

2016 Gevrey-Chambertin La Vougeraie Domaine De La Vougeraie



Domaine de la Vougeraie - en moderne legende i Bourgogne

Mange domainer i Bourgogne har eksisteret under samme familie i århundreder. Domaine de la Vougeraie er anderledes - i stedet for vinmarker overleveret gennem generationer fra far til søn, er Vougeraie en bemærkelsesværdig samling af parceller erhvervet gennem strategiske opkøb af to generationer af Boisset familien. Historien bag dette formidable Bourgognehus er historien om den kendte Boisset familie, der besluttede at skabe en moderne legende. De samlede de allerbedste af deres vinmarker under ét tag i 1998 og skabte derved det lille Domaine de la Vougeraie som skulle vise sig at kunne skabe fantastiske store vine. Det nye vinhus tog navn efter familiens fødegård "La Vougeraie", som ligger i Vougeot hvor Domainet har hele 10 hektar af den berømte Vougeot mark - juvelen i de i alt 37 hektar, som indgår i Domaine de la Vougeraie. Resten af markbesiddelserne ligger strøet ud på over Côte d'Or (den gyldne skråning) fra Gevrey Chambertin til Puligny Montrachet. Selve domainet ligger i Premeaux, en lille by nær Nuits St.Georges. Her vinificeres og lagres alle vinene dybt under jorden i topmoderne, mørke kældre med ensartet temperatur og fugtighed hele året. Årgang 1999 var den første til at bære navnet Vougeraie på etiketten, og ambitionen har fra starten været at høre til blandt Bourgognes ypperste producenter. Stilen er kompromisløs og man har høj respekt for hver eneste vins personlighed og terroir. Winemaker Pierre Vincent har lavet vin både hos Jafelin og Mommessin inden han i 2006 kom til Domaine de la Vougeraie. Han blev i 2014 kåret til "Red Winemaker of the Year" af International Wine and Spirit Magazine, hvor han i 2011 havde vundet prisen som "White winemaker of the Year" for monopolvinen, den meget sjældne Vougeot 1. Cru Le Clos Blanc.

Økologi, biodynamik og ekstrem kvalitets kontrol

Ud af respekt for naturen og vinen har samtlige af Domainets vinmarker været dyrket efter økologiske og biodynamiske principper fra start af og Vougeraie er derved det største økologiske domaine i Côte d'Or. Der anvendes kun en anelse økologisk kompost om vinteren, man har eget "herbarium" hvor den økologiske kompost afstemmes med forskellige urter, alt efter vinmarken, og der pløjes med heste, så jorden bliver mindst muligt kompakt. Hos Domaine de la Vougeraie er høstudbyttet desuden meget lavere, end hos de fleste andre huse. Det lave udbytte gør det muligt at opnå maksimal koncentration i druerne og dermed også i vinene. De er også kendt for en nådesløs sortering af druerne inden gæringen. Det er ikke usædvanligt at Grand Cru druerne sorteres drue for drue! Proportionen af afstilkede druer og gæring af hele klaser afhænger af årgangen og vinen. Efter en kold maceration (udblødning) af druerne, gæres vinen i egetræsfade (op til 100% for Grand Cru'erne). Andelen af ny eg varierer efter vinene og årgangen og fadlagringen varer fra 12 til 18 måneder. Vinene filtreres kun meget let (eller slet ikke) inden aftapning "by gravity" dvs. efter tyngdelovens regler.

Gevrey-Chambertin Øko Domaine de la Vougeraie

Gevrey-Chambertin - en landsby i Bourgognes Côte de Nuits distrikt - producerer