



Bourgogne Rouge 2021

Producent:	Domaine Tortochot
Område:	Bourgogne
Land:	Frankrig
Alkohol:	12,5
Drue:	Pinot Noir

Tortochot Bourgogne Rouge er en yderst charmerende introduktion til vinene fra dette område i Gevrey Chambertin.

Vinen kommer primært fra yngre vinstokke plantet i den nederste (østlige) del af [Gevrey Chambertin](#) på den anden side af Route National. Dog iblander man også 10% af druerne fra de yngre vinstokke på Grand Cru-markerne samt 10% af de yngre vinstokke på Premier Cru-markerne.

Så der er mildest talt ikke tale om en helt almindelig Bourgogne Rouge!

Domaine Tortochot tæller i dag 11 ha, som siden årgang 2013 har været økologisk certificeret.

I dag er filosofien da også klar! En biodynamisk tilgang med hårdt arbejde i marken, omfattende beskæring, grøn høst og dobbelt selektering af druerne. Man afstilker i dag (afhængigt af årgangen) 100% af klaserne og benytter sig af naturlig gæring startende med en koldmaceration. Lagringen sker på 100% nye fade for Grand Cru'erne, mens Premier Cru lagrer på 50% nye fade - og Village-vinene på 25% nye fade.

Vinbeskrivelse:

Tortochots Bourgogne Rouge er en letdrikkelig, feminin ballerina, som charmer sig ind hos flertallet med hang til elegante Pinot Noir-vine her fra verdens vinnavle.

Vinens transparent røde farve efterfølges af indsmigrende, elegante aromaer af røde kirsebær, jordbær, blomster og skovbund.

I munden ruller den med sin feminine elegance let og silkeblødt over tungen, mens syrens læskende fremtoning giver lyst til endnu et glas - og på smuk vis afslutter en



behagelig, afbalanceret Bourgogne-oplevelse.

En yderst delikat og letdrikkelig vin, hvor en enkelt flaske sjældent er nok.

Nyd den let afkølet ved 16-17 grader til lette svamperetter, fjerkræ og lyst kød.

Druesammensætning:

Pinot Noir

Beskrivelse af producenten

Tortochot er en mindre, historisk vinproducent i Gevrey Chambertin, der siden år 1865 har lavet vin fra nogle af de bedste vinmarker i Gevrey Chambertin. Dette til trods har Domaine Tortochot levet et liv lidt under radaren i forhold til den kendte kommunes andre top-producenter som fx Armand Rousseau, Dujac og Denis Mortet.

Og derfor kan vinene (ud fra et Bourgogne-perspektiv) da også stadig anskaffes til helt andre priser, end tilfældet er hos de mere kendte naboer.

"...this is a name to keep an eye on."
- Neal Martin, tidl. The Wine Advocate

Tortochot ejer i dag parceller på Le Chambertin, Mazi Chambertin, Charmes Chambertin, Lavaux St. Jacques og Champeaux i Gevrey Chambertin, en lille parcel på 0.21 ha på Clos de Vougeot samt mindre parceller i Chambolle Musigny og Morey St. Denis. Så terroiret til at lave stor Bourgogne-vin fejler absolut ikke noget.

Domænet tæller i dag 11 ha, som siden årgang 2013 har været økologisk certificeret. I dag er filosofien da også klar!

En biodynamisk tilgang med hårdt arbejde i marken, omfattende grøn høst og dobbelt selektering af druerne. Man afstikker i dag 100% af klaserne (afhængigt af årgangen) og benytter sig af naturlig gæring startende med en koldmaceration. Lagringen sker på 100% nye fade for Grand Cru'erne, mens Premier Cru lagrer på 50% nye fade - og Village-vinene på 25% nye fade.

Den charmerende madam Chantal Tortochot-Michel står i dag



bag driften af domænet med vejledende hjælp fra Sylvian Pataille, som regnes for en af topproducenterne i Marsannay. Chantal blev den fjerde generation til at varetage vingården, da hun overtog driften af sin far tilbage i 1996.

Kvaliteten har de seneste år været i stor fremgang, hvilket anmelderne da også er begyndt at få øjnene op for. Om det så er Chantal Tortochot eller Sylvian Pataille, der kan tage kredit for dette, skal være usagt (sikkert en kombination).

Men faktum er, at domænet vel aldrig har lavet finere og renere vine, end tilfældet er i dag.