



Chassagne-Montrachet 2022

Producent: Benoit Girardin
Område: Bourgogne
Land: Frankrig
Alkohol: 13,0
Drue: Chardonnay

Fra en enkelt hektar lerholdige marker i Chassagne balancerer denne super-charmerende "Villages-Chassagne" på så tårnhøjt niveau, at der generelt ikke er meget "villages-status" over den. Vinen kommer fra de to Lieut-dits Champs de Morjot og Le Concis des Champs, som begge hører til den mere lerede del af Chassagne.

Benoit Girardin er en af Bourgognes unge kometer, hvis forfædre har lavet vin i generationer, men som nu har valgt at skabe sin egen identitet.

Benoits filosofi klar.

Han ønsker at lave vine af topkvalitet frembragt så naturligt som muligt med fokus på det hårde arbejde i marken og så lidt indblanding i vinifikationen som muligt. Terroirtro vine, der skal smage af deres oprindelse!

Typisk betyder det både selektering af druer i forbindelse med høst og ved ankomst til vineriet. Gæring på brugte fade - udelukkende naturlig gæring og dermed ingen brug af kulturgær. Der udøves kun mild ekstraktion for rødvinenes vedkommende. Lagring sker typisk med gærresterne for hvidvinene og generelt ved brug af fade med varierende alder og tapning ift månen (biodynamisk tilgang).

Girardins vine er ensbetydende med elegante, charmerende og ærlige vine, som bare smager af stedet, de kommer fra.

Vinbeskrivelse:

Benoits Chassagne Montrachet er en sprød og rasende elegant Chassagne, som bare præsterer på langt højere niveau, end dens Villages-status tilskriver.



Vinen åbner med delikate, indsmigrende og rene aromaer af citrus, nødder, hvide blomster, hvid fersken og våde sten, mens smagen følger op med en (i Chassagne-perspektiv) slank, ren og til trods lagfyldt frugt, som går hånd i hånd med en mesterligt afbalanceret syre.

Slutteligt fuldender den lange finale med sin kalkede mineralitet denne mesterligt afbalancerede Chassagne, som ikke brillerer med tropisk og (for tung) Chassagne-fedme, men derimod ynde og præcision.

En smuk hvid Bourgogne, der bokser langt over sin vægtklasse.

Psst: Bør nydes ved 12-14 grader af den store Bourgogne-bowle!

Druesammensætning:

Chardonnay

Beskrivelse af producenten

At unge generationer brager frem for at skabe deres egen identitet, er Benoît Girardin et levende eksempel på.

I generation efter generation er Girardin-domænet gået i arv, før Benoît i 2020 overtog 8 ha fra det historiske domæne og nu har fået opfyldt sit ønske om at lave "sin egen vin."

Årgang 2020 er derfor domænets første årgang.

Inden da har Benoît ikke kun fået erfaring fra familiens domæne, men har desuden en uddannelse som vin-ønolog fra Beaune.

Markerne tæller appellationer som Santenay, Savigny-Les-Beaune, Chassagne Montrachet og Pommard, som står plantet med gamle vinstokke. Her er Benoîts filosofi klar. Han ønsker at lave vine af topkvalitet frembragt så naturligt som muligt med fokus på det hårde arbejde i marken og så lidt indblanding i vinifikationen som muligt. Terroirtro vine, der skal smage af deres oprindelse!

Typisk betyder det både selektering af druer i forbindelse med høst og ved ankomst til vineriet. Gæring på brugte fade -



udelukkende naturlig gæring og dermed ingen brug af kulturgær. Der udøves kun diskret ekstraktion for rødvinenes vedkommende. Lagring sker typisk med gærresterne for hvidvinene og generelt ved brug af fade med varierende alder og tapning ift månen (biodynamisk tilgang).

Girardins vine er ensbetydende med elegante, charmerende og ærlige vine, som bare smager af stedet, de kommer fra.