

Domaine Cyrot-Buthiau (Pommard - Bourgogne)

Et lille familie Domaine der ligger i den lille charmerende by Pommard syd for Beaune. Olivier og Marc Cyrot driver dette domaine som 4. generation, og Olivier står for alt af selve vinifikationen. Domainet går helt tilbage til 1920, hvor Paul-Joseph Cyrot etablerede det. Han havde på det tidspunkt arbejdet for både Chateau de Pommard og Clos de Tart, men havde mod på at lave sine egne vine. De ejer i dag ca. 6 ha., der er fordelt på ca. 35 forskellige mindre plots (dele af vinmarker) primært i og omkring Pommard, Santenay og Maranges kommunerne.

De har en filosofi om, at deres vine skal kunne nydes mens de er unge, og laver ikke vine, der skal lagres i flere årtier. Deres village vine holder fint flere år, mens 1. cru vinene fint holder i 10+ år, men de kan alle nydes også når de er helt unge. Det skyldes primært, at de kun bruger meget lidt nye fade - max. 20-25% af vinen får nye fade, og deres basisvine får slet ikke nye fade. Derved bliver det meget frugt domineret vine, der blot lige skal have 1-2 timer i karaffen inden de skal drikkes.

Flotte frugtdrevne Bourgogne vine, der er dejlige at drikke når de er unge, men som fint holder nogle år i kælderen. Nøgleordet i deres vine er ren rød frugt. Vinene har byde dybde og koncentration til at klare også de lidt tungere kødretter! Kvalitets Bourgogne der er til at betale!

Domaine Cyrot-Buthiau - Santenay 1. cru "Clos Rousseau" 2017

Måske den mark i Santenay, der er i stand til at levere de bedste vine. I den del af marken som Cyrot-Buthiau ejer står der vinranker, der plantet helt tilbage i 1937, og det giver en fantastisk dybde og kompleksitet i vinen. Der afstilles 100% og gæringen sker i træfade over 15-16 dage. Derefter lagres vinen 12 måneder på de klassiske 225 liters egetræsfade, hvoraf ca. 40% er nye hvert år.

Husk 2-3 timer på karaffen inden den drikkes - så får du den bedste smagsoplevelse.

Druesammensætning

100% Pnot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Vinen står smukt lys og krystalklar i glasset med en flot lysilla farve.

Duften

En dejlig frisk duft med masser af bær. Let sødlige jordbær og røde unge kirsebær. En diskret mineralitet krydret med mild lakrids, røde æbler, lidt peber og hyben.

Smagen

Vinen har en dejlig tekstur med en medium fyldighed som man vil forvente det med en Santenay vin. Der er masser af ung frisk frugt med milde tanniner. Vinene fremstår ung bid og kompleksitet. Den er i flot balance og ikke så mærkeligt, at den har fået flotte 89p af Allen Meadows – det er en virkelig flot Santenay!

Eftersmagen

Lang og dejlig eftersmag, hvor frugt og syre spiller helt perfekt sammen. Den vil være dejlig til klassiske franske gryderetter.