

Domaine Chevrot, Hautes-Côtes de Beaune 2023

Producent: Domaine Chevrot

Geografi: Maranges, Bourgogne, Frankrig

Årgang: 2023

Normalpris: 335,-

Medlemspris: 270,-

Måned: Juni 2026

Så står den altså på dobbelt op af Bourgogne og det med to ret forskellige vine der på hver sin måde viser det hellige lands karakter og diversitet.

Domaine Chevrot's Haute-Côtes du Beaune her er ikke kæmpestor Bourgogne, men det smager drøngodt! Det er rent, frisk, elegant og saftigt, perfekt sommer-Bourgogne 😊 Domaine Chevrot holder til i landsbyen Cheilly-lès-Maranges, helt sydligt i Côte de Beaune. Pablo og Vincent Chevrot driver i dag familiens marker med stor respekt for naturen. Familien har dyrket vin her siden 1800-tallet, men det er især de seneste generationer, der har løftet gården til at af mest spændende i området.

Jeg har været lidt inde på det før, men Hautes-Côtes de Beaune (og Hautes-Côtes-de-Nuits) er virkelig gode appellationer at kigge imod når vi snakker Bourgogne. Vinmarkerne ligger højere og køligere end de klassiske landsbyer nede omkring Beaune og byer som Gevrey-Chambertin, og netop derfor får vinene ofte en særlig friskhed og nerve. Hvor appellationen tidligere blev set som lidt mere simpel, viser producenter som Chevrot i dag, hvor seriøs og karakterfuld Hautes Côtes faktisk kan være. Klimaændringerne har været afgørende her, da øget varme og sol simpelthen gør, at man nu kan modne druerne på de her øverste, flade plots af Bourgognes højderyg.



Hårdt arbejde at være vinbonde. Her bankes der pæle i jorden, de bruges til at sikre den ståltråd som man laver opbinding af nye skud til.

Medlemstilbud

Prisvenlig sommerkasse er temaet her 😊 1 rosé, 2 hvide og 3 lette røde til at hygge med over sommeren.

Samlet medlemspris bliver 722,- så er der sparet 200 + gratis fragt.

Der er flere velkendte producenter og vi skal over Frankrig, Østrig, Tyskland og Italien.

Som altid mere "info i box på" vej mailen 😊

Hvordan smager det?

Næse der for mig viser essens af tilgængelig Bourgogne. Über-frisk med røde bær, skovbund og hvid peber. Meget saftig i smagen med en rensende frisk syre og let tannin.

Frugten er kølig og afstemt, men her er stadig en vis tyngde midt på tungen og den røde frugt forsætter bare. Dekantering er ikke nødvendig, men store glas og se den udvikle sig. Charming, drikkevenlig, men stadig med intensitet