

# Maison Champy, Bourgogne Pinot Noir, Cuvée Edme 2022

**Producent:** Maison Champy

**Geografi:** Bourgogne, Frankrig

**Årgang:** 2022

**Normalpris:** 289,-

**Medlemspris:** 235,-

**Måned:** September 2024

Så rykker vi til Bourgogne og her en af de bedste vine til prisen jeg har smagt derfra længe ☺ Generøs, charmerende og ikke mindst FRISK vin fra Champy her. Et hus der tilbage i 2021 også var med i box'en. Champy er etableret helt tilbage i 1720 og dermed også det ældste vinfirma i Bourgogne. Spoler vi frem til i dag har de 21 hektar i alt, er ved at omlægge alle marker til økologisk drift og der anvendes ingen kemiske midler i marken.

Her har vi deres Bourgogne rouge lavet på druer fra marker i bl.a. Volnay og Santenay. Den ligger 14 mdr på fad hvor hele 25% er nye, ret meget for en generisk Bourgogne, men jeg synes de balancerer det flot.

**Årgang** er ofte noget der diskuteres i Bourgogne og de fleste ved nok at vejrforhold har meget at sige i regionen.

Efter flere varme årgange i træk og deraf vine med en del koncentration og måske lidt mørkere/fyldigere frugt end man typisk vil forbinde regionen med, kom 2021. En meget frisk, kølig og syrespændt årgang. Nu 2022 der siges at lægge sig lidt imellem og det er også min personlige oplevelse. De har bestemt frugtkoncentration og står blødere end 2021, men her er stadig syre og friskhed til at balancere. Og så er der samtidig fornuftige mængder! Altså drueudbyttet har været godt og det gavner selvfølgelig bønderne, men begrænser også prisstigninger ☺



Billede tilbage fra Champy's kælder i 1965.

Det er store gærringskar. De er i mange tilfælde skiftet ud med ståltanke. Dog vinder de tilbage i forbindelse med det øgede fokus der er på at lave "håndværks" vine

## Hvordan smager det?

Giv det luft! Det har virkelig godt af en tur på karaffel ☺ Så åbner næsen flot op med rød frugt, skovbund, det er paprikakrydret, og med let fadtouch. Smagen følger trop med modne jordbær og hindbær, flot syre og blødt, friskt finish. Fadet fornemmes, men meget begrænset og ikke forstyrrende. Det krydrede spil forsetter, let animalsk touch og en snert finsk lakrids. Oplagt køkkenvin!

## Drik det til

Der begynder ligeså stille at komme svampe mens jeg skriver det her.

Jeg synes Champy her vil være oplagt til smørstegte kantareller med lidt fløde på et stykke surdejsbrød. En nem og sikker vinder ☺. Igen, dekantere først! Og som hurtig mulighed til den anden vin fra Sandhi så gik den virkelig flot til lammemørbrad der ikke er så "tung" i smagen som andre udkæringer. Fin sensommer menu.