

# Domaine Arlaud, Gevrey-Chambertin 2018

**Producent:** Domaine Arlaud

**Geografi:** Fra kommunen Gevrey-Chambertin, i Côte de Nuits, Bourgogne

**Årgang:** 2018

**Klassificering:** Village (kommune)

**Normalpris:** 449,-

**Medlemspris:** 389,-

Chambolle-Musigny, Vosné Romanée og Gevrey-Chambertin.

De 3 må siges at være ”kommunerne”! Det er ganske enkelt her de største rødvine fra det hellige land har sin oprindelse.

Vinene bliver desværre også kun dyrere samt mere og mere efterspurgt, og derfor er jeg også vildt glad for at kunne præsentere en Gevrey-Chambertin i Pinot Box'en.

Og det fra en rigtig dygtig vinbonde, hvis vine eksempelvis er at finde på 3 stjernede Geranium.

**Arlaud familien** har længe haft fokus på at flytte sig væk fra det ”moderne landbrug” og imod et mere ”naturligt” approach.

Man har siden 98 stoppet alt brug af herbsticider, siden 2004 arbejdet efter økologiske principper og siden 2009 mod at opnå biodynamisk status hvilket lykkedes i 2014.

Visse marker pløjes også med hest og i kælderen kører man ”hands-off” tilgang og begrænser fx tilsætning af svovl. Det resulterer i rene og vellavede vine, der udtrykker det unikke i hvert enkelt terroir.



”Oka” én af de to heste der bruges til at pløje marken

## 2018 som årgang

2018 var en vanskelig årgang i Bourgogne. Meget varm og ikke alle producenter har håndteret det lige godt, så man skal kende sin forhandler/producenter inden man køber.

Flere har selvfølgelig også ramt det godt og Arlaud er bestemt lykkedes med deres 18'erne, som deres Gevrey her viser så ganske flot.

## Hvordan smager det?

Duften er først og fremmest fantastisk. Starter mørk og tæt, men åbner op med rød frugt, kølig granit, flæsket og let krydret.

Smagen er også koncentreret og lidt mørk. Det har en cremet og saftig frugt, let animalsk og igen mørk sten/granit. Der er fin syre og vinen har en kølighed over sig, som matcher det flæskede og tætte og giver en flot balanceret vin.

Tæske-god Gevrey!