

Bachey-Legros, Santenay “Les Charmes” 2021

Producent: Domaine Bachey-Legros

Geografi: Santenay, Bourgogne, Frankrig.

Årgang: 2021

Normalpris: 439,-

Medlemspris: 375,-

Måned: September 2023

Et gensyn til Bachey-Legros der også var med i den spæde start af Pinot Box'en. Et hus jeg har smagt siden 2013 årgangen og som jeg generelt synes holder et rigtig god niveau og hvor prisen stadig hænger sammen.

Huset er drevet af de 2 brødre Samuel og Lénaïc, de har i alt 33 hektar i Côte-de-Beaune og primært med parceller i Santenay, men de laver også hvide fra Meursault, Chassagne-Montrachet og Puligny-Montrachet.

Er Santenay den mest interessante rødvinskommune i Côte de Beaune? Jeg kan også virkelig godt lide vinene fra Savigny den kølighed, friskhed og syre de ofte har →

Men vinene fra Santenay er generelt set anderledes end typisk for det sydlige Bourgogne. I ”Inside Burgundy” påpeger Jasper Morris at geologien i Santenay er kendt for at have en del lighed med de store kommuner som Gevrey og Vosne i Côte de Nuits, især ved deres Premier Cru marker. Jeg skal ikke snakke vinen her op til en stor Vosne Romanée, men her er noget af den dybde, kødfulde tyngde og samtidig charme man ofte finder i mere højt agtede kommuner. Les Charmes er ikke Premier Cru, men navnet på en parcel der ligger lige under og hvor stokkene er helt tilbage fra 1935, ret usædvanligt og selvfølgelig med til at bidrage til kompleksiteten og koncentrationen i vinene.



De to brødre Samuel og Lénaïc der i dag driver gården og repræsenterer sjette generation.

I kælderen →

I kælderen gennemgår vinen kold-maceration i 4 dage. Man nedkøler druerne og den saft der er udskilt inden gæring går i gang. Det er med til at gøre vinen mere blød og åben når den er ung. Der anvendes naturligt gær ved fermentering og under maceration foretages blid ekstrahering med både let anvendelse af pigeage og remontage. De lagrer den 12 måneder på eg, hvoraf 25% er nye.

Hvordan smager den?

Bachey-Legros vine har altid det man kalder et reduktivt præg, de her kostald/animalske noter. Det har 2021 også, men det er flot bundet sammen med den røde saftige frugt, paprikakrydret og hvid peber i både næse og smag. Elegant og med frisk syre, men også tilpas tyngde på tunge og et let touch af stegte svampe i afslutningen. Er man til vildt synes jeg det er oplagt til sommerbuk med ikke alt for tungt tilbehør.

