

# Domaine Plume, Pinot Noir 2022

**Producent:** Domaine Plume

**Geografi:** Jura, Frankrig

**Årgang:** 2022

**Normalpris:** 475,-

**Medlemspris:** 380,-

**Måned:** Maj 2025

Så rykker vi første gang i Pinot Box'en til den skønne, rustikke, charmerende region Jura i det østlige Frankrig. Jeg har fra starten gerne villet have repræsenteret Jura, men det er først nu, det er lykkedes at finde noget i et prisleje og mængde vi kunne bruge. Der ligger mange ret små Domainer i regionen, som ikke laver meget vin og meget af det bliver solgt til især bistro-scenen i Lyon og Paris, så det er ikke altid de store mængder der når til DK. Plume her er et ret nyt Domaine med et par årgange på bagen, og manden bag hedder Aymerick Geantet. En ret erfaren herre, der i mange år arbejdede som kældermeister hos velrenomerede Prieuré Roch.

Ikke sikkert det er et Domaine alle kender, men de er nok en af de mest anerkendte naturvinsproducenter i Bourgogne og vinen er yderst bekostelige..

Aymerick har altså slået sig ned i Rotalier, Jura og købt marker med en del ældre stokke af både lokaler druer, men også Chardonnay og Pinot Noir.

Vinen er i stil med Prieuré Roch, lavet med meget lav intervention i både mark og kælder. Ingen klaring eller filtrering, naturlig gæring og meget lidt tilsat svovl. Han afstikker også alle hans vine og anvender kun brugte fade i typisk et lille års tid, så det er den rene frugt der er i førersædet.



Aymerick i marken, et besøg til Jura, kan i den grad anbefales 😊

## Medlemstilbud

Vi kører fokus på vinene fra Landauer Gisperg her.

Vi får et par hvide hjem fra dem samt to Pinot'er.

Èn lige prishakket under Ausser Joch, deres topvin Schönkirchen og så to forskellige røde på druen St Laurent.

Så har vi lavet en trio til en rigtig skarp pris med Grüner, Pinot og St. Laurent 😊

Som altid mere info og priser i "box på vej" mailen.

## Hvordan smager det?

Næsen åbner med en dejlig moden ret tæt frugt, et animalsk touch og lidt malerspand, men uden det overdøver. Virkelig juicy og saftig i smagen, meget levende og helt vibrerende frisk rød frugt.

Kommer lidt stikkende, let grønne noter som givet meget godt modspil til frugten, samtidig et peberet/krydret touch. Den åbner sig også med luft og bygger på i koncentration og samler sig mere i frugten med tid i glasset. Godt for sig selv, eller evt til hvid fisk eller fjerkræ.