

Domaine Ninot, Rully Rouge “Le Meix Guillaume” 2022

Producent: Domaine Ninot

Geografi: Bourgogne, Frankrig.

Årgang: 2022

Normalpris: 299,-

Medlemspris: 250,-

Måned: Juni 2024

Så skal vi et smut til det sydlige Bourgogne og det med et genvalg til Domaine Ninot der også var med tilbage i august 2022. Et lille familiejet domaine drevet af de to søskende Erell og Flavien.

De hører til i byen Rully lidt syd for Santenay og hvor det går fra Côte de Beaune til Côte du Chalonnaise. Et underområde af Bourgogne der historisk set ikke nyder samme anerkendelse som Côte d’Or, men den velkendte prisudvikling sammen med løftede ambitioner i området gør, at det virkelig er værd at holde øje med.

De to søskende er opvokset i markerne og har hele livet haft med vin at gøre. Flavien er også uddannet fadbødker og siden 2012 har de drevet gården sammen.

Rully som appellation blev allerede grundlagt i 1939 og kommunen kendes nok mest for hvid, der også dækker 2/3 dele af produktionen i dag, men de røde herfra kan nu også noget ☺

Vinen her kommer fra et lille plot der ligger lige rundt om gården på godt 1,5 hektar. ”Meix” er faktisk et udtryk man bruger om en mark der ligger tæt på gården, om det så er frugt, korn eller druer man dyrker ☺ Her står stokkene i et godt mix af kalk og ler, der dyrkes økologisk og de har været certificeret siden 2020.

I kælderen afstikker de 100%, koldmaceration i 4-5 dage, naturlig gær til fermentering og 15 dages maceration med skind. 12 måneder på fad (barrique) og her 10% nye.



De to søskende Erell og Flavien i kælderen.

Medlemsbud

Jeg er ret glad for regionen Piemonte, og det afspejler sig da også i de ting vi selv importerer og jeg har netop indledt samarbejde med Tibaldi i Roero. Her laver de to søskende Daniela og Monica virkelig elegante, saftige, mineralske og rene rødvine på hhv Barbera og Nebbiolo. Jeg har lavet en smagekasse med 3 vine og som altid vedhæftet en oversigt med info og noter i ”nu er box’en på vej” mailen ☺

Hvordan smager det?

Åben og in-your-face næse med moden givende frugt, let fad-touch, eukalyptus, kirsebær og modne hindbær. Følger trop i smagen hvor frugten også er meget generøs og cremet, fadet fornemmes, men ikke overvældende. Her er friskhed, frugtsyre, let tanninbid og ret fin længde. Flot til prisen og har godt af luft, en times tid på karaffel eller følg over to dage ☺