

Jérôme Chezeaux, Bourgogne Pinot Noir 2020

Producent: Jérôme Chezeaux

Geografi: Bourgogne,
Côte-de-Nuits, Frankrig.

Årgang: 2020

Normalpris: 250,-

Medlemspris: 210,-

Måned: December 2022

Det er nogle måneder siden, at jeg har budt jer vine fra det hellige land, så her får I altså dobbelt op på Bourgogne til at lune jer på i julen ☺

Jérôme Chezeaux er gammel i gårde, da han har drevet dette familie-domaine siden 1993, hvor han overtog for faren. Indtil da havde man primært solgt til negociant's, men det ændrede Jérôme og i dag vinificerer man hele produktionen selv. Godt 11 hk ejer familien, spredt over kommunerne Nuits-Saint-Georges, Vosne Romanée, Prémeaux og Vougeot. Jérôme arbejder "lutte raisonnée";

Altså med respekt for naturen uden at være certificeret øko eller biodynamisk.

I kælderen gennemgår vinene kold-maceration i 3-4 dage inden gæring på udelukkende naturligt gær. Fadene bliver løbende udskiftet og brugen af nye fade begrænses, denne ligger samlet 18 mdr på fad og flaskes uden klaring eller filtrering.

Kold-maceration? Jeg har nævnt og forklaret tidligere, men helt kort dækker det over at vinbonden lige efter høsten køler druerne ned i nogle dage. Så hæves temperaturen igen og gæringen kan derfor starte. Det er med til at fremme farve, aroma og frugt uden at udtrække tannin.



Jérôme, hans kone Pierrette og deres datter Lyse i marken.

Medlemstilbud

Vi byder på Champagne fra fremadstormende; Paul Gosset. Fantastiske og karakterfulde Champagner som har min varmest anbefaling. Så har vi også lavet en nytårspakke med Champagne, hvid Bourgogne og Barolo til en skarp pris ☺
Læs mere på pinotboxen.dk under medlemstilbud.

Hvordan smager den?

Næsen byder både på kølig rød og mørk frugt, et strejf af kirsebær, estragon, timian og tørrede rosenblade.

I smagen er der cremet rød frugt, medium syre og et tanninbid til slut. Igen et hint af kirsebær sammen med fuldmoden jordbær, mandler og varm granit. Rummer både friskhed og tyngde.