

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. Nogleordet 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 - Maranges 1. cru "Les Clos Roussots" 2017

Domainet ejer lige knap 0,43 hektar af 1. cru marken "Les Clos Roussots". Det giver dem en årlig produktion på kun ca. 2.500 flasker om året. Vinstokkene er næsten 70 år gamle, og bidrager derved til dybe, komplekse og koncentrerede vine. 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 karaffel inden den drikkes - så får du den bedste smagsoplevelse.

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Vinen star smukt, gennemsigtig og krystalklar i glasset. Som man vil forvente både af Pinot Noir og årgangen.

Duften

En ærlig og ægte Bourgogne duft af ren Pinot Noir. Masser af ren frugt med kirsebær, ribs, solbær og lige et strejf af stikkelsbær. Dertil noter fra hyben, mild peber og sød lakrids.

Smagen

Frugten er igen ren og uhyre velmagende. En vidunderlig blød tekstur med diskrete fløjlsbløde tanniner. Dejlig mild syre. Den er uhyre velkomponeret og rasende velmagende. Flot balance og et flot koncentrationsniveau fra de gamle vinstokke Domainet ejer.

Den vil meget gerne have 3-4 timers dekantering – eller mere...

Eftersmagen

Også eftersmagen er domineret af den rene, intense, bløde unge frugt. Der kommer lige en lille friskt og ungt tanninbid (det skal være der i så ung en vin), hvorefter frugten bliver dominerende og liggende rigtig længe i munden. Lækkert og inviterende til mere vin...