

# Les Mangeux d’Pierre, ”Sarabande” Pinot Noir 2022

**Producent:** Les Mangeux d’Pierre

**Geografi:** Bugey, Frankrig.

**Årgang:** 2022

**Normalpris:** 299,-

**Medlemspris:** 250,-

**Måned:** Marts 2024

Så blev det marts og her en lidt anderledes box, der ganske godt viser Pinot’s diversitet og spænd både på geografi og det smagsudtryk druen kan give ☺

Her er vi i Bugey, en lille vinregion i det østlige Frankrig lige for foden af Rhône alperne. Schweiz mod Nord, Savoie og bjergene til Vest, ikke langt fra Lyon og starten på Rhône dalen.

Chardonnay er den mest plantede drue her, men man finder også typiske Savoie druer som Altesse og Mondeuse og ligeså Gamay og Pinot Noir. Det er et lille og landligt vinområde med kun omkring 500 hektar vinmarker. Til sammenligning har Bordeaux fx på 110.00 hektar ☺

Les Mangeux d’Pierre er et nyt domaine, da Emma og Michaël overtog en ældre gård med 5 hektar i 2019. De har fra starten arbejdet øko og blev certificeret fra 2022 årgangen. Markerne var plantet med Chardonnay, Mondeuse og Pinot Noir, stokke der er mellem 35-65 år gamle. De er ret eksperimenterende i marken, lader planter, blomster osv. gro mellem stokkene og anvender urtete og æteriske olier til bekæmpelse af sygdomme i marken. I kælderen anvender de delvis helklasemaceration, naturlig gæring, ingen ekstraheringsproces, kun gamle fade og meget lav svovltilsætning.

Tror man kan kategorisere det som vella-vet naturvin ;)



Michaël er ved at tømme tanken for det kvas af druer, stilke osv der ligger tilbage efter gæring og maceration.

## Medlemstilbud

Tid til en allokatonsliste.

Det er ikke blevet nemmere at holde top/kult producenter hjemme, især når vi snakker Bourgogne, men vi har da lidt at byde ind med ☺

Listen er vedhæftet i ”box’en er på vej” mailen. Her er bl.a fra dygtige Comté Lafon, både deres Domaine vine i Meursault, samt fra deres hus i Maconnaise. Og så også et par andre guldkorn fra dygtige bønder ☺

## Hvordan smager det?

Synes det har rigtig godt af luft, en time på karaffel eller følg over to dage. Næsen åbner med blåbær og sprængmodne jordbær, timian og estragon. Frisk, kølig og levende!

Den er lidt mørk i stil og i smagen er frugten også mere blå/mørk. Det er samtidig animalsk, flæsket og urtet, med tanninbid til sidst. Absolut interessant og stadig friskt og saftig.

Pinot med lidt kant ☺