska Premier Cru-läget Morgeot, där kalkrik mörkel bidrar med struktur och finesse. Doften bjuder på aprikos, citrus och vita blommor med subtila toner av kryddor och fat. Smaken är silkeslen, fyllig och välbalanserad med imponerande längd.

OM PRODUCENTEN:

Joseph Drouhin är en av Bourgognes mest ikoniska och respekterade vinproducenter, med en historia som sträcker sig tillbaka till 1880. Under mer än 140 år har familjen byggt upp ett av regionens främsta vingårdsinnehav, med mark i några av Bourgognes mest eftertraktade appellationer från Chablis i norr till Côte de Nuits, Côte de Beaune, Côte Chalonnaise och Mâconnais i söder. Idag omfattar egendomen omkring 100 hektar.

Sedan början av 2000-talet leds verksamheten av den fjärde generationen Drouhin. Syskonen Frédéric Drouhin (president och företagsledning), Véronique Boss-Drouhin (chefsvinmakare), Philippe Drouhin (ansvarig för vingårdar och biodynamisk odling) samt Laurent Drouhin (internationell marknads- och varumärkesutveckling) arbetar tillsammans för att utveckla familjens verksamhet och förvalta dess unika arv. Var och en har en tydlig roll men förenas av samma filosofi: att låta varje vingårdsläge uttrycka sin egen identitet med största möjliga respekt för natur och ursprung.

Drouhin var pionjärer inom ekologisk och biodynamisk odling i Bourgogne och inledde omställningen redan under 1980-talet. Under ledning av Philippe Drouhin har samtliga vingårdar successivt övergått till ekologiska och biodynamiska arbetsmetoder med målet att förstärka terroiruttrycket och bevara den biologiska mångfalden. Skördeuttag hålls låga, allt skördas för hand och vinifieringen anpassas individuellt efter varje vingård och årgång. Resultatet är eleganta och nyanserade viner där balans, finesse och lagringspotential står i centrum.

Producentens portfölj omfattar allt från Bourgogne Côte d'Or och byviner till några av Bourgognes mest prestigefyllda Premier Cru- och Grand Cru-viner. Bland de mest kända finns Clos des Mouches, Musigny, Bonnes-Mares, Corton-Charlemagne, Montrachet och flera framstående vingårdar i Chablis.

DRRUVA:

Chardonnay

VINGÅRD:

Morgeot är ett historiskt Premier Cru-läge i Chassagne-Montrachet. Vingårdarna breder ut sig över en svagt sluttande mark kring den gamla Abbaye de Morgeot, där munkar odlade vin långt tillbaka i Bourgognes historia. Morgeot är känt för generösa och kraftfulla vita Bourgogneviner som samtidigt behåller den mineralitet och finesse som kännetecknar Chassagne-Montrachet. Jordmånen består av kalkrik mörkel.

TILLVERKNING :

Druvorna skördades för hand i ventilerade lådor och sorterades noggrant vid behov. Hela klasar pressades långsamt i pneumatisk press och efter lätt sedimentering gick vinet över på fat. Både alkoholjäsningen och den malolaktiska jäsningen sker på ekfat och därefter fortsätter lagringen på fat. Totalt ligger vinet 16-18 månader på franska ekfat, varav omkring 20-25 % är nya. Vinerna provas varje vecka under élevage.

PASSAR TILL:

Smörstekt hälleflundra med beurre blanc och löjrom, kalv med murklor och gräddig sky eller hummer med brynt smör och rostad blomkål.

DRYCKESFÖNSTER:

Optimal konsumtion efter 8-10 år med en lagringspotential på upp till 15 år i sval källare.