

# 2016 Bourgogne Rouge Domaine Hudelot-Baillet

## Domaine Hudelot-Baillet



### Chambolles lille stjerneproducent

Domaine Hudelot-Baillet er en lille boutique producent i Chambolle- Musigny, beliggende midt i byen af samme navn. Joel Hudelot overtog efter sin far Paul Hudelot i 1981 sammen med hans kone Chantal Baillet. Efter at Joël havde været ved roret i 23 år, overtog svigersønnen Dominique Leguen, som havde arbejdet på Domainet siden 1998, i 2004. Kvaliteten af vinene er steget med raket fart lige siden. Alle vine aftappes nu på domainet og filosofien bag vindyrkningen er økologisk, selvom slottet ikke er certificeret. Der bliver ikke brugt pesticider og alle druer håndhøstes og sorteres i markerne. Druerne bliver 100% afstillet og vinifikationen er traditionel efterfulgt af 12-18 måneders lagring på egetræsfade. Der anvendes 15% nye fade til Bourgogne Rouge, 30% til Village vinene, 40% til 1. Cru'erne og 50% til Grand Cru vinen. Vinene aftappes uden filtrering. De store fremskridt der er sket siden generationsskiftet har medført at vinene i dag, er fulde af finesse, elegance og frugt. Som Dominique selv udtrykker det: "finesse is what we do best." **En perlerække af gamle vinstokke i Chambolle-Musignys bedste marker** Chambolle-Musigny i Côte-de-Nuits er hjemsted for 24 Premier Cru vinmarker og 2 Grand Crus, nemlig Musigny og Bonnes-Mares. Vinene fra Chambolle-Musignys kalkstensjorde er kendetegnet ved stor intensitet og elegance og går for at være nogle af de mest elegante og "feminine" Bourgognevine, stilen kan siges at være midt i mellem Vosne-Romanée og Gevrey-Chambertin, dvs. at her forenes både finesse og power. Domaine Hudelot-Baillets 8,5 hektar vinmarker er beplantet med op til 70 år gamle vinstokke der producerer små koncentrerede druer i områdets fattige jord. Ud over en formidabel Bourgogne Rouge, har domainet besiddelser i berømte 1. Cru marker som f.eks. Les Charmes der ligger helt i toppen af hierakiet og ikke mindst en fantastisk parcel på kun 0,29 hektar med 70 år gamle vinstokke i Grand Cru marken Bonnes Mares. Mængderne af domainets eftertragtede vine er små og der laves f.eks. kun 2 fade Bonnes Mares om året!

**Druer sorter:** 100% Pinot Noir.

**Anbefalet til:** dyre- og fuglevildt, okse- og lammekød. Kraftige fiskeretter.