



Pommard, La Vache 2020

Producent:	Domaine Christophe Violot-Guillemard
Område:	Bourgogne
Land:	Frankrig
Alkohol:	13,0
Drue:	Pinot Noir

Pommard 'La Vache' er en enkeltmarks-Pommard fra den 9 ha store 'La Vache', hvor Violot-Guillemard ejer en lille andel med gamle vinstokke. Marken ligger over Pommards Premier Cru-marker tæt på byen i hele ca. 300 meters højde, hvorfor der typisk frembringes en mere saftig og delikat udgave af en Pommard.

Bag vinen står i dag fader Christophe og sønnen Théo, hvor sidstnævnte langsomt tager mere og mere over.

Markerne tæller besiddelser i både Saint-Romain, [Meursault](#), Volnay og [Pommard](#), hvor fokus er på det hårde arbejde i marken og en klassisk vinificering.

Markerne dyrkes alle økologisk (under certificering) - og vinificeringen afspejles i et mål om at skabe terroirtro vine. Dvs. så lidt indblanding som muligt, længerevarende maceration og typisk kun brug af en mindre andel nye fade. I dette tilfælde ca. 30% nye fade.

Resultatet er finesserige vine med silkeblød frugt og en herlig charme!

Druesammensætning:

Pinot Noir

Rasmus Christensen -

94 point

Winewherever:

Beskrivelse af producenten

Små 7 ha vinmarker ejer familien Violot-Guillemard i en række af Bourgognes kendte kommuner – primært i Côte de Beaune. Selvom vinhuset har base i det kendte Pommard og nu i 4 (snart 5) generationer har produceret vin, har domænet dog i



mange år levet et liv under radaren.

Om det hænger sammen med domænets placering i en afsides, snæver sidegade i Pommard i kombination med familiens manglende evner inden for markedsføring og deres generelle forsigtige og alt andet end fremstormende væsen, skal være usagt. Ikke desto mindre produceres familien uhyre elegante og terroirtro Bourgogne-vine.

"Christophe Violot-Guillemard er et positivt nyt bekendtskab..."
- Søren Frank, Berlingske

Bag domænet står i dag fader Christophe (4. generation) og sønnen Théo, der langsomt tager mere og mere over. Markerne tæller besiddelser i både Saint-Romain, Meursault, Volnay og Pommard, hvor fokus er på det hårde arbejde i marken og en klassisk vinificering.

Vinificeringen afspejles i et mål om at skabe terroirtro vine. Dvs. så lidt indblanding som muligt og typisk kun brug af en mindre andel nye fade.

Resultatet er finesserige vine med silkeblød frugt og en herlig charme!