

Domaine Armand Rousseau, Gevrey-Chambertin

20 forskellige parceller i 9 forskellige appellationer med i alt 14,1 ha. er ikke samlet i løbet af et par år og slet ikke når der er tale om nogle af de bedste parceller i Bourgogne. Denne samling af top-Cru marker, som i dag er en af de mest imponerende i Bourgogne, blev påbegyndt omkring år 1900, da Armand Rousseau arvede familiens små stumper af vinmarker i en af de mest prestigøse kommuner: Gevrey-Chambertin. I 1909 giftede han sig med datteren til en anden vinbonde, og flere parceller kom til. Siden er der for hver generation blevet tilføjet flere brikker, både i Gevrey-Chambertin og nabokommunen Morey St. Denis.

Værdien af disse marker i nutidspenge er næsten ikke til at fatte, men kvaliteten af de vine, som kommer derfra, er i hvert fald til at smage! Et lille udvalg af de nyeste scores, 2007-vinene fra Armand Rousseau har fået, giver et klart billede.



Samtidig med at Gevrey-Chambertin er den største kommune volumemæssigt i Côtes de Nuits, samler den et hav af fremragende vinmarker - den ene mere prestigøse end den anden. Kommunen hed oprindeligt bare Gevrey men fik i 1847 lov til at omdøbe sig til Gevrey-Chambertin p.g.a den bedste mark i kommunen - le Chambertin, som uden tvivl er en af verdens mest berømte vine.

Før 1936, hvor det nye AOC system satte en stopper for det, var der mange vinbønder i Bourgogne, som gav navnet Chambertin til deres vine, idet de sikkert håbede på, at Chambertins kvalitet på denne måde ville "smitte af" på deres vine.

Kommuneappellationen Gevrey-Chambertin tæller 25 1. Cru, hvoraf nogle ganske enkelt er fremragende. Blandt disse 1. Cru bør man fremhæve Clos St. Jacques (også kaldt Côte St. Jacques) på i alt 7 ha., som af nogle anses for at være bedre end f.eks. Ruchottes.

Skulle man nævne et par berømte producenter i Gevrey Chambertin, ville Domaine Armand Rousseau uden tvivl være en af dem. Med 13,7 ha. topvinmarker i Gevrey-Chambertin og Morey-St.-Denis (2,40 ha. i kommuneappellation, 3,29 ha. i 1. Cru og 8,41 ha. i Grand Cru!) og vinstokke med et aldersgennemsnit på 40-45 år har man mulighed for at lave gode vine, og det bliver indfriet fuldt ud hos Rousseau. Det var den nu afdøde Armand Rousseau, som i begyndelsen af 1900-tallet startede Domaine Rousseau, da han som 21-årig arvede familiens parceller i Gevrey-Chambertin. Hans bryllup i 1909 med en pige fra området bragte yderligere nogle marker og i øvrigt de flotte bygninger midt i landsbyen Gevrey, hvor Domaine Armand Rousseau i dag ligger som nabo til kirken (**Se kortet over vinmarkerne og listen over appellationerne nederst**).

I starten gjorde Armand Rousseau som de fleste i området nemlig at sælge sin vin "en vrac" (i fad) til områdets négocianter (vinfirmaer), men ret hurtigt - og især efter opkøb i 1919, 1920 og 1921 af mere prestigøse parceller (Charmes-Chambertin, Clos de la Roche, Chambertin) - besluttede han at sælge sine vine på flaske direkte til toprestauranter og private vinentusiaster.





Efter indførelsen af AOC-lovgivningen i 1935, hvor de store marker i Bourgogne nu officielt blev klassificerede, fortsatte Armand Rousseau med at erhverve parceller f.eks. i Mazy-Chambertin i 1937, Mazoyères-Chambertin i 1940 (markedsført som Charmes-Chambertin), Chambertin i 1943 og 1956. Parcellen på Clos Saint-Jacques blev købt i 1954 - i øvrigt i sønnen Charles' navn, som efter jura- og oenologistudier i Dijon siden 1945 var med til at styre ejendommen. Da Armand Rousseau i 1959 døde i en

bilulykke, var det sønnen Charles, som overtog ejendommen med sine dengang 6 ha. vinmarker.

Flere parceller blev købt i Charles' tid: I Chambertin Clos de Bèze i 1961, 1989 og 1992, Clos des Ruchottes i 1977, (som Rousseau i dag har som Monopole), Chambertin i 1983, 1990 og 1993. Samtidig styrkede den sprogkyndig Charles faderens kontakter i USA, England, Canada, Australien, New-Zealand, Brasilien, hele Europa og knyttede nye kontakter til Asien.

Nyt udstyr blev anskaffet, og i begyndelsen af 1980'erne blev to nye kældre bygget til bedre at kunne vinificere og lagre vinene. Det var i denne periode, at Charles' søn Eric - efter oenologistudier i Dijon - overtog ansvaret for dyrkningen og vinificeringen på familiens Domaine. Det var ham, som var med til at indføre en såkaldt "integreret" eller "fornuftig" dyrkning på ejendommen med minimal brug af kemiske stoffer i bekæmpelsen af sygdomme eller insekter.

I dag er de 14,1 ha. vinmarker beplantede 100% med Pinot Noir med ca. 10.000 vinstokke pr. ha. Der praktiseres kun Guyot-simple beskæring på markerne, som alle ligger på ler- og kalkholdige skråninger, som vender mod øst. Høstudbyttet er meget lavt fra 30 til 35 hl./ha. Der er i mange år ikke blevet anvendt nogen form for gødning på markerne. Man foretager systematisk fjernelse af en del knopper på vinstokkene, ligesom man altid paraktiserer den grønne høst for at give mindre udbytte og mere koncentration.

Vinificeringen er meget traditionel med en 90% afstikning og en 15 dages gæring på rustfrie ståltanke med daglige omrøringer. Efter presning i luftpresser får vinen lov at bundfælde i 24 timer, hvorefter den hældes på træfade, hvor den malolaktiske gæring foregår i løbet af vinteren.

Modningen foretages i 100% nye fade for Chambertin, Chambertin Clos de Bèze og Clos Saint-Jacques. For Clos des Ruchottes, Clos de la Roche bruger man generelt 25-30% nye fade, mens de andre vine modnes på 2 år gamle fade. Alle fade kommer fra Allier-skoven og bliver medium-brændte. Modningsforløbet varer fra 20 til 22 måneder med to eller tre omstikninger. Aftapningen foregår ad to omgange i maj-juni og juli-august efter en klaring med piskede æggehvider samt en let filtrering. Aftapning foregår umiddelbart efter sammenstikningen (assemblage) og uden brug af pumper.



Domaine Armand Rousseau producerer årligt ca. 65.000 flasker. 90% går til eksport, og vinen sælges i Frankrig af få vinforretninger og stjerne-restauranter i Paris, Alsace og Rhône.

(Billeder: Domaine Armand Rousseau og Renaud Bronner)

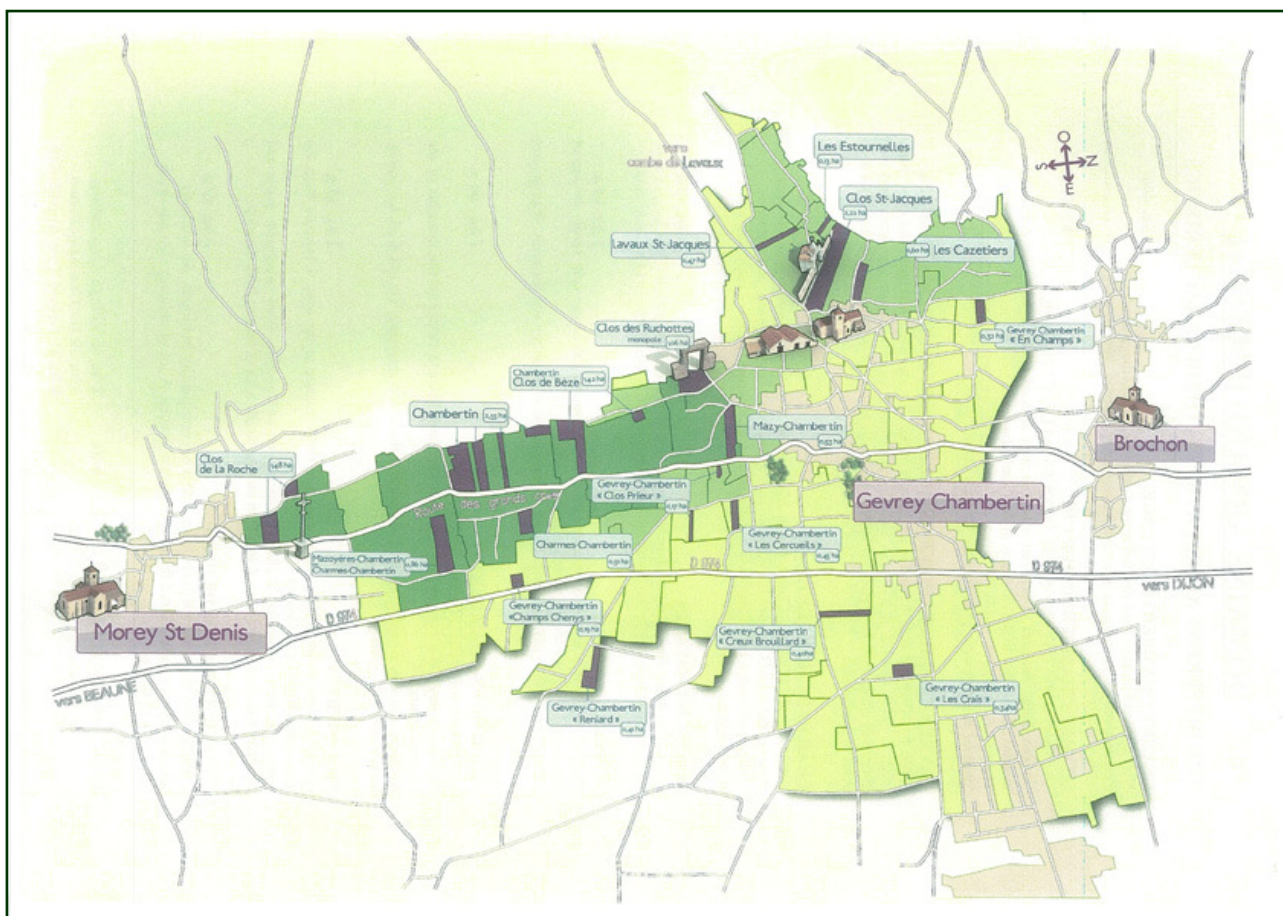
Domaine Armand Rousseaus hjemmeside: <http://www.domaine-rousseau.com/eindex1.htm>

Wine Spectator (Bruce Sanderson), Februar 2010

- 2007 Charmes-Chambertin 94
- 2007 Mazy-Chambertin 94
- 2007 Ruchottes-Chambertin Clos des Ruchottes 94
- 2007 Gevrey-Chambertin Clos St.-Jacques 93
- 2007 Gevrey-Chambertin Les Cazetiers 92
- 2007 Gevrey-Chambertin 90
- 2007 Chambertin-Clos de Bèze 95

Burghound.com

- 2007 Chambertin Grand Cru 93-95
- 2007 Chambertin-Clos de Bèze Grand Cru 94-96
- 2007 Charmes-Chambertin Grand Cru 89-91
- 2007 Clos de la Roche Grand Cru 90-93
- 2007 Mazis-Chambertin Grand Cru 89-92
- 2007 Ruchottes-Chambertin - Clos des Ruchottes Grand Cru 91-93
- 2007 Gevrey-Chambertin 87-89
- 2007 Gevrey-Chambertin "Les Cazetiers" 1er Cru 88-91
- 2007 Gevrey-Chambertin "Clos St.-Jacques" 1er Cru 92-94
- 2007 Gevrey-Chambertin "Lavaut St.-Jacques" 1er Cru 88-90



DOMAINE ARMAND ROUSSEAU

THE DIFFERENT APPELLATIONS - THEIR CHARACTERISTICS

GEVREY CHAMBERTIN VILLAGE

2 ha. 40a.

Nine different plots of land situated to the South east of the village area.
Compact and dense structure. Fine and intense nose. To drink after 5-6 years.

GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU

1 ha. 07 a.

Two appellations: LAVAUX-SAINT-JACQUES and LES CAZETIERS.

Lavaux Saint Jacques is oriented south on well drained lands. It is a very cold and very mineral climate due to the closeness of the Combe Lavaux.

The soil of **Cazetiers** consists of very rocky white lands with an exposure to the east.

Muscular and rustic with certain firmness. To drink after 6-7 years.

GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU CLOS-SAINT-JACQUES

2 ha. 22 a.

Grounds clayey and well drained in the bottom of the Clos and white and more and more marly lands in going upward. It is a fresh and very harmonious terroir. Tannins are strong and well integrated altogether. Powerful and intense in mouth with a lot of delicacy. Wait at least 8-10 years to appreciate.

CHARMES-CHAMBERTIN

1 ha. 37 a.

Composed of Mazoyères-Chambertin in 2/3 (mixture of brown and white lands on calcareous gravels) and 1/3 of Charmes-Chambertin (iron red and rich lands on rocky underground).

Very supple with a lot of sharpness and elegance. Can be drunk from 6-7 years, but wait in long aging vintages.

MAZY-CHAMBERTIN

0 ha. 53 a.

Situated on Mazy-Bas on rather deep brown lands, the rock is there present in the form of lava. Hard and well-built, virile and powerful, sometimes tanic. Needs 7-8 years to become supple.

CLOS DE LA ROCHE

1 ha. 48 a.

Situated on the village of Morey-Saint-Denis, it is a strongly calcareous soil: hardly 30 cms of ground and big stony blocks, which gave it its name.

Mineral, powerful and monolithic. Length in mouth. Big consistency and firmness. Wait at least 8 years.

RUCHOTTES-CHAMBERTIN

1 ha. 06 a.

- CLOS DES RUCHOTTES - MONOPOLE

Shallow ground on a compact rock, a well ventilated climate thanks to the nearness of the Combe Lavaux.

Aromatic and very complex. A lot of elegance, softness and sharpness. Do not drink too young, wait at least 8-10 years.

CHAMBERTIN

2 ha. 55 a.

Exclusively on brown calcareous grounds and full exposure to the east, it benefits from the freshness of the Combe Grisard.

Strong and firm, possessing a characteristic aroma of liquorice. Well structured, dense and powerful with firm tannins. Huge length in mouth. Needs a lot of time to fully develop.

CHAMBERTIN CLOS DE BEZE

1 ha. 42 a.

Complex and tanic, with a deep color, and a big complexity in mouth. An aromatic palette very rich in small red fruits and oriental spices. A lot of delicacy. Do not drink before 10-12 years.

Total Superficy: 14 ha 10 a.

with

2 ha 40 Village Appellation

3 ha 29 1er Cru Appellation

8 ha 41 Grand Cru Appellation

VINOBLE

ØSTJYSK

VINFORSYNING