

Le Grand Jour de Bourgogne 2013

Le Grand Tour de Bourgogne.

Smagning af 24 vine ~ 4 Etaper

2. marts klokken 11 – 14 på Bernstorff Slot i Havesalen og i Hvide sal.

Smagningen sætter fokus på vine der er frembragt efter biodynamiske principper - 24 vine fra de store årgange 2009 og 2010. Vi har udvalgt fem producenter, der alle igennem en længere årrække har arbejdet med at genskabe den naturlige balance i vinmarkerne, og som har været blandt de første i Frankrig til at gøre op med brug af kunstgødning og sprøjtegifte. Frugterne af dette arbejde kan opleves ved denne smagning, hvor vi præsenterer vine fra:

Domaine Bernard Defaix
Domaine Jaeger-Defaix
Domaine Pierre Morey
Domaine Jean-Claude Rateau
Domaine Amiot-Servelle.

Etape 1

DOMAINE BERNARD DEFAIX & DOMAINE JAEGER-DEFAIX

Vi begynder denne smagning med at smage på vine fra Chablis.

Familien Defaix har nogle af de bedste vinmarker i distriktet, og vi kan derfor præsentere Chardonnay-druen i sit reneste udtryk. Vi finder stramme, veldefinerede vine med en lang og fin, mineralsk eftersmag.

I 2002 arvede Hélène Jaeger-Defaix de 4,5 hektar i Rully, der udgør Domaine Jaeger-Defaix.

DOMAINE BERNARD DEFAIX

Chablis 2010

Biologique

DOMAINE BERNARD DEFAIX

Chablis Vieilles Vignes 2010

Biologique ~ WWF

DOMAINE BERNARD DEFAIX

Chablis 'Côte de Léchet' 2010

Premier Cru ~ Biologique

DOMAINE BERNARD DEFAIX

Chablis 'Côte de Léchet' Vieilles Vignes 2009

Premier Cru ~ Biologique

DOMAINE JAEGER-DEFAIX

Rully 'Les Clous' Blanc 2009

Premier Cru ~ Biologique

DOMAINE JAEGER-DEFAIX

Rully 'Rabourcé' Blanc 2009

Premier Cru ~ Biologique

Etape 2

DOMAINE PIERRE MOREY

Pierre Morey er en af pionererne inden for biodynamiske vine i Bourgogne og er bl.a. kendt for at have været ansvarlig for vinmarkerne og vinene på det legendariske Domaine Leflaive igennem 20 år fra 1988-2008.

Pierre Morey er ud af en klassisk vinfamilie, der har dyrket vinmarker i Chassagne-Montrachet og Meursault siden 1500-tallet. I 1992 begyndte han at dyrke sine marker økologisk og i 1997 tog han det fulde skridt til biodynamisk dyrkning på domainets 11 hektar beliggende i Meursault, Monthelie, Volnay og Pommard.

Domaine Pierre Morey er mest kendt for klassiske, hvide Meursault-vine; men kendere ved, at domainet også producerer fremragende røde vine, kraftige med intense Pinot Noir-aromaer, som fremstår helstøbte og terroir-typiske.

DOMAINE PIERRE MOREY

Bourgogne Chardonnay 2009

Biodynamique

DOMAINE PIERRE MOREY

Meursault 'Les Tessons' 2009

Biodynamique

DOMAINE PIERRE MOREY

Meursault 'Les Perrières' 2009

Premier Cru ~ Biodynamique

DOMAINE PIERRE MOREY

Monthelie 2009

Biodynamique

DOMAINE PIERRE MOREY

Volnay 'Les Santenots' 2009

Premier Cru ~ Biodynamique

DOMAINE PIERRE MOREY

Pommard 'Les Grands Epenots' 2009

Premier Cru ~ Biodynamique

Etape 3

DOMAINE J-C RATEAU

Jean Claude Rateau overtog beskedne 1 hektar vinmarker omkring Beaune fra sine forældre. Da han i 1979 som den fjerde vinbonde i Frankrig startede med biodynamisk produktion, var der ingen i Bourgogne der arbejdede efter disse principper. Han er således en af de helt store forgangsmænd og inspiratorer i det hele taget for Le Bio. Med tiden er vinmarkerne blevet udvidet, så de i dag består af 8,5 ha.

Jean Claude Rateau er en mand, der sætter arbejdet i vinmarkerne højt, og som har gennemanalyseret jorden. Hans vine fremstår vellavede, rene og mineralske med fin, forførende frugt for både de røde og de hvide vines vedkommende.

DOMAINE J-C RATEAU

Beaune 1. Cru 'Les Coucheries' Blanc 2009

Biodynamique

DOMAINE J-C RATEAU

Beaune 'Clos des Mariages' 2009

Biodynamique

DOMAINE J-C RATEAU

Beaune 'Les Prévoles' 2009

Biodynamique

DOMAINE J-C RATEAU

Beaune 'Les Beaux & Les Bons' 2009

Biodynamique ~ WWF

DOMAINE J-C RATEAU

Beaune 1. Cru 'Les Reversées' 2009

Vieilles Vignes ~ Biodynamique

DOMAINE J-C RATEAU

Beaune 1. Cru 'Les Bressandes' 2009

Vieilles Vignes ~ Biodynamique

Etape 4

DOMAINE AMIOT-SERVELLE

Et lille og dog fantastisk domaine i Chambolle-Musigny, som drives af Christian og Elisabeth Amiot. De har siden 2003 fremstillet deres lille og klassiske produktion efter biodynamiske principper. Da produktionen er meget begrænset, er vinene sjældne, og vi skal smage på et repertoire, der spænder fra det djærve til det sublime.

DOMAINE AMIOT-SERVELLE

Bourgogne Pinot Noir 2009

Biodynamique

DOMAINE AMIOT-SERVELLE

Chambolle Musigny 2009

Biodynamique

DOMAINE AMIOT-SERVELLE

Chambolle Musigny 'Les Plantes' 2009

Premier Cru ~ Biodynamique

DOMAINE AMIOT-SERVELLE

Chambolle Musigny 'Derrière la Grange' 2009

Premier Cru ~ Biodynamique

DOMAINE AMIOT-SERVELLE

Chambolle Musigny 'Les Charmes' 2009

Premier Cru ~ Biodynamique

DOMAINE AMIOT-SERVELLE

Chambolle Musigny 'Les Amoureuses' 2009

Premier Cru ~ Biodynamique

Bourgognefrokost

Boeuf Bourguignon

Rødvinsmarineret oksetykkam med røget flæsk, perleløg og skovsvampe, med mos af rodfrugter

Ostetallerken med 4 slags ost fra Bourgogne

Blå, rødkit, fast og hvid skimmel ost

Tomat-tappanade, syltede abrikoser, syltede nødder og oliven

Hertil slottets hjemmebagte, lyse brød og kerneknækbrød