

Lucien Muzard, Santenay 1 Cru “Gravières” 2023

Producent: Lucien Muzard

Geografi: Santenay, Bourgogne, Frankrig

Årgang: 2023

Normalpris: 429,-

Medlemspris: 350,-

Måned: Oktober 2025

Det er ikke så ofte vi kan tilbyde jer 1 Cru Bourgogne i box'en, men det er altså lykkedes denne gang ☺ Og det faktisk en gammel kending i Pinot Box'en. Muzard har været med flere gange før dog skal vi tilbage til august 2022. Her var det også deres ”Gravières” i 2019 årgangen.

Gården her blev startet tilbage i 60'erne, er stadig i Muzard familiens eje og drives af de to brødre Claude og Hervé.

Gården ligger i Santenay by og det er også her de har klart flest af deres parceller. Marken Gravières ligger i bunden af højdedraget, grænsende mod Chassagne-Montrachet og er den største 1 cru mark i Santenay.

Det er dog stadig en meget velanset mark da den har en ideel sydvendt eksponering samt et højt indhold af kalkmergel i jordbunden. Noget man også typisk forbinder med de mere anerkendte rødvinsskommuner som Gevrey-Chambertin. Jordbunden viser sig i vinen da Gravières altid er Muzard's mest mineralske vin, samtidig med den bevarer en flot frugtkoncentration. Stokkene hertil er helt tilbage fra 60'erne, de er ikke certificerede, men arbejder efter øko forskrifter.

De arbejder med hele druer i macerationen og cirka 30% helklase. Naturlig gæring, nænsom ekstrahering og lagring på barrique hvor 15-20% er nye.

Medlemstilbud

Vi kører en Chardonnay duo med to, i min optik virkelig flotte vine!

Det er Weingut Neus Ingelheimer Chardonnay samt et for mig nyt hus i Bourgogne, Domaïen Matrot. De laver en virkelig dejlig Bourgogne Blanc og man ser også deres vine på flere gode restauranter efterhånden. Som altid noter, mere info, priser osv i ”box'en er på vej” mail.

Chardonnay er altså ikke dumt til efterårets sæsonvarer; rodfrugter, trøffel, svampe og hvid fisk ;)

Hvordan smager det?

Åbner bare med piv-charmerende næse af hindbær og umodne kirsebær, Kongen af Danmark bolche og Greater Omaha ribeye. Smagen er blød med cremet rød frugt, ret høj og rensende syre samt et lille tanninbid. Sprød og levende frugt med touch af lakridsrod, five-spice og med luft kommer kalket mineralitet og et mere ”jordslået” udtryk. Det er god vin det her og hvor Rosignol fra sidste måned er virkelig charmerende er det her nok en tak mere seriøs og kompleks. Kan også gemmes nogle år ☺



De to brødre ved ”indgangen” til en af deres marker.