Wijnfiche

Domaine Henri Richard - Aux Corvées | Gevrey-Chambertin | BIO Frankrijk (COTE D'OR) — 2022

Domein

Domaine Henri Richard

Het domein Henri Richard ligt in het hart van het dorp Gevrey-Chambertin, ten Zuiden van Dijon, met de twee hectaren wijngaard "Aux Corvées" van dezelfde appellatie achter het huis. Het is een echt familiedomein ontstaan in 1938. Daarvoor behoorden het huis en de wijngaard aan Gaston Roupnel, een beroemde schrijver-historicus.
Sinds 2013 staat de vierde generatie aan het hoofd: Richard Bastien is oenoloog en Sarah Bastien-Berthier is Master in Internationale Wijnhandel, mensen met wijn in hun bloed. Dankzij samenwerking met Guillaume Berthier is het landgoed sinds 2018 gecertificeerd biologisch-dynamisch onder het Demeter label.
De filosofie gelooft in levende en stabiele bodems, met gezonde wijnstokken in een beschermde omgeving. De wijnstokken groeien in een gematigd zeeklimaat met continentale tendensen met zonneschijn, een jaarlijks gemiddelde van 1.831 uur per jaar. Ze liggen pal in het oosten, op een hoogte tussen 250 en 350 m, op een klei-kalksteen ondergrond.
Sinds 1996 zijn alle herbiciden en acariciden afgeschaft. Afgezien van een lichte dosis zwavel voor het bottelen, is er verder geen oenologische toevoeging aan de wijnen.

Vinificatie

Aux Corvées is een Clos van oude Pinot Noir op een centraal perceel, achter de huizen van het oude dorp. Handmatige oogst, sorteren bij ontvangst en overbrengen naar de cuves met behulp van de zwaartekracht. Er wordt gewerkt met 50% hele trossen, inheemse alcoholische en malolactische fermentaties, gevolgd door 12 maanden rijping in Bourgondische vaten. De afwerking van de wijn gebeurt door natuurlijke overheveling, klaring en stabilisatie, en zonder filtratie. Afgezien van een lichte dosis zwavel voor het bottelen, is er geen oenologische toevoeging aan de wijnen.

Smaak

Deze wijn uit de Côte de Nuits heeft een mooi heldere kleur. De neus bevat veel klein rood fruit als rode bes en kers, samen met kruiden en toetsen van bosgrond. In de mond mooi fris met soepele tannine en veel fruit, aangevuld met kruidige toetsen van de rijping op hout, een wijn met elegantie. De afdronk is fris en harmonieus.

Gerechten

Lamskoteletjes | Gebraad | Gevogelte - gebraden eend

Algemene info

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Pinot Noir (100%)
Teeltwijze: Biodynamisch
Te bewaren (jaren): + 7-10
Serveertemperatuur: 14-16 °C
Smaakprofiel: Elegant verfijnd

