



Maranges 1er Cru Clos Roussots 2021

Producent:	Domaine Sorine
Område:	Bourgogne
Land:	Frankrig
Alkohol:	13,0
Drue:	Pinot Noir

Bag denne charmerende og elegante Bourgogne-vin står familien Sorine. Nærmere betegnet er det i dag Christian Sorine og hans kone, Emma, der står bag driften af dette mindre domæne, der især de seneste år har frembragt smukke og saftige Bourgogne-vine, som bl.a. har markeret sig i det franske vinmagasin Les Guide Hachette.

I Bourgogne-perspektiv en forholdsvis ny producent, men dog fra en gammel vin-familie. Familien hører nemlig til en af de ældste i Santenay, men som først i nyere tid er begyndt at markedsføre vinene i egne flasker.

Denne 1. Cru kommer fra Clos Roussots-marken, som ligger på grænsen mellem Côte d'Or og Saône et Loire - og grænser op til den mere kendte 1. Cru af samme navn i Santenay.

Vinene, som alle er dyrket efter økologiske principper (dog ikke certificeret), er kendetegnet ved en sprød og særdeles elegant Bourgogne-stil. Sorine ønsker nemlig at producere terroir-tro og ærlige Bourgogne-vine. Derfor sker dyrkningen også efter naturlige principper med fokus på det hårde arbejde i marken. Al høst foregår ved håndkraft, mens druerne både selekteres i marken og ved ankomsten til vineriet. I kælderen bliver svovl kun tilsat i yderst begrænsede mængder, mens lagringen kun sker med en begrænset mængde nye fade.

Vinbeskrivelse:

Sorines Clos Roussots er en klassisk, super-charmer af en rød Bourgogne, hvor man i Bourgogne-perspektiv får imponerende valuta for skillingen.

Her i den sprøde og elegante årgang 2021, hvor udbytterne



var historisk lave, viser vinen sig lettere, sprødere og mere fokuseret stil end tilfældet med den populære årgang 2020.

Vinen åbner med intense, nuancerede aromaer af kirsebær, hindbær, skovbund, krydderier, lakrids og underliggende mineralitet.

I munden smyger frugten sig middelfyldigt og blødt over tungen, mens den friske syre og bløde taniner skaber kant og fokus.

En særdeles velsmurt Bourgogne, som bør nydes ved 14-16 grader til svamperetter eller lyst kød og som sagtens kan gemmes 5-10 år fra høståret.

Druesammensætning:

Pinot Noir

Rasmus Christensen -

94 point

Winewherever:

Flaskehalsen:

92 point

Beskrivelse af producenten

Fra små 12 ha vinmarker mellem Les Maranges og Chassagne-Montrachet frembringer Domaine Sorine sine sprøde og særdeles elegante Bourgogne-vine, som alle er dyrket efter økologiske principper (ikke certificeret dog).

Vinificeringen sker efter naturlige principper med fokus på det hårde arbejde i marken. Al høst foregår ved håndkraft, mens druerne både selekteres i marken og ved ankomsten til vineriet. Svovl bliver kun tilsat i yderst begrænsede mængder, mens lagringen kun sker med en begrænset mængde nye fade.

Domaine Sorine er ensbetydende med klassiske og feminine Bourgogne-vine med fokus på elegance og finesse.

Bag vinene står familien Sorine, der i Bourgogne-perspektiv en forholdsvis ny producent, men dog fra en gammel vin-familie. Familien hører nemlig til en af de ældste i Santenay, som først i nyere tid er begyndt at markedsføre vinene i egne flasker.

I dag er det Christian Sorine og hans kone, Emma, der står bag driften af domænet, som især de seneste år har frembragt helt



enestående Bourgogne-vine, der bl.a. har markeret sig i det franske vinmagasin Les Guide Hachette.

Parcellerne tæller gode beliggenheder med gamle vinstokke i Santenay, Maranges og Chassagne-Montrachet, hvor de to førstnævnte fx består af 1. Cru'erne Clos Rousseau og Beaurepaire.