

Jane et Sylvain, Côte-de-Nuits-Village 2017

Producent: Jane et Sylvain

Geografi: Bourgogne,

Côte-de-Nuits, Frankrig.

Årgang: 2017

Normalpris: 439,-

Medlemspris: 385,-

Måned: December 2022

Så er der Bourgogne med lidt alder til jer! Noget der bestemt ikke er nemt at skaffe og derfor kunne jeg heller ikke stå for muligheden ☺ Vinene er importeret til DK af Laudrup Vin, da en af de producenter de arbejder med, Mark Haisma opkøbte Jane og Sylvains gård og herunder de vine, de stadig havde i kælderen. Ejendommen ligger i Gevrey-Chambertin og med bare 4,3 hk var de en af kommunens mindste producenter. De startede med at lave vin sammen i 1993, blev øko certificerede i 2003 og valgte altså her for nyligt at sælge.

Vinene kan bedst beskrives som old-school Bourgogne med lidt mørkere frugt og mere struktur end man ofte møder i dag. De har altid benyttet en høj andel hele klaser, der er aldrig anvendt nye fade, der gæres med naturligt gær og vinene ligger 12-18 mdr på 2-3 år gamle barriques.

Côte-de-Nuits-Village? En lidt skæv og anderledes appellation som dækker over vine der må komme fra 5 forskellige mindre landsbyer. Dog en virkelig interessant appellation som rummer rigtig gode køb. Vinen her er fra Bruchon der ligger i det nordlige Côte-de-Nuits mellem Fixin og Gevrey-Chambertin.



Her ses Jane pløje en af deres marker med heste.

Hvordan smager den?

Giv det luft for det første, over på karaffel en time og så åbner næsen med rød fin frugt, fermenteret salami, grannåle, soyasalt og en løftet friskhed.

Ok høj syre og bestemt tanninbid, så der er struktur her! Frugten er rød med tranebær og hindbær, det er paprikakrydret, der kommer svampe, Piemonte hasselnødder, rosmarin og skovjordbær.

Hvad skal du drikke den til?

Giv den gas og kør den til carpaccio på mørbrad lidt olivenolie, frisk trøffel og hakkede hasselnødder fra Piemonte. Måske en forret eller mellem-ret til nytårsaften?

Der kan jeg også indskyde at Chezeaux's vin vil være oplagt til terrin eller pate, som jeg synes man ofte ser på restauranternes nytårsmenuer.