



Beaune 1er Cru, Les Bressandes 2021

| | |
|-------------------|------------------------|
| Producent: | Domaine Doussot-Rollet |
| Område: | Bourgogne |
| Land: | Frankrig |
| Alkohol: | 13,5 |
| Drue: | Pinot Noir |

1er cru-marken Les Bressandes ligger i det nordlige Beaune og vender mod øst, således at den høster de første solstråler.

Marken er 17 ha stor, men Domaine Doussot-Rollet ejer kun en halv hektar, hvilket ikke er så underligt i Bourgogne, hvor mange marker er ekstremt opdelt i små parceller. Vinstokkene er +50 år gamle og vokser på en jordbund bestående af en ideel kombination mellem ler og kalk.

2021 var en årgang som viste flot kvalitet, men desværre et meget lille udbytte, da mange blev ramt af både forårsfrost og hagl i løbet af sæsonen. Doussot Rollet kom ud med skindet på næsen, og vinene viser både nerve og koncentration - kvaliteter som verdensklasse Beaune skal have.

Alt arbejde i marken foregår så nænsomt som muligt. Man arbejder ud fra en tilgang, som kaldes "lutte raisonnée," hvor man i størst mulig grad, forsøger at dyrke druerne økologisk.

Høsten er selvfølgelig manuel, fordi man gør en dyd ud af at sortere dårlige druer fra allerede i marken. Lang og langsom maceration med cap-punching og efterfølgende +12 måneder på franske fade.

Vinbeskrivelse:

Smuk, indbydende og skinnede med dragende noter af røde skovbær, skovbund, violer og krydderier med et diskret indspark fra fadet.

I munden er vinen relativt let, men intens i smagen. Her finder man sorte kirsebær, jordbær, skovbund og en mineralsk bagkant, som sammen med syre og de fintmaskede tanniner rammer vinen smukt ind.



Her er ikke tale om en frugtbombe, men en traditionel vinstil fra Beaune, som viser imponerende terroir.

Druesammensætning:

Pinot Noir

Flaskehalsen: **96 point**

Beskrivelse af producenten

Historien om Domaine Doussot begynder i Chorey-lès-Beaune, hvor fem generationer har værnet om det traditionelle arbejde - både med jorden, med vinstokkene og med vinproduktionen i vineriet med old school vinifikation i fade.

Alt arbejde i marken foregår så nænsomt som muligt. Man arbejder ud fra en tilgang, som kaldes "lutte raisonnée," hvor man i størst mulig grad forsøger dyrke druerne økologisk.

Høsten er selvfølgelig manuel, fordi man gør en dyd ud af at sortere dårlige druer fra allerede i marken. Efterfølgende gennemgår druerne endnu en sortering, når de ankommer til vineriet, hvor et helt hold står klar til at sortere dårlige druer fra.

Vinifikationen er altid helt traditionel med to ugers maceration og en uges fermentering.

Lagringen af vinene foregår 228 liters franske fade i 12 måneder, hvoraf 15% er nye. Vinen afslutter sin lagring med 6 måneder i ståltanke. Vinene sættes tidligst til salg to år efter høst.