



Bourgogne Saint-Bris 2022

Producent:	Domaine Grivot-Goisot
Område:	Bourgogne
Land:	Frankrig
Alkohol:	12,5
Drue:	Sauvignon Blanc

Fra ca. 5 ha kalkstensholdige marker med op til 30 år gamle vinstokke kommer denne atypiske Bourgogne-vin, som nemt kan konkurrere med en god Sancerre.

Sancerre-ligenende vin i Bourgogne vil nok vække undren hos flertallet?

Men sagen er nemlig den, at denne lidt afsides del af Bourgogne her syd for Auxerre rent faktisk ligger tættere på Sancerre i Loire end fx Gevrey Chambertin i den nordlige del af Bourgogne. Derfor stortrives Sauvignon Blanc-druen her, da klimaet og ikke mindst den hvide, kalkstensholdige jordbund giver ligheder med den berømte appellation en god times kørsel mod sydvest.

For Auxerrois hører ærlig talt ikke til den mest kendte del af Bourgogne. Beliggende tæt på [Chablis](#) produceres der dog glimrende Bourgogne-vine, der på grund af det manglende kendskab stadig kan anskaffes til fornuftige penge.

Ét af de enestående eksempler er her hos Grivot-Goisot, hvor Anaëlle Goisot og René Grivot producerer prisvenlige Bourgogne-vine efter biodynamiske principper. Domænet er i dag da også i besiddelse af den så kendte HEV-mærkning (High Environmental Value).

Alle druer høstes med håndkraft, vinene spontangæres og lagres typisk på neutrale fade.

Vinbeskrivelse:

Grivot-Goisots Sancerre-efteraber af en Sauvignon Blanc er en sprød og terroirtro hvidvin, hvor fylde og friskhed forenes på mesterlig vis.



Vinen står med en strågul farve og viser indsmigrende, intense aromaer af grønne æbler, hyldeblomst, stikkelsbær, grape, pære og en udtalt kalket undertone.

Smagen følger smukt op, hvor middelfyldig, charmerende frugt smyger sig over tungen, mens sittrende, stålsat syre skaber enorm friskhed og uhørt balance for en Bourgogne i denne prisklasse.

En madvenlig Sauvignon Blanc, som bør nydes 2-5 år fra høståret til lette fiskeretter, skaldyr eller asparges.

Druesammensætning:

Sauvignon Blanc

Flaskehalsen: **95 point**

Rasmus Christensen - **94 point**

Winewherever:

Beskrivelse af producenten

Auxerrois hører ikke til den mest kendte del af Bourgogne. Beliggende sydøst for Auxerre tæt på Chablis produceres der dog glimrende Bourgogne-vine, der på grund af det manglende kendskab stadig kan anskaffes til fornuftige penge.

Ét af de enestående eksempler er her hos Grivot-Goisot, hvor Anaëlle Goisot og René Grivot producerer prisvenlige Bourgogne-vine efter biodynamiske principper. Druerne tæller de så Bourgogne-kendte sorter som Pinot Noir, Chardonnay og Aligote.

Omkring Saint-Bris, hvor domænet i øvrigt har til huse, produceres der dog også aromatiske vine på Sauvignon Blanc-druen. For nok hører Auxerrois med til Bourgogne, men faktisk ligger regionen tættere på det så Sauvignon Blanc-kendte Sancerre end fx Côte de Beaune.

Domaine Grivot-Goisot er et gammelt domæne, der kan datere sin historie helt tilbage til 1500-tallet. Det var dog først i 1947, at domænet (dengang Serge Goisot) begyndte at tappe vin under eget brand.

I 1991 overlod Serge Goisot domænet til Anne og Arnaud Goisot, som har drevet vingården indtil 2020, hvor datter



Anaëlle Goisot og hendes mand René Grivot overtog driften.

Grivot-Goisot producerer friske og terroirtro vine efter en naturlig, biodynamisk filosofi.

Domænet er i dag i besiddelse af den så kendte HEV-mærkning (High Environmental Value). Alle druer høstes med håndkraft, vinene spontangæres og lagres typisk på neutrale fade.