

Domaine Chofflet, Givry, 1er Cru ”En Choué”

Producent: Domaien Chofflet

Geografi: Fra kommunen Givry, i Côte Chalonnaise, Bourgogne

Årgang: 2019

Klassificering: 1er Cru

Normalpris: 339,-

Medlemspris: 295,-

Så skal vi en tur til det sydlige Bourgogne; Côte Chalonnaise og helt specifikt appellationen Givry.

Chofflet's gård ligger i den lillebitte landsby Russily, der hører under Givry. Her drives domainet af Jonathan Brunot der overtog fra hans svigerfar i 2019.

I alt ejer huset godt 14 hektar, alt sammen i Givry og herunder parceller på to 1 Cru marker, bl.a. altså marken ”En Choué” som vinen her kommer fra.

Givry er klart en rødvinskommune med 80% af arealet helliget til Pinot Noir. Tidligere forbandt man Givry med rustikke vine, men er i dag kendetegnet ved at give frugtige, bløde og til dels fyldige vine.

En Choué er en af de højst beliggende marker i Chalonnaise, er omkring 20 hektar stor, med syd/sydøst-vendt eksponering og kalkstenspræget jordbund. Jonathan høster (selvfølgelig) i hånden, afstikker druerne 100%, gennemfører koldmaceration og lagrer vinen på fade i cirka 12 mdr, hvoraf 15% er nye fade. **Hvad er koldmaceration?** I grove træk en proces hvor man opbevarer druemost og skaller på afkølede ståltanke i typisk 3-4 dage, hvorefter fermentering igangsættes. Processen fremmer aroma, smag og den friske frugt, uden at opbygge tannin. Det er med til at gøre vinene mere tilgængelige i deres ungdom og er en teknik der ses hos mange producenter.



Den lillebitte landsby Russily.

Hvordan smager det?

Frisk og kølig næse med modne hindbær, kirsebær, urter alá timian og løvstikke samt en bagvedliggende mineralitet. Smagen er drevet af frisk frugt og har en virkelig fed nærmest havsalt-agtig note. Med lidt luft bliver frugten mere støvet og den får et ”earthy” touch der giver et lag ekstra. Mundvandsdrivende og saftigt, men stadig med kompleksitet.

Til mad?

Jeg synes det er en oplagt tatar vin. Her behøver man jo ikke en vin med power og jeg synes syren samt den salte note i vinen vil give et godt modspil og skære igennem kødet. Kør evt. en svampemayo til fritterne eller sauter svampe og bland i tataren (det er ikke dumt) og det vil fungere som et godt match til de ”earthy” noter i vinen.