

# Domaine Bachey-Legros, Santenay “Champs Claudes” 2021

**Producent:** Domaine Bachey-Legros

**Geografi:** Bourgogne, Frankrig.

**Årgang:** 2021

**Normalpris:** 419,-

**Medlemspris:** 370,-

**Måned:** Maj 2024

Så er der gensyn til Bachey-Legros, de var med sidst i september 2023 og så helt tilbage i Pinot Box'ens spæde start i 2021. Et hus jeg har fulgt, smagt og solgt siden 2013 årgangen og som jeg synes fortsætter på imponerende vis med at vise rigtig flot QPR i Bourgogne regi.

Det er de to brødre Samuel og Lenaic der driver huset i dag og med 33 hektar rundt i Côte de Beaune, så et forholdsvis stort Domaine. Alt rødvin de laver kommer fra kommunen Santenay. Jeg har været inde på den før, men Santenay repræsenterer for mig måske den kommune der giver de bedste rødvinsskøb i Bourgogne. Og det synes jeg også vinen her repræsenterer ☺

Kommunen ligger lige ved siden af en af de store hvidvinsmastodonter Chassagne-Montrachet og lige ved grænsen til Côte de Chalonnaise. Måske lidt upåagtet, men Santenays jordbundsforhold og generelle geologi er faktisk meget nær de store rødvinsskommuner som Gevrey-Chambertin og Vosne Romanée. Ikke for at oversælge på vinen her. ☺ Mere en generel anbefaling på at man herfra kan få vine med noget af den tyngde, spice og koncentration samtidig med, at det er elegant og friskt som man kan finde i Côte de Nuits kommunerne.

Kort på vinen her; der spontangæres, man koldmacerer i 4 dage og så ligger vinen på fad 12 mdr med 25% nye fade.



Samuel og Lenaic i marken ved Santenay

## Hvordan smager det?

Lidt lukket næse i starten, men åbner hurtigt i glasset med rød, krydret frugt, mørke roser og mineralsk dybde. Frisk og rensende syre i smagen, tilpas frugt koncentration, den her kalkede mineralitet, modne jordbær, let tanninbid, paprika og peberkrydret som man ofte møder i Vosne Romanée. Hænger virkelig godt sammen og åbner sig flot i glasset, synes ikke dekantering er nødvendig.

## Drik det til?

Har du prøvet at lave din egen rillette? ☺ Der er flere skridt i processen, men som sådan ikke svært.

Det smager herligt, kan holde sig længe og så er det konge Pinot/Bourgogne mad! Vil sige vinen her både kan klare en svine- eller anderillette alt efter hvad du foretrækker. Serveret klassisk med cornichoner og grov sennep (den er nemlig ikke så stærk, men stadig smagfuld) det kan noget ☺