

WINE TRADE

Arnaud Combier Chiroubles

Producent: Arnaud Combier

Klassifikation: Chiroubles, Beaujolais

Druvsort: 100 % Gamay

Vitikultur: Gamay växer i rosa granitjord, från en av Cru-byarna = Chirouble som ligger i de centrala delarna av Beaujolais.

Vinifikation: Jäser maceration carbonique på tank och vilar sen i ekfat på jästfällningen.

Övrigt: Arnaud Combier studerade "viti" i Beaune och gjorde sin debut hos Philippe på Domaine Valette i Mâconnais, som han fortfarande är mycket nära. 1998 bestämde han sig för att ta över sin farfars domaine i Bourgogne och använde sin erfarenhet att göra vin med minimalt handpåslag. I över 10 år gjorde han rika och levande vita viner från området. Efter hans farfars död valde dock andra i familjen att ta tillbaka egendomen och Arnaud började istället konvertera vingårdar i Beaujolais till ekologisk odling. Dessa viner är från hans eget projekt där han främst hyr vingårdar eller köper hela skördar i framförallt Beaujolais men även i Languedoc.

Vinerna han gör idag är gjorda med minimal intervention och utan tillsats av svavel under vinifieringen. Generellt sett anpassar Arnaud ständigt sina tekniker för att göra viner med mycket friskhet och personlighet som möjligt. Även om vinerna är omanipulerade, är de rena, precisa och åt det burgundiska i sitt uttryck. Det är uppenbart att Arnaud är en extremt erfaren vinmakare och att han vet vad han gör i källaren.

Aktuell årgång hittar du i prislisan.

