

2014 Volnay Village Marquis D'Angerville Domaine Marquis Angerville



Marquis d'Angerville - Verdensberømt Bourgogneproducent

Domaine Marquis d'Angerville er almindelig anerkendt som Volnays førende producent. Domainet blev grundlagt helt tilbage i 1804 og ledes i dag af Guillaume d'Angerville, som har løftet kvaliteten til nye højder, bl.a. ved at gøre driften biodynamisk og økologisk. Domainet har endvidere sin egen, unikke Pinot Noir clon: le pinot d'Angerville og Guillaume har efterfulgt Aubert de Villaine fra Domaine de la Romanée-Conti som formand for foreningen Climats de Bourgogne, som har fået vinmarkerne i Côte d'Or indskrevet på Unescos verdensarvliste. Monopolmarken Clos des Ducs 1. Cru Volnay er blandt de mest eftertragtede i Bourgogne, men Angerville er også berømt for 1. Cru'erne Taillepieds og Champans og ejer også en lille del af Meursault Santenots.

Legendarisk Volnay med rødder tilbage til 1500-tallet

Domainet blev grundlagt så langt tilbage som i 1507, da ejendommens marker udskilles fra Hertugen af Burgognes ejendomme og bliver et selvstændigt vinslot. I 1804 overtager den nuværende familie ejendommen. Markbesiddelserne er centreret om den allerede dengang berømte monopolmark Clos des Ducs. I slottets park og vinkælder ses rester fra den voldgrav, der engang har omkranset ejendommen.

Ejendommen Marquis d'Angerville blev grundlagt helt tilbage i 1804, men det var først i 1900-tallet at huset nåede op på det kvalitetsleje, det er verdensberømt for i dag. Det var først efter vinlusens hærgen at Domaine Marquis d'Angerville for alvor distancerede sig. Vinlusen havde ødelagt alle marker, og da man genplantede udvalgte man kun de allerbedste af ejendommens i forvejen superbe jordbesiddelser. Desuden lagde man stor vægt på, kun at udplante stiklinger af egen avl - man isolerede simpelthen sin egen klon af Pinot Noir for at bevare d'Angerville-vinens helt unikke egenskaber. I dag regnes Marquis d'Angervilles Pinot Noir-vinstokke for at adskille sig så væsentligt fra den "ordinære" Pinot Noir, at myndighederne anerkender dem som en individuel sort; Pinot d'Angerville. Sortens vartegn er dens evne til at skabe ekstraordinært stofrige og kødfulde vine, hvilket netop er d'Angerville-vinens adelsmærke.

Druesorter: 100% Pinot Noir (Pinot d'Angerville)

Anbefalet til: Fugle- og dyrevildt, kalve- og oksekød, modne oste.

Fadlagring: 12-15 mdr.

Burghound: 88 - 91 point

Timatkin.com: 92 point

Robert Parker: 89 - 91 point