

2016 Échezeaux

Domaine Jean Grivot

Domaine Jean Grivot

Domaine Jean Grivot har base i Vosne-Romanée og drives i dag af søskendeparret Mathilde og Hubert Grivot. De cirka 15 hektar omfatter marker i Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges, Chambolle-Musigny og Vougeot samt grand cru-parceller i Echezeaux, Richebourg og Clos de Vougeot. Markerne er tæt plantet og pløjes overalt, delvist med hest. Til Pinot Noir-vinene afstilles druerne, gæringen sker spontant, og fadlagringen varer 15 måneder. Arbejdet tilpasses årgangen med balance, friskhed og præcision som mål.

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 hældning, 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

Échézeaux 2016 er Pinot Noir fra Grand Cru-marken sydøst for Vosne-Romanée. Årgangen kombinerer modenhed og fylde med den friske struktur, der gør stor Bourgogne langtidsholdbar. Omkring 16 måneders fadlagring, delvist på nye fade, har samlet tanninerne uden at skjule markens finesse. Vinen har nu alder nok til at begynde at åbne sig, men balancen og den faste kerne peger stadig langt frem. En præcis og silkeagtig Échézeaux med både kraft, ro og udviklingsmulighed.

Primære aromaer:

Kirsebær, brombær, blomme, sorte oliven, mokka, let skovbund, cedertræ og snert af lakrids.

Madforslag:

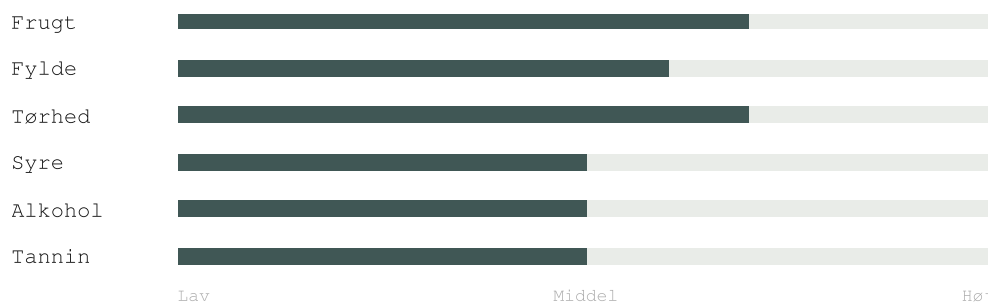
Prøv til kalvemørbrad med svampe og rosmarin.

Servering:

Serveres ved cirka 16° i Bourgogneglas.
Drikkes bedst inden 2035.



Smagsprofil



2016



Rødvin



Pinot Noir



Bourgogne
Frankrig