

## 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 - Bourgogne Pinot Noir 2019

Marken hvorfra druerne kommer er beliggende blot 10 meter fra Clos du Château de Pommard. Faktisk har markerne tidligere været klassificeret som Pommard Village, men de blev ændret tilbage i 1940'erne. Jordbunden er rig på kalksten og marl.

Den gærer i 12-15 dage, og lagres derefter på klassiske egetræsfade (ingen nye fade) i 11 til 13 måneder. 50% lagres på fad og 50% på ståltanke, hvorefter de blendes.

Der afstilles 100%.

### Druesammensætning

100% Pinot Noir

### Evt. ratings og anmeldelser

-



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

Står smukt helt gennemsigtig i glasset med en flot rubinrød farve.

#### Duften

Alle druerne til denne vin kommer fra en mark, der ligger i Pommard kommune - det dufter den også af. En åben og imødekomende duft med masser af friske unge kirsebær og jordbær. Man fornemmer også noter fra mokka, the, lakridsrod og et strejf af peber. Spændende og velduftende.

#### Smagen

Som duften er smagen rig og kompleks. Masser af ren og ung frugt med en dejlig let og elegant tekstur. Finkornet og bløde tanniner der er både afbalanceret og velintegreret i vinen. Dertil en elegant og diskret syre, der bringer vinen i flot balance.

Det er en flot og velkomponeret Bourgogne Rouge, der har godt af et par timers dekantering inden servering.

#### Eftersmagen

Eftersmagen er lang og dejlig. De finkornede tanniner sidder lidt i gummerne til at begynde med, så kommer den friske unge frugt, der akkompagneres af en let krydret smag - lækker!