

# Maison Champy, Savigny-Les-Beaune 2019

**Producent:** Maison Champy

**Geografi:** Fra kommunen Savigny-Les-Beaune, i Côte de Beaune, Bourgogne

**Årgang:** 2019

**Klassificering:** Village

**Normalpris:** 319,-

**Medlemspris:** 239,-

Medlemmer der har været med siden juli har allerede stiftet bekendtskab med producenten, Maison Champy, hvor deres Volnay var med i Box'en.

Men hvad er Savigny-Les-Beaune for en størrelse?

En lille og charmerende landsby, nordvest for Beaune by, med snævre og hyggelige gader og knap 1500 indb. En "pinot-by" da de røde vine udgør 85% af den samlede produktion og hvor i alt 380 hk er beplantet med vinstokke.

Stilmæssigt er vinene fra Savigny kendt for at være fyldige og med en blød rund frugt. Hvor de dog adskiller sig fra fx vinene fra Beaune, er at de ofte har et mineralsk præg. Jordbunden i Savigny er ret stenholdig, lav på fed ler og til gengæld en hel del kalk.

Vinene fra Savigny siges at have et mineralske touch. Den kalkholdige jord gør dem mere "ranke" samt sikrer syre i vinene.

Det er meget afgørende for den endelige balance i vinen og sikrer at de netop ikke fremstår for frugtige og til dels "flæsket".



Vinmarker i efterårsfarver hos Maison Champy

## Bourgogne 2021?

Et mildest talt vanskeligt år, hvor mange garanteret læste om frosten i april, der gav voldsomme ødelæggelser i markerne.

Dog vil Bourgogne-nørder nok ende med at blive ret glade for 2021, da der generelt var køligere under vækstsæsonen og forventningerne er vine med flot friskhed, harmoni og syre! Noget andet er priserne, der nok kun vil gå én vej..

## Hvordan smager det?

Fuldmoden rød frugt, Kongen af Danmark bolche, let kamferpræg og strejf af lakridsrod. Et touch af fad og ret rundt og pleasende, men holdt i skak af en flot syre og et lille tanninbid i afslutningen.

Syren giver vinen balance og et godt modspil til frugten og fadet. Harmonisk, givende og drikker rigtig godt allerede.