

# Domaine Clair, Hautes-Côtes-de-Beaune 2022

**Producent:** Domaine Clair

**Geografi:** Hautes-Côtes-de -  
Beaune, Bourgogne, Frankrig.

**Årgang:** 2022

**Normalpris:** 275,-

**Medlemspris:** 225,-

**Måned:** Marts 2025



Denis Clair i hans smagerum.

Allright! Dobbelt op på Bourgogne, det er noget tid siden vi har gjort det, men her opstod der er en mulighed for at sætte (synes jeg) en ret så fed box sammen ☺

Begge vine fra eller omkring Beaune og så det med alderen. En ung og en med lidt år på bagen, noget der efterhånden er virkelig svært at finde her til box'en.

Domaine Clair her agerer så lillebror i box'en, men i den grad værdig og for mig også ret flot value-for-money. Det er rødfrugtet, frisk, charmerende og helt ja "ungt" i sit udtryk og det var tanken med at parre den op med Rateau – muligheden for at smage to lignende vine, men med og uden alder op mod hinanden.

## Medlemsbud

Vi kører en times tid øst fra Beaune til den dejlige og rustikke region Jura.

Her importerer vi fra en lille producent, Chevassu Fassenet, drevet af Marie-Pierre der laver charmerende, lidt kantede og personlige vine.

Der er Crémant, Chardonnay og Pinot, samt Savignan med og uden oxidation samt hendes Vin Jaune. Som altid mere info i "box på vej" mailen ☺

Domaine Clair ligger i landsbyen Saint Aubin, drevet og startet i 1986 af Françoise og Denis Clair. De laver godt 60.000 flasker om året og arbejder "lutte raisonnée". Et fransk begreb der dækker over at arbejde med så få sprøjtemidler som muligt i marken, men uden at være certificeret øko. En ret udbredt tilgang selvom flere og flere selvfølgelig tager skridtet og bliver certificeret.

Vinen er lavet på druer fra forskellige plots der altså ligger på toppen af højdedraget (forklaring på næste). Stokkene er i snit 45 år gamle, druerne afstilles 100%, mosten gennemgår kold maceration og den ligger 12 mdr på fad med 15% nye.

## Hvordan smager det?

Flot og meget ren næse med mineralsk touch af mørke, varme sten og selvfølgelig frisk rød frugt og løftede florale noter.

Blød og behageligt mundfølelse med charmerende frugt, let syre og afrundet finish.

Det er sådan kølig frugt med tranebær og umodne hindbær, både grønne urter og mere varme med røget paprika. Det skal ikke skrives op til stor vin, men det er vel-lavet og ikke mindst virkelig velsmagende og dejlig at gå til ☺ God køkkenvin!