

Arnaud Baillot, Bourgogne Côte d'Or Pinot Noir 2021

Producent: Arnaud Baillot

Geografi: Côte d'Or, Bourgogne
Frankrig

Årgang: 2021

Normalpris: 439,-

Medlemspris: 385,-

Måned: Maj 2023

Så skal vi en tur til Bourgogne og det med et nyt hus i Pinot Box regi og også et forholdsvis nyt Domaine. Arnaud og Laure, der også er gift, driver det sammen og begyndte i 2017 at opkøbe marker selv og fik altså skabt deres eget Domaine. Arnaud har lavet vin før det som negociant, altså af købte druer, mens Laure er barnebarn af ejerne bag det meget anerkendte Domaine Hudelot-Noëllat. Så selvom det er nyt, er de altså ikke helt grønne ☺ Et af ønskerne med at eje marker selv var at opnå total kontrol over alle processer. Domainet er stadig småt med bare 4 hektar og det muliggør også at Arnaud i dag er grundigt involveret i alle aspekter i både marken og kælderens.

Bourgogne Côte d'Or?

En ret ny appellation indført i 2017 og som kvalitets og prismæssigt gerne skulle lægge sig midt mellem generisk Bourgogne Rouge/Blanc og kommunevine som fx Gevrey-Chambertin. En Bourgogne Rouge må laves på druer lige fra Beaujolais til Chablis, mens en Bourgogne Côte d'Or skal være lavet på druer fra Côte d'Or der alt andet lige er "kerne-Bourgogne" og herfra de bedste vine kommer. Samtidig er der også højere krav til høstudbytte.

Forstå Bourgogne? ☺ Kan anbefale en artikel fra Rare Wine Invest, "Vinguide til Bourgogne for begyndere" De kommer effektivt godt omkring flere vigtige elementer som det med negocianter, appellationer osv



Arnaud på hjemmebane i marken

Årgang 2021 i Bourgogne

En vanskelig årgang med forårsfrost i april og et kølig forår og sommer, man skulle helt hen i september før vejret blev mere stabilt og varmt, men er det nu så slemt? 2021 rummer friskhed, elegance, syre og mineralitet og står som en dejlig modvægt til de seneste meget varme årgange. Jeg er personligt fan!

Hvordan smager den?

Giv den lige en time på karaffel og så åbner næsen med hindbær, skovbær-yoghurt og varmt sand på en sommerdag. Smagen er afstemt og blød med en elegant og let mundfølelse. Høj, men integreret syre og fin grynet tannin i afslutningen. Her er igen hindbær og det her earthy/jordede element og så er det bare pivrent, elegant og charmende.