

# Domaine Bachey-Legros, Santenay 1'er Cru "Clos Rousseau" 2016

**Producent:** Bachey-Legros

**Geografi:** Fra kommunen Santenay, i Côte de Beaune, Bourgogne.

**Årgang:** 2016

**Klassificering:** 1'er Cru

**Normalpris:** 439,-

**Medlemspris:** 359,-

Lidt terroir-nøderi... Denne vin er det man kalder en 1'er Cru. Det vil sige, det er en enkeltmarksvin, fra en mark der er klassificeret som 1'er Cru. Det er altså niveauet lige under Grand Cru, som definerer toppen af poppen i Bourgogne.

NB: Nogen producenter skriver Premier Cru på etiketten, i stedet for 1'er Cru, det er dog det samme.

Clos Rousseau er i alt 24 hektar, og er opdelt i 4 parceller, hvor Bachey-Legros ejer stokke på 3 af dem

Jordbunden i Clos Rousseau er faktisk mere sammenlignelig med den i Côte de Nuits, hvor de "store" kommuner som Gevrey-Chambertin og Vosné Romanée har hjemme.

Marken indeholder nemlig en stor grad af bajociansk mergel, og til dig der ikke er geolog, er det en rødlig ler type. Samtidig er Bachey-Legros' jordbesiddelse beplantet med ret gamle stokke fra 1980, 1955 og 1914.



Brødrene Samuel og Lénaic Legros, der driver familieejendom i dag.

## Hvad giver de forhold så i sidste ende?

Kombinationen af en lerholdig jord, samt gamle stokke er med til at give en vin med noget mere dybde, kompleksitet og længde. Altså lidt mere "bund" end, jeg synes, man ofte finder i de sydlige rødvinskommuner i Côte de Beaune -og som du ofte vil betale mere for, skulle der fx stå Gevrey-Chambertin på etiketten.

## Hvordan smager det?

Stadig med en frisk rød frugt, men også ligeså stille på vej over i det modne vindue med skovbund, sous bois og kostald. Har bestemt 1er Cru kompleksitet, længde og struktur. Jeg drak senest flaske over 2 dage, og den viste sig bedst på dag 2, så smid den endelig på en karaffel en time eller to.