



Pouilly Loche Au Bucher 2020

Producent: Domaine Sebastien Giroux
Område: Bourgogne
Land: Frankrig
Alkohol: 13,5
Drue: Chardonnay

Sølle 1 hektar ejer Sébastien Giroux i den sjældne og beskedne appellation, Pouilly-Loché (kun 34 ha), hvor denne mineralske Bourgogne-vin er høstet fra.

For denne 'Au Bûcher' tæller det nærmere bestemt parcellen af samme navn, som er højere beliggende på mere kalkstenholdig jord beplantet med Girouxs ældste vinstokke. (Næsten 60 år gamle)

Domaine Giroux er et forholdsvist nyt, fremadstormende domæne i Mâconnais, hvor Sébastien Giroux med hårdt arbejde og hysterisk præcision frembringer elegante og terroirtro vine. Med en forhistorie som racerfører, hvor præcision og perfektionisme er et must, har Sébastien med disse egenskaber på rekordtid formået at producere fokuserede vine, hvor man virkelig får god Bourgogne til prisen.

Markerne dyrkes efter økologiske (under certificering) og for nogles tilfælde også biodynamiske principper.

Vinificeringen foregår på ærketraditionel vis med så lidt indblanding som muligt, hvilket er ensbetydende med en naturlig, længerevarende og kølig, naturlig gæring efterfulgt af en 12 måneders lagring på gamle, store fade og efterfølgende 12 måneder på stål. Brugen af svovl begrænses desuden til et absolut minimum og sker kun i forbindelse med tapning.

Vinbeskrivelse:

Sébastien Girouxs Pouilly-Loché, Au Bûcher er et mønstereksempel på en hvid Bourgogne, der formår at kombinere dybde og elegance.

Vinen stråler i glasset med intense aromaer af gule ferskner,



pære, hvide blomster, brioche og våde sten, mens den i smagen viser lagfyldt, cremet og til trods nærmest elegant frugt, som kombineres med en så saftig syreprofil, at helhedsindtrykket bliver særdeles fokuseret og smukt afbalanceret.

Druesammensætning:

Chardonnay

Beskrivelse af producenten

Domaine Giroux er et forholdsvis nyt, fremadstormende domæne i Mâconnais, hvor Sébastien Giroux med hårdt arbejde og hysterisk præcision frembringer elegante og terroirtro vine fra Mâcon Fuissé, Pouilly-Loché og Pouilly-Fuissé.

Med en forhistorie som racerkører, hvor præcision og perfektionisme er et must, har Sébastien med disse egenskaber på rekordtid formået at producere fokuserede vine, hvor man virkelig får god Bourgogne til prisen.

Og mens priserne på vinene i den mere berømte del af Bourgogne efterhånden har opnået højder, hvor flertallet må melde pas - er det godt, at der findes alternativer som fx Mâconnais. Dette i særdeleshed her hos Giroux.

Domænet tæller små 7 ha, som drives efter økologiske (under certificering) og biodynamiske principper.

Vinificeringen foregår på ærketraditionel vis med så lidt indblanding som muligt, hvilket er ensbetydende med en naturlig, længerevarende og kølig fermentering efterfulgt af lagring på stål.

Hos Sébastien Giroux vil man ikke overgøre og sminke vinene unødigt;

Vinene skal være elegante - og så terroirtro som muligt.