

2011 Volnay Clos Des Ducs 1. Cru Marquis D'Angerville Domaine Marquis Angerville



Jim Barry - Den første uddannede Winemaker i Clare Valley !

Få navne i den Australiske vinhistorie giver genklang og har samme betydning som Jim Barry! Jim Barry Wines er en familieejet vingård der ligger i Clare Valley i South Australia. Vingården blev grundlagt i 1959 af Jim Barry som var pioner i den australske vinindustri og med sin uddannelse i ønologi blev han den første uddannede og kvalificerede vinproducent i Clare Valley. Jim Barry har markbesiddelser i hele Clare Valley som er et af Australiens ældste vinproducerende områder. Den unikke kombination af geografi, geologi og klima resulterer i et terroir, der er perfekt til fremstilling af vin af verdensklasse. Varme dage kombineret med kølige nætter i vækstsæsonen giver gunstige betingelser for de druesorter, der dyrkes i området. Jim Barry er utrolig dygtig til at udnytte disse parametre til skabe verdensklassekvalitet. Siden dannelsen i 1959 har Barry-familien arbejdet for at etablere en portefølje af vinmarker i Clare Valley og Coonawarra, som giver druer til unikke vine med flere aspekter og terroir-bevidsthed. Jim Barry har været med til at sætte Australien på verdenskortet med kult-vinen "The Armagh" som er en af de mest anerkendte Australiske vine. 5 Red Star Rating James Halliday's Wine Companion Classification: "Outstanding winery regularly producing wines of exemplary quality and typicity." Winery of the Year Matthew Jukes 100 Best Australian Wines 16/17 "Everywhere you look the wines are delicious, fairly-priced and made with love." Matthew Jukes, May 2016

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.

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

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

Fadlagring: 12-15 mdr.

Vinous.com: 93 point

Decanter: 95 point

Antonio Galloni/Vinous: 93 point