

Sylvain Debord, Bourgogne Pinot Noir 2022

Producent: Sylvain Debord.

Geografi: Bourgogne, Frankrig

Årgang: 2022

Normalpris: 320,-

Medlemspris: 265,-

Måned: Juli 2025

Der er dømt sommer box her til juli ☺ Champagne til terrassestund og så en super frisk, saftig og ren Bourgogne rouge her. For mig er det sådan her en entry-Bourgogne "skal smage", ikke kæmpestort, men drikkevenlig og charmerende. Og så har Sylvain holdt friskhed og syre intakt og vinen bære ikke præg af den varme nogle 22'er får.

Debord har jeg smagt nogle gange før og ligget på vippen til at komme med tidlige og nu blev det. Sylvain er født og opvokset i Bourgogne, han studerede på "Lycée Viticole" i Beaune og arbejdede →

efterfølgende mange år på universitetet i Bourgogne, mens han var ansvarlig for center for "experimental viticulture". Beliggende i Marsannay, Bourgogne. Så har han også arbejdet som winemaker hos Nicolas Potel og Roche de Bellene.

For et par år siden begyndte han altså selv. Han arbejder som "negoce", hvilket betyder, at han ikke selv ejer sine marker, men køber druer fra bønder han kender og stoler på. I kælderen gærer han på åbne kar, naturligt og med en del helklase, maceration varer tre uger og så kommer vinen på ældre fade der ikke "smitter af", men afrunder vinen.



Sylvain i kælderen, led frisure han rocker ☺

Månedens medlemsbud?

Tidlig sommer-dovenhed?... ☺

Vi kører nemlig gentagelse af oktober månedens medlemstilbud.

Det drejer sig om vinene fra Richard Östreicher i Franken. Vi modtager den nye årgang fra ham i august og vil gerne have tyndet lidt ud inden ;) Så er det samtidig fantastiske vine, der er skamrost af Réne Langdahl og bl.a. solgt ind til restaurant LYST.

Som altid mere info med priser og beskrivelser i "box'en på vej" mailen.

Hvordan smager det?

Pivfrisk næse med tranebær, knapmodne hindbær, lidt stillet og grøn, men stadig med "tyngde". Går igen i smagen med den røde, friske og lidt sarte frugt, five spice og let animalsk. Du behøver ikke at dekantere, men den stod bedst på dag 2, hvor frugten var lidt mere cremet og behagelig, touch af sauterede svampe og det her paprikakrydrede havde foldet sig mere ud. Ikke vild længde eller kompleksitet, men dælme et dejligt glas Bourgogne til prisen.

Kan køre til lette retter, men oplagt som køkkenvin eller på terrassen efter maden ☺