

Fabien Coche, Bourgogne Rouge Côte d'Or 2021

Producent: Domaine Fabien Coche

Geografi: Fra Côte d'Or,
Bourgogne, Frankrig

Årgang: 2021

Klassificering: Bourgogne Côte
d'Or

Normalpris: 419,-

Medlemspris: 365,-

Måned: Oktober 2023

Ny producent i Pinot Box regi, Fabien Coche. Coche navnet ruller nok tungt for nogen da Fabiens fætter Raphael under navnet Coche-Dury laver noget af det dyreste og mest eftertragtede Meursault.

Det er også i den lille landsby domainet her har til huse. Der har det ligget siden 1940, men skiftede navn da Fabien overtog for sin far i 2005.

Huset er nok gået lidt under radaren, i skyggen af Raphael, men med de seneste årgange har man virkelig formået at tilægge sig opmærksomhed. Primært for deres hvide Meursault'er, men det gør ikke at man skal se bort fra Fabien's røde – jeg blev virkelig begejstret da jeg smagte vinen her 😊

Det er vin nummer to vi har med i Pinot Box'en der er lavet under appellationen "Bourgogne Côte d'Or". Klassifikationsmæssigt lægger den sig mellem rouge og kommunevin og du kan evt læse mere i in-foarket til vinen fra Arnaud Baillet.

Fabien har 12 hektar, arbejder økologisk og det har man faktisk gjort siden 1998.

Vinen er lavet på stokke der er mellem 30-60 år gamle fra to parceller i hhv

Meursault og Pommard. Der gæres med naturligt gær på åbne kar, druerne er 100% afstilkede og ligger et år på både store og små fade hvoraf kun en lille del er nye fade. Så det er i høj grad den rene frugt der skinner igennem.



Coche familiens lille kælder i Meursault.

Hvordan smager det?

Næsen åbner flot lige ud af flasken med rød frugt galore, krydret, kærnemælk, skovkrat og jordbær i fløde. Frisk mundfølelse med lys, let frugt uden at være spinkel, flot rensende syre. Masser af tranebær, skovkrat igen, danske syrlige hindbær og et let svampet touch. Virkelig saftig, levende og energifyldt. Åbner sig hurtigt i glasset og ikke behov for dekantering. Flot vin!

Drik den til

Bestemt også en fornøjelse at drikke for sig selv eller evt. som en appetitif til lidt gode salamier og paté.

Til en decideret ret kunne det være vildt fjerkræ som fx fasan med saute-rede svampe og grønkål.

Har struktur og sådan "chewy" frugt/mundfølelse der kan håndtere lidt kraftigere smagsindtryk og skære igennem fedme.