

2020 Bourgogne Rouge "Éclat de Calcaire"

Pierre Girardin

Pierre Girardin

Pierre Girardin etablerede sit domaine i Meursault i 2016 og lavede første årgang i 2017. Han er 13. generation i en familie med vinproduktion i Bourgogne, men valgte fra begyndelsen sin egen retning. Sortimentet bygger både på egne marker og langsigtede samarbejder med andre dyrkere og er opdelt efter de enkelte lieux-dits. I kælderen søger han præcision frem for kraft: til de hvide bruger han specialbyggede 456-liters fade, mens de røde får en meget skånsom ekstraktion.

Bourgogne

Bourgogne løber som et smalt og brudt vinbælte gennem det østlige Frankrig, fra Chablis og Grand Auxerrois i nord til Mâconnais i syd. Områdets identitet bygger mindre på én fælles smag end på præcise voksesteder: kalksten, mergel og ler skifter over korte afstande, og højdning, eksponering og højde kan få stor betydning. Chardonnay og Pinot Noir dominerer, mens Aligoté og Gamay også har faste roller. Bourgogne rummer både stille hvid- og rødvin samt Crémant de Bourgogne, og forskellen mellem nord og syd kan være lige så tydelig som forskellen mellem nabomarker.

Vinen

En struktureret og elegant rødvin, hvor koncentration og friskhed får lov at stå side om side. Druerne kommer fra tre marker med stokke på omkring 30 år, hvilket giver et relativt koncentreret druemateriale uden at gøre udtrykket tungt. Efter 18 måneders lagring på 228-liters egetræsfade, heraf 30 % nye, står vinen med tydelig fylde, frisk syre og et fast tanninbid. Stilen er seriøs og præcis, men stadig rank og balanceret.

Primære aromaer:	Mørke bær, jordbær, læder, røg, tobak, peber og violer.
Madforslag:	Prøv til kalvemørbrad med morkler.
Servering:	Serveres ved cirka 16° i Bourgogneglas. Drikkes bedst inden 2035.



Smagsprofil

Frugt	
Fylde	
Tørhed	
Syre	
Alkohol	
Tannin	
	Lav Middel Høj



2020



Rødvin



Pinot Noir



Bourgogne
Frankrig