



Santenay 1'er Cru, La Maladière, Vieilles Vignes 2022

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

Små 0,4 ha ejer Girardin af den kalkstensholdige "La Maladière," der vel må betegnes som en af Santenays mest eftertragtede Premier Cru'er.

Det er derfor stærkt begrænsede mængder, vi får tildelt af denne svævende elegante Bourgogne, som laves fra hele 60 år gamle vinstokke, hvorfor den viser enestående finesse.

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 "La Maladière" står med en lys, transparent rød farve og detaljerige, ultra-delikate aromaer af jordbær, ribs, røde hindbær, viol, te, krydderier, efterårs-skovbund og mineralitet.

I munden danser den feminint og dansende let over tungen, mens den kølige og silkebløde røde frugt på smuk vis balanceres af en sprællende, sprød syre og en middellang afbalanceret finale.

En ultra-delikat Bourgogne, som fremstår med nærmest "Chambollsk" elegance - og som bør nydes let afkølet til retter med lyst kød - gerne 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.