



Santenay 1'er Cru Rouge Clos Rousseau 2021

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

Sorines Santenay Clos Rousseau er en charmerende og elegant rød Bourgogne, som giver god valuta for "Bourgogne-skillingen."

Bag vinen 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 Rousseau-marken i den sydlige del af Santenay og grænser op til 1. Cru'en af samme navn i Maranges. Om end den staves anderledes i nabokommunen. (Clos Roussots).

Jordbunden indeholder en større andel jernholdigt, rød ler, som frembringer en lidt fyldigere Bourgogne-stil.

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 Santenay Clos Rousseau står med en transparent rød farve og charmerende, intense aromaer af modne jordbær, kirsebær, blåbær, viol, skovbund, lakrids og et diskret chokoladetouch.

I munden smyger frugten sig middelfyldigt og blødt over tungen, mens den mundvandsdrivende syre skaber friskhed, før finalen med sine bløde tanniner afslutter denne charmerende og saftige Santenay med ynde.

En smuk Bourgogne-vin, som bør gemmes 3-10 år fra høståret og nydes (af den store Bourgogne-bowle) til lyst kød eller retter med svampe.

Druesammensætning:

Pinot Noir

Houlbergs Vinblog:

94 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.