

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 - Pommard 1. cru "Les Charmots" 2017

Alt høstes manuelt og der afstilles 80-100% og gæringen sker i træfade over 15-18 dage.

Derefter lagres vinen 12 måneder på de klassiske 225 liters egetræsfade, hvoraf ca. 35-40% er nye hvert år.

Vinstokkene på deres plot er omkring 80 år gamle, og bidrager dermed til uhyre komplekse og dybe vine.

Druesammensætning

100% Pinot Noir

Evt. ratings og anmeldelser

91p af Allen Meadows (Bourghound) - April 2019



Smagsnote

Vinen i glasset

Den står flot og indbydende med en klar rubinrød farve med en vis dybde.

Duften

En dejlig, spændende og ret ekspressiv duft med masser af røde frugter. Blomme, kirsebær, solbær og ribs. Den besidder et mineralsk strejf, og man fornemmer tillige en let jordet tone - vi er i Pommard - ingen tvivl om det. Man fornemmer lidt trætoner, der vil fortone sig i løbet af et par år. Lakridsrod, diskret peber og lidt hyben kigger også frem.

Smagen

Her røbes appellationen også. Vinen besidder en pæn fylde, og en tæt kerne, der signalerer "gem mig lidt endnu". Den leverer ikke sit fulde potentiale, og skal på ægte Pommard vis gemmes nogle år før den pakker sig helt ud. Den rummer masser af frugt, og de finkornede tanniner er til stede. En dejlig gennemgående syre bringer harmoni i vinen.

Gem den nogle år. Vil du teste den nu, så giv den 4-5 timer på karaffel inden du serverer den.

Eftersmagen

De finkornede tanniner sidder i gummerne indledningsvis - men på den behagelig måde. Så kommer den unge frugt, der bliver liggende pænt længe. En dejlig diskret lakridssmag mod slutningen.

(Smagt 3. august 2021)