



Meursault 2022

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

Vi har med spænding set frem til at modtage denne første årgang af en Meursault fra Benoit Girardin - og den har til fulde vist sig at leve op til de høje forventninger.

For set ud fra kvaliteten af Benoits andre og mindre berømte appellationer - hvordan ville en Meursault så ikke være?

Sølle 0,20 ha ejer Girardin i Meursault. En lille parcel på den mere kalkstensholdige del beplantet med ca. 25 år gamle vinstokke.

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. Første årgang var 2020.

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 tapping ift månen (biodynamisk tilgang).

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

Vinbeskrivelse:

Girardins Meursault er en ærkeklassisk, terroirtro Meursault,



hvor frugtfylde, dybde og mineralitet går hånd i hånd om at skabe en stor hvid Bourgogne.

Intense aromaer af gule æbler, hvide blomster, ferskner, mandler, smør og våde sten vælter op af glasset.

Smagen følger smukt op, hvor lagfyldt og charmerende frugt smyer sig over tungen, mens elektrisk syre og imponerende længde slutter op og efterlader en helhedsindtryk af mesterlig karakter.

Gem den gerne 3-5 år fra høståret og nyd den ved 10-14 grader af den store Bourgogne-bowle til kraftige fiskeretter, svamperetter mv.

Druesammensætning:

Chardonnay

Beskrivelse af producenten

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

I generation efter generation er Girardin-domænet gået i arv, før Benoit 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 Benoit 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 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 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.