



Pommard 1er Cru 'Les Charmots' 2022

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

Les Charmots er en super-eksponeret Premier Cru i Pommard, som er godt beliggende midt på skråningen lige over Grand Epenots mellem byen Pommard og grænsen til Beaune.

Marken er kendt som et af Pommards mest eftertragtede terroirs, som altid frembringer en kompleks og delikat udgave af en Pommard.

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.

Hans filosofi er 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).

Vinbeskrivelse:

Les Charmots står med en klar, transparent rød farve og viser uimodståelige, elegante aromaer af røde kirsebær, jordbær, skovbund, viol og underliggende mineralitet.

I smagen smyger frugten sig silkeblødt og alligevel lagfyldt over tungen, mens den spjættende syre, bløde tannin og



knasende mineralitet får vinen til at fremstå ekstremt helstøbt.

En raffineret og uhyre elegant Pommard, som helt sikkert vil udvikle sig positivt de næste 5-15 år.

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.