VINUNIC

GEVREY-CHAMBERTIN VIEILLES VIGNES 2024



Art. nr 1044736
Pris 659 kr
Storlek 750 ml
Producent Domaine Faiveley
Ursprung Bourgogne, Côte de Nuits, Frankrike
Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork
Druvor Pinot Noir 100%
Alkoholhalt 13%
Totalsyra 3,2 g/l
Restsocker 0,4 g/l
Sortiment Privatimport

Karaktär Intensiv och aromatisk doft med inslag av mörka körsbär, röda bär, kryddor och fat. Koncentrerad medelfyllig smak med en hög välbalanserad syra. Lång harmonisk eftersmak.

Tillverkning Druvorna plockades och sorterades för hand. De avstjälkades delvis, andelen varierar från år till år, innan de pressades skonsamt. Musten fick jäsa i 19 dagar. Daglig överpumpning för att få fram så mycket smak och färg som möjligt från skalen. Vinet har lagrats i 14 månader på franska ekfat varav 20-30% är nya fat.

Lagring Vinet kan med fördel lagras 5-10 år eller mer

Passar till Serveras vid 14-16°C i stora vinkupor till rätter av fågel, fläsk, lamm, nöt eller lättare vilt, exempelvis rosastekt ankbröst med kantareller, puylinser och en lätt rödvinssky, rostad pärlhöna med murklor och rotselleripuré, en lättare version av Coq au vin, tjock fläskkotlett på ben med smörstekta kantareller, salvia och spetskål, kalventrecôte med Karl Johan, salvia och Pommes Anna eller rosastekt rådjursytterfilé med Karl Johan, rotselleri, savojkål och lätt viltsky. Som vegetariskt alternativ föreslår vi rostad rotselleri med blandad skogssvamp, puylinser, timjan, rostad schalottenlök och Comté. Vinet passar också utmärkt till lagrade hårdostar som Brillat-Savarin, Chaource, 18–24 månaders Comté, Cîteaux, mild Époisses eller Gruyère. Dekantera gärna vinet 30-45 minuter före servering.

Omdömen

Decanter 92p

Initially somewhat reticent, the 2024 village Gevrey from Faiveley opens on the palate, revealing black cherry fruit with hints of earth and spice. It is a classic Gevrey, well done at this level, with firm, slightly grippy tannins, moderate density and a lingering finish. It is fully ripe, not astringent. This is a large cuvée for Faiveley, blended from substantial holdings throughout the village, and it has done well in a difficult year. As of next year, Faiveley will be compelled to drop Vieilles Vignes designation, since they do not produce a 'regular' cuvée. Drinking Window: 2028 - 2040

Om producenten

Sedan 1825

Domaine Faiveley grundades 1825 i byn Nuits-Saint-Georges under Joseph Faiveley. I början av 1800-talet hade handeln börjat ta fart mellan Bourgogne och norra Europa, främst längs floderna och kanalerna som förbinder de två regionerna. Joseph Faiveley var en av

dessa köpmän som introducerade sitt burgundiska vin till världen.

Domaine Faiveley är fortfarande familjeägt och drivs sedan 2005 av syskonen Erwan och Eve Faiveley vilka är sjunde generationens vinmakare. Till deras hjälp har man vinmakaren Jérôme Flous och tack vare deras samlade erfarenhet och kunnande räknas man idag till topproducenterna i Bourgogne. Domaine Faiveley äger 120 hektar över hela Bourgogne och är en av de största ägarna av Grand Cru och Premier Cru-klassade vingårdar i regionen. Man förknippas mycket med Grand Cru monopolet Clos des Corton Faiveley, men även vinerna från Gevrey Chambertin och Nuits-Saints-Georges i Côte de Nuits.

Vinerna från Côte Chalonnaise behandlas med lika mycket omsorg som de mer välkända vingårdarna i norr och utöver vineriet i Nuits-Saints-Georges har man även ett vineri i Mercurey. I Côte Chalonnaise återfinns även fyra av de sju monopolen tillhörande Faiveley.

Domaine Faiveley är mest kända för sina viner gjorda på Pinot Noir och Chardonnay, men små mängder Aligoté planteras också i Côte Chalonnaise i byn Bouzeron. Sedan syskonparet tog över driften har vinframställningen tagit en mer modern och elegant stil med fokus på precision. Stora investeringar har gjorts för att modernisera både i vingårdarna och i källaren, vilket givit resultat. Auktionsfirman Christies omnämner dem som en av de mest intressanta producenterna i hela Bourgogne och deras Mazis-Chambertin tog plats bland de bästa röda vinerna från 2016 av Neal Martin.