

## Domaine Ninot (Rully - Bourgogne)

Der er så megen kvalitet at finde i de sydlige regioner i Bourgogne. I regionerne Maconnaise og Côte Chalonnaise har de nyeste generationer løftet kvaliteten til et helt nyt niveau. Heldigvis er priserne ikke fulgt med, så der er masser af kvalitet til prisen i områderne. I kombination hermed finder vi også helt fantastiske terroirs, og marker beplantet med gamle vinstokke.

Familien Ninot har lavet vin siden det 14. århundrede, og Erell og Flaviens bedstefar er en af pionererne, der har været med til at sætte Rully og Côte Chalonnaise på det vinøse verdenskort. Han var den første i familien, der begyndte at tappe sin egen vin fremfor at sælge druerne til de store negocianter. I begyndelsen omkring 10.000 flasker om året. I dag producerer de omkring 60.000 flasker årligt fra deres 13 hektar. Det er i dag de to søskende Erell og Flavian, der står bag vingården. Erell siden 2003 og Flavian siden 2012.

De ejer marker i både Rully og Mercurey. Men Rully udgør langt størstedelen af deres besiddelser, idet deres marker i Mercurey blot fylder godt 1,6 hektar. Ca. 60% af den samlede produktion er hvide vine.

Produktionen er helt klassisk. Al høst foregår i hånden. Gæringen og lagringen foregår overvejende i egetræsfade. Andelen af nye fade ligger omkring 10%. Deres vine lagrer 8-12 måneder på de klassiske 228 literes egetræsfade inden de tappes, og sendes på markedet.

De har siden 2020 været økologisk certificeret.

### Domaine Ninot - Rully "Chaponnière" Rouge 2021

Marken "Chaponnière" er ret stor. Den fylder samlet næsten 12 hektar, og herfra laves både røde og hvide vine. Domaine Ninot ejer 1,86 hektar i marken, der er beplantet med Pinot Noir. Vinrankerne går tilbage til 1975 og 1981. Jordbunden er lerholdig kalkstensjord, og deres plot har en øst-sydøst eksponering.

Der høstes udelukkende ved håndkraft. Der afstilles 100% og gæringen igangsættes med den naturlige gær og står på i 4-5 dage.

Gæring finder sted i egetræsfade, og der anvendes udelukkende naturgær til igangsætningen af gæringen.

Den modner efterfølgende i 12 måneder på klassiske 228 literes egetræsfade, hvoraf blot 10% er nye fade.

Alkohol: 14%

### Druesammensætning

100% Pinot Noir

### Evt. ratings og anmeldelser

-



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

En flot krystalklar og rubinrød farve i glasset.

#### Duften

En dejlig duft med masser af røde bær. Det er kirsebær der dominerer, men også toner fra ribs, brombær og et strejf af jordbær. Duften indeholder også komponenter fra hyben, lakridsrod og en let krydret tone bl.a. fra sødlig peber.

#### Smagen

Man møder en ret elegant vin med den medium fyldig profil. Masser af ung og ren frugt og skøn tekstur. Syren er underspillet på den gode måde og tanninerne er uhyre finkornede. Den fremstår i særdeles flot balance.

Den skal dekanteres et par timer inden servering. Men endnu bedre er det nok lige at gemme den 1-2 år i kælderens. Men der er lækker at drikke allerede nu – frugten gør den helt uimodståelig.

Den vil gå godt til klassiske franske simreretter, lam eller diverse vildt.

#### Eftersmagen

Eftersmagen er ganske lang og er domineret af den unge frugt, der i ret lang tid ligger med en dejlig let sødlig profil.

(Smagt den 6. april 2023)