

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" 2018

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

Vinene fra Santenay leverer også særdeles høj 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 mørklilla farve i glasset.

Duften

Ahh - er herligt duft med en fest af røde bær. Brombær, solbær, kirsebær og jordbær. Et flashback til Mon Cherie. Man fornemmer en stor dybde i vinen. Komplex og indbydende. Masser af spændende elementer som mørk chokolade, hyben, frisk bark, mineralitet og en snert af røget kød.

Smagen

Kompleksiteten og dybden fortsætter i smagen. Den har en virkelig dejlig tekstur - indledningsvist let cremet. Frugten er ren, ung og koncentreret og med en let sødme. Tanninerne er bløde og behagelige og syren ligeså. Den er uhyre flot balanceret. Vinen bærer flot præg af flot terroir og gamle vinstokke - flot kvalitet til prisen.

Dekanter meget gerne 2-4 timer inden servering.

Eftersmagen

Frugten dominerer den dejlige eftersmag. Tanninerne kigger diskret frem - behageligt og passende. Derefter en dejlig let sødmefyldt smag - lysten stiger til endnu en mundfuld.