

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 kælderens. 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 - Maranges 1. cru "Les Clos Roussots" 2018

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 15-18 dage. Derefter lagres vinen 12-14 måneder på de klassiske 225 liters egetræsfade, hvoraf ca. 40% er nye hvert år.

Vinene fra Maranges leverer særdeles højt kvalitet til prisen!

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

En flot dyblilla farve i glasset. Fremstår ung og indbydende.

Duften

En dejlig givende duft med masser af mørkerøde bær, som man nok forventer af årgangen. Røde kirsebær, solbær og brombær - frugten med en let sødlig tone. Og hertil er der lakridsrod, hyben, mørk chokolade og et strejf af muld og skovbund.

Smagen

De røde unge frugter fortsætter i smagen, der er ren, åben og imødekommende. Man fornemmer det er en varm årgang, der har givet meget modne frugter. Men friskheden er bevaret og syren bringer vinen i flot balance. Bløde tanniner, flot koncentration og en virkelig dejlig tekstur. Skræmmende nem at drikke.

Et par timer på karaffel inden servering anbefales.

Eftersmagen

De røde bær dominerer også eftersmagen. Et diskret blødt tannin bid, hvorefter frugten fylder rummet. Ligger meget længe med en dejlig let rustik smag.