

Elegans från Domaine de la Vougeraie

Domaine de la Vougeraie grundades 1998 av familjen Boisset sedan de lyfte ut alla egna vingårdsägare ur den stora volymproduktionen av enklare viner man mest har blivit känd för. Idag är 34.20 hektar vingård knutna till domänen, som har sitt säte i byn Prémieux-Prissey söder om Nuits-Saint-Georges, men som har sina vingårdslotter över hela Côte d'Or. Allt sedan man grundade domänen, har vingårdarna skötts biodynamiskt, något som vinmakaren Pierre Vincent håller som en viktig anledning till att vinerna har en så god intensitet. Det rör sig dock aldrig om kraftiga viner, på Domaine de la Vougeraie är det sirlighet och finess som gäller. Det vita vinerna är generellt sett lite djupare och även något bättre än de röda, men flera av de röda vinerna bjuder på stor elegans och vinner på att lagras några år. Här följer ett urval av provade viner: **2007 Beaune** Nr 74602 / 239 kr / 89 LGP Denna vita bourgogne är närmast sensationellt bra, dess stil påminner mycket om fetman och kroppen från Meursault, men mineraltonerna och strukturen från Puligny-Montrachet. Kombinationen är lysande. Druvorna kommer från vingården La Montée Rouge som ligger ovanför premier cru Les Champs Pimont ovanför staden Beaune, där läget är svalt men ändå exponerat för solen, och den järnhaltiga kalkstensleran ger vinet en god struktur. I vinet förenas en god fruktmognad som i tillägg till en stram gråpäron- och citrusfrukt har gett vinet en lätt smörig karaktär, med en stringent och tungkittlande nerv av kalkmineral och syra. Det här är vinet skäms verkligen inte för sig - det står stolt upp mot på pappret betydligt mer namnkunniga viner och vingårdslägen. Dekantera gärna vinet en liten stund före servering så att vinet får chans att blomma upp. Drick det 2010-2015. **2008 En Bollery Terres d'En Face** Nr 71615 / 179 kr / 85 LGP Det här vinet är uteslutande gjort av Gamay från 45 år gamla stockar i en vingård alldeles intill Clos de Vougeot, men på sedvanligt burgundiskt sätt med jäsning med skalen i små öppna jäskar, följt av lagring i ekfat, en femtedel nya. Det har en mer mörkorienterad doft än vad pinotvinerna har, till en början en aning reaktiv (det vädras bort med dekantering) och en fin men ändå silkig struktur med god men inte stram syra. Det är helt klart ett intressant vin som visar på en lite udda men ändå traditionell burgundisk vinstil. Drick vinet 2010-2015. **2006 Gevrey-Chambertin Les Evocelles** Nr 74955 / 299 kr / 88 LGP Les Evocelles är en liten vingård högst upp på sluttningen i kommunens nordvästra hörn. Här är jorden mager och kalkrik, vilket i ett ungt vin från en stramt hållen årgång har fått en rätt markerad struktur. Kalkstensaromen slår igenom den lättsamma, mycket rena och eleganta sötnyanserade jordgubbs- och smultronfrukten, men bortom strukturen finns också ett djup och en intensitet som bara behöver några års flasklagring för att blomma upp. Den lilla örtiga nyans som skönjs, är en vingårdstypisk arom som alltid finns mer eller mindre uttryckt i vinet. Drick det 2012-2021. (Årgång 2007 är något mer öppen, men behöver också något år på sig att blomma ut.) **2006 Vougeot Premier Cru Les Cras** Nr 74952 / 449 kr / 89-90 LGP Som vanligt i kombinationen den här producenten, den här kalkstensrika vingården och den klassiska årgången 2006, är det här ett vin med både tannin-, mineral- och syrastruktur, och just nu upplevs frukten därför lite ljusrödare och syrligare än den kommer att vara om tre till fyra år. Renheten är föredömlig och eftersmaken uppfriskande, men den är inte lika charmig som den 2007 som

också fanns att prova. Nollsjuan har förvisso också den typiska strukturen, men lite yppigare röd frukt, vilket gör att den kan njutas med full behållning lite tidigare. Drick nollsexan 2012-2021. **OBS!** Notera att årgång 2007 (88 LGP) har samma artikelnummer och pris och kommer så småningom att ersätta den nollsexa som just ligger i beställningssortimentet. **2007 Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Damodes** Nr 71666 / 449 kr / 89 LGP Vingården Les Damodes ligger på sluttningarna i den norra delen av kommunen, mot Vosne-Romanée till, ett läge som ger vinet ett lite större djup och en stadigare struktur jämfört med vinerna längre söderut. Strukturen finns här, men vinet har den hustypiskt eleganta rödfrukten där djupet ligger mer dofternas intensitet än i pur kraft och fyllighet. Det är redan nu elegant och drickvänligt, men det kommer att vinna en lite rundare textur med några års vidare flasklagring. Drick vinet 2012-2019. **2002 Crémant de Bourgogne Fête de Famille** Nr 77024 / 489 kr / 89 LGP För första gången har Domaine de la Vougeraie gjort en crémant, ett mousserande vin enligt den klassiska metoden. Det är uteslutande gjort av Pinot Noir från Beaune, och till skillnad från alla andra mousserande viner i regionen, är musten jäst i neutrala ekfat och vinet lagrat däri under ett år innan blandning, buteljering och den andra jäsningen har ägt rum. Vinet har sedan mognat på sin jästfällning i fem år innan dégorgering. Det här är alltså en mycket ambitiös och seriös crémant, vilket naturligtvis avspeglas i priset. Men det är en välgjord, torrt (bara 3 grams dosage) och förhållandevis fylligt vin med fina toner av röda vinteräpplen, brödig jäst och till och med en gnutta honung, men också en del mineral som kittlar lite tillsammans med den fina moussen. Visst är priset högt, i alla fall med tanke på ursprunget, men det är ett intressant vin som troligen kommer falla även den notoriska champagneälskaren på läppen.