

Bachey-Legros, Santenay "Champs Claude" Vieilles Vignes 2022

Producent: Bachey Legros

Geografi: Santenay, Bourgogne.

Årgang: 2022

Normalpris: 449,-

Medlemspris: 345,-

Måned: December 2025

Domaine Bachey Legros har vi også tidligere haft med i box'en og repræsenterer for et mig en super best-buy producent. De er (som alt andet Bourgogne) steget i pris over de senere år, men leverer stadig høj kvalitet. Her har vi også gjort lidt et scoop og kan tilbyde jer en pris noget under markedet ☺ Det er sjette generation der driver familiedomainet i dag, de to brødre Samuel og Lenaic. De råder over parceller i hvidvinskommunerne Chassagne- og Puligny Montrachet, mens alt rødvin kommer fra Santenay. Noget de to er særligt stolte over er en stor andel af gamle stokke, de fleste er nemlig plantet fra 1935 til 1955.

Champs Claude er navnet på det Lieu-dit (parcel) hvorfra druerne kommer, det ligger lige på grænsen til Chassagne og →

under Santenay's Premier Cru marker.

Vinen gennemgår 4 dages kold-maceration der er med til at fremme aroma og den frugtige profil. Den er naturligt gæret og gennemgår let ekstrahering under gæring i form af både pinotage og remontage. Så er det cirka et års fad med 25% nye små barrique. **Gamle stokke?** Det er noget os vinhandlere altid fremhæver hvis vinen altså er lavet på gamle stokke ☺

Altid som noget positivt og som et kvalitetstegn, jeg har dog også mødt en vinproducent der med lidt stille stemme sagde at når stokkene blot er 10 år gamle, jamen så bliver som sådan ikke bedre... Tjek evt opslag på vores Instagram side fra d. 24/11 der dykker vi ned i det og forklarer kort betydning af ældre stokke ☺



Samuel og Lenaic med deres marker i baggrunden.

Hvordan smager den?

Næsen åbner med tæt frugt drevet af modne jordbær, men også et strejf af blå frugt, let solbær uden det er sødt. Samtidig animalsk, ristede kaffebønner, friskkværnet peber og paprikatouch. Det lidt voluminøse udtryk går igen i smagen, her er tæthed i frugten, det smyger sig blødt over tungen, men bakes op af rensende syre og en forfriskende kølighed. Altså balanceret, det animalske, krydret og dybde der går igen i smagen. Flot!

Drik det til

And! Ikke juleaften, men i en lidt anden udgave. Fx som rillette, det tager lidt tid men køber du en dåse confiteret lår er det faktisk ret nemt at lave. Alternativt kan du også stege et af de confiterede lår af og køre det i en salat med bitre grønne salater, appelsin, valnødder og en sennepspræget dressing eller vinaigrette. En lækker og knap så tung måde at få and på og super til et glas klassisk Bourgogne som her ☺

