



Santenay 1'er Cru, Clos Rousseau 2022

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

Beskedne mængder får vi tildelt af Girardins "Clos Rousseau," som er en sprød og elegant rød Bourgogne frembragt fra en ca. 1 ha stor (lille) parcel.

Clos Rousseau er klassificeret som Premier Cru og beliggende vest for byen Santenay grænsende op til Maranges. Her står de 35 år gamle vinstokke plantet på kalkstensholdig jord, hvorfor der er tale om en uhyre charmerende, finesserig og mineralsk Santenay.

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).

Denne er 100% afstillet, spontangæret og har gennemgået en 25 dages lang maceration. Herunder mild ekstraktion, daglig pumpover og slutteligt lagret 18 måneder på brugte neutrale fade.



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

Vinbeskrivelse:

Girardins "Clos Rousseau" står med en transparent rød farve og nuancerede, intense aromaer af røde kirsebær, jordbær, ribs, viol, skovbund og våde sten.

I munden ruller den charmerende og middelfygtige frugt sig silkeblødt og yderst elegant over tungen, mens den mundvandsdrivende syre og sprøde mineralitet skaber friskhed.

Finalen fuldender med både længde, ynde og balance denne smukke Santenay, som bør nydes let afkølet af den store Bourgogne-bowle til lyst kød eller retter med svampe.

Druesammensætning:

Pinot Noir

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.