



Dugat-Py Gevrey-Chambertin Cuvée Coeur de Roy Très Vieilles Vignes 2019

DOMAINE DUGAT-PY, BOURGOGNE, RANSKA 



Rypälelajikkeet Pinot Noir

Alkoholi 13,00 %

Lehdistö **91-93/100p The Wine Advocate:** *Always the richest and most muscular of Dugat-Py's communal bottlings, the 2019 Gevrey-Chambertin Coeur du Roy unwinds in the glass with aromas of raspberries, plums, forest floor, spices and grilled meats. Medium to full-bodied, concentrated and layered, with a broad-shouldered chassis of fine, powdery tannins and lively acids, it's long and penetrating. As usual, it derives from vines between 50 and 109 years of age located in the lieux-dits Epointures, Combe du Dessus, Jouise and Les Marchais, and it was vinified with 60% whole cluster and raised in 50% new oak. Having visited the domaine's vines before harvest, I can attest that its deep, saturated hue comes from an abundance of tiny, shot berries with a high skins-to-juice ratio, rather than to any desire to push extraction in the winery.*

Laatikkokokoko 12 kpl/laatikko

Muuta 50-100 vuotiaat köynnökset, 4 palstaa: Epoinures, Combe du Dessus, Jouise ja Les Marchais. 50 % rankojen poisto. Kypsytetty tammitynnyreissä, joista 65 % uusia.

Domaine Dugat-Py

BOURGOGNE, RANSKA

[Dugat-Py](#) on pieni, perheomistuksessa oleva viinitila Gevrey-Chambertinin kylässä, Bourgognessa. Kolmeakymmentä eri viiniä valmistetaan 15 hehtaarin alalle levittyvistä palstoista, pääasiassa Gevrey-Chambertinin ja Beaunen kylien alueelta. Aiemmin talo myi rypäleensä Bourgognen Négociant-taloille, mutta vuodesta 1989 alkaen on koko tuotanto pulloitettu tilalla ja myyty Domaine Dugat-Py:n nimellä. Talon johdossa on tällä hetkellä Loïc, isänsä Bernardin avustuksella. Dugat-Py noudattaa biodynaamisen viljelyn ja viininvalmistuksen mukaisia periaatteita. Viinit ovat luomusertifioituja. Rikkaruohomyrkkijä tai kemiallisia lannoitteita ei käytetä. Köynnösten satoisuutta rajoitetaan ankarasti, jotta tuloksena on mahdollisimman voimakkaita ja aromikkaita rypäleitä. Köynnösten keski-ikä on myös merkittävän korkea mikä automaattisesti vähentää rypäleiden määrää. Talon rypäleet poimitaan käsin ja rangat saavat useimmiten olla käymisessä mukana. Käymisen jälkeen viinit saavat kypsyä talon 1200 luvulta peräisin olevassa, upeassa holvikaarikellarissa. Dugat-Py:n viineistä Grand Cru ja Premier Cru viinit saavat kypsyä täysin uusissa tynnyreissä. Kylätason viinit saavat kypsyä osittain (35-65%) uusissa tynnyreissä ja perus Bourgognen kypsytystynnyreistä noin 20% on uusia. Talon lippulaiva on Chambertin Grand Cru, jota tuotetaan vain yksi tynnyri. Joka vuosi Chambertinille tilataan sopivan kokoinen tynnyri satomäärän mukaan.