

Mikael Salmon, Pinot Noir 2021

Producent: Mikael Salmon

Geografi: Loire, Frankrig

Årgang: 2021

Normalpris: 275,-

Medlemspris: 235,-

Måned: November 2022

Så skal vi til Loiredalen hvor vi også var tilbage i April med Delaporte's Sancerre. Her dog et ret anderledes udtryk og måske også en vin der kommer til at dele vandene lidt ☺

Mickael's Pinot er meget lys, sart og underspillet, men det er også pivfriskt, elegant og saftigt. Det skal have luft! Smid det gerne på karaffel en times tid, så samler frugten sig og det står mere charmende. En vin der også vil fungere godt i sommermåned, men tanken var at byde jer et friskt indspark i alt det tunge man ofte får i de her måneder ☺

Mickael kommer ud af en vinfamilie i det centrale Loire omkring Nantes. Han gik solo i 2019, men anvender druer fra familiens marker. Alt foregår dog i egen kælder og det er også hans helt egen stil. Vinen her er hans første årgang af Pinot og han laver ikke mere end godt 1600 flasker. Få flasker kommer til salg på vores vinbar Anduma, ellers er I de eneste privatkunder der får adgang til dem i DK. Vinen er lagret på toskanske amphora, der er anvendt en del helklasse-maceration, begrænset ekstraktion og lav svovlning. Det er vist det man kan kalde moderne vinifikation ☺



Mikael anlægger også nye marker med Pinot til fremtiden. Vinen I får er baseret på druer fra en mark hans bedstefar plantede i 1997.

Hvordan smager det?

Næsen står let og en anelse lukket, men det er stadig levende med træbær, estragon, paprika og cashewnødder. Stadig let og ikke in-your-face frugt i smagen, men der er god balance mellem frugt, syre og let tanninbid.

Rødfrugtet, rensende friskhed/syre, dyb salt note. Løber let ned, men absolut ikke banal.

Drik det til

Bestemt en vin man kan drikke for sig, men har også strukturen til at fungere som madvin.

Selvsagt til lettere servering, fx en let krydret tatar eller til terrin/pate vil den bryde godt med sin rene syre.

Alternativt til bagt torsk, beurre blanc og ristet fennikel.

Noget der spiller til det salte og urtede noter i vinen.