

2007 Chambertin Grand Cru Clos De Bèze Pierre Gélín Domaine Pierre Gelin



Domaine Pierre Gélín, kultvine fra Fixin og Gevrey

Dette lille, familiedrevende domaine ligger i den nordlige del af Côte-de-Nuits i byen Fixin. Det er grundlagt i 1925 af Pierre Gélín, drives i dag af sønnen Stéphane Gélín og dennes søn Pierre-Emmanuel. Den sidstnævnte har arbejder efter at gøre hele vindyrkningen og produktionen så naturlig som muligt og med tiden overgå til at være økologisk dyrket. Al overskudsmateriale fra vinmarkerne bruges således til kompost som spredes på markerne.

Naturlig winemaking og top ratings

Domainet råder over 13 ha., bl.a. Bourgogne Rouge, Fixin, Fixin 1.Cru, Gevrey-Chambertin, Gevrey-Chambertin 1. Cru og Grand Cru'en Chambertin Clos de Bèze. Vinframstillingen er traditional og vinene lagres i 20-22 måneder på franske egetræsfade. Der er fokus på terroir og frugt, så andelen af nye egetræsfade er forholdsvis begrænset. Pierre-Emmanuel Gélín er perfektionist og intet overlades til tilfældigheder her.

Chambertin Clos de Bèze Grand Cru

Berømt Grand Cru i Gevrey-Chambertin, og sammen med Chambertin, går Clos de Bèze for at være de 2 bedste Grands Crus blandt Gevreys i alt 8 Grands Crus. Pierre Gélíns andel af marken er på 0,60 ha. og vinstokkene er i gennemsnit 30 år gamle. Vinen byder på en utrolig imødekommende bouquet af supermodne kirsebær, mokka og vanille. Smagen er meget fyldig og rig på moden frugt og er usædvanlig kompleks og superelegant med lag efter lag afsluttende med en mineralsk finish. Vinen har alt hvad en Grand Cru i topklasse skal byde på.

Druesorter: 100% Pinot Noir

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

Fadlagring: 12 mdr. på fransk eg, 50% nye..