

# 2014 Gevrey-Chambertin 1. Cru Les Evocelles Lucien Bo... Domaine Lucien Boillot



## Domaine Lucien Boillot Gevrey-Chambertin

Domaine Lucien Boillot er beliggende i hjertet af byen Gevrey-Chambertin. Domainet blev etableret i 1950, da Lucien begyndte at erhverve sine første vinmarker i Côte de Nuits (Nord for Beaune). Senere arvede Lucien vinmarker i Côte de Beaune (Syd for Beaune) især Volnay og Pommard. Den nuværende ejer Pierre Boillot (Luciens søn) er fætter til Henri Boillot. I dag driver Pierre Boillot sit Domaine med 16 appellationer fordelt ud over 7 ha., især i Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Pommard, Volnay et Puligny-Montrachet.

## Klassiske Bourgogner lavet med naturlig vinfremstilling

Familien Boillot har lavet vin i 6 generationer. Domaine Lucien Boillot laver vinene efter økologiske dyrkningsmetoder, uden at være økologisk certificeret. Vinifikationen foregår i på traditionel vis i egetræsfade, hvoraf maksimalt 30% er nye fade. Typisk varer fadlagringen mellem 16 og 18 måneder. Vinene flaskes efter tyngdelovens principper og tappes ufiltrerede. Der anvendes kun vildgær. af perfekte druer. Alle druer håndhøstes, og høstudbyttet er begrænset for at højne kvaliteten.

## Gevrey-Chambertin 1. Cru Les Evocelles

Endnu en lille parcelvin fra Lucien Boillot. Marken grænser op til Grand Cru marken Chapelle-Chambertin. Gevrey-Chambertin appellationen frembringer nogle af de mest kraftfyldte vine i Côte-de-Nuits, og denne 1. Cru har en perfekt placering. Druerne til denne vin kommer fra 58 år gamle vinstokke og byder på en utrolig imødekommende og kompleks bouquet af supermoden bærfrugt, mokka, vanille, trøffel og et hint af rose. Smagen kommer i flere lag og er meget fyldig og superelegant.

**Druerarter:** 100% Pinot Noir

**Anbefalet til:** Retter med dyrevildt, lam, rødt oksekød.

**Fadlagring:** 12 mdr. på fransk eg, 30% nye.

Bourgogne Aujourdhui: **17 point**