

Nicolas Rossignol, Bourgogne Pinot Noir 2022

Producent: Nicolas Rossignol

Geografi: Bourgogne, Frankrig

Årgang: 2022

Normalpris: 499,-

Medlemspris: 450,-

Måned: September 2025



Nicolas i marken. Jeg vil ha' den t-shirt! ☺

Fluks til Bourgogne, vi var der sidst i juli med en frisk, saftig og syredreven rouge fra Sylvain Debord. Her dybere og mere fyldig udgave fra Nicolas Rossignol til at byde efteråret velkommen ☺

Nicolas er femte generation i familien her og driver sammen med hans bror også Rossignol-Trapet der ligger i Gevrey-Chambertin. Nicolas' far er dog oprindeligt fra Volnay og det er her ejendommen, altså i Nicolas eget navn, ligger. Den startede han tilbage i 1997 og har i dag 17 hektar i alt fordelt rundt i Côte de Beaune.

Både ved Rossignol-Trapet og her ved hans egne marker, er der stor fokus på "ansvarlig" tilgang i mark og kælder.

Hvordan smager det?

Næsen åbner virkelig charmerende med både hindbær og kirsebær, samt et floralt, let luftigt præg for til sidst at gå over i hængt rib-eye. Blød, cremet og charmerende rød frugt i smagen, fin syre og et lille taninbid til sidst. Der ligger sandstøv henover frugten, sammen med våd skovbund, muld, jordbær i fløde, syrlig-slik og kærnemælk. Det er særdeles afstemt og balanceret mellem friskhed, frugt, de sekundære noter. Virkelig flot glas i min optik! ☺

Der bruges ingen herbicider eller andet sprøjtemiddel i marken, der drages inspiration fra biodynamikken og i kælderen anvendes der udelukkende naturligt gær. Vinen er lavet på druer fra hhv Volnay og Pommard fra 20-50 år gamle stokke. Så ret seriøst druemateriale.

HØSTEN 2025! Mens jeg sidder og skriver det her, er høsten så småt i gang rundt i Europa og det ser godt ud ☺ Netop skrevet med Toni der har ansvaret ved Weingut Neus. De har lige høstet til deres mousserende, druerne ser sunde og flotte ud, analysen på ph-værdi osv. er tæt på perfekt. Franz Keller starter også op denne uge og i Bourgogne er mange også i fuld sving. Vi hepper på dem ☺

Drik det til

Årstidens råvarer er jo som fod i hose til Pinot og især Bourgogne. Retter med indspark af svampe, sommertrøfler, rodfrugter. Jeg har noget med hvid fisk sammen med tilbehør som ovenstående ☺ Vi fik vinen her med kulmule bagt i ovnen, saute-rede kantareller og en mos på jordskokker. Vinen har finessen og elegancen til den hvide fisk og så komplementerer det perfekt tilbehøret. Også oplagt til fx durocgris med lignende tilbehør, er man mere til det ☺

