

Camille Giroud, Bourgogne Rouge 2022

Producent: Camille Giroud

Geografi: Bourgogne, Frankrig

Årgang: 2022

Normalpris: 350,-

Medlemspris: 275,-

Måned: Januar 2026

Dobbelt op på Bourgogne her til at sætte 2026 i gang og to rigtig flotte flasker ☺
Begge producenter er nye i Pinot Box regi, men to huse jeg har brugt i flere år på min vinbar og som jeg kender ret godt. Stilistisk er der en del forskel på de to huse og vinen her viser også Giroud's stil helt perfekt. Alt hvad du vil have i en ung Rouge, rødfrugtet, saftig, frisk og stadig med noget seriøsitet. Der er lang historik ved Giroud. De blev etableret i 1865. Dengang og mange år frem fungerede de som vinhandler og ikke bønder. Førhen var det mere splittet op i Bourgogne at bønder der ejede marker med druer dyrkede dem og stod for landbrugsdelen kan man sige. Så solgte de enten druer eller fermenterede most videre til vinhandlere.

Giroud familien købte dengang færdig vin på fade og stod så for at lagre dem færdige, franskmændene har udtrykket "elevage" og så selvfølgelig salgsdelen.

I dag er det jo anderledes, gårdene står for alt selv i langt de fleste tilfælde. Fra at beskære stokkene i januar, til at rejse rundt på messer og opbygge kundekredse.

En yderligere detalje ved Giroud er, at familien faktisk solgte ejendommen fra tilbage i 2001. Her overtog (sammen med investorer) den amerikanske Bourgogne-guru Becky Wasserman gården og ansatte en ung vinmager, David Croix til at drive gården. Det var herfra de tog et nyt skridt mod en mere tilgængelig vinstil og ligeledes begyndte at købe flere marker selv.



David Croix i kælderen.

Medlemsbud

Januar er jo gerne en spare måned både på vin og pengepungen ☺

Så vi har lavet en skarp og overkommelig duo fra Franz Keller. En ny hvidvin fra ham og så hans entry-Spätburgunder Vom Löss. Nu ikke at der er meget entry over den i årgang 2023. Kanon glas ☺

Prisen er banket i bund og som altid mere info sendt ud i "Box'en er på vej" mailen.

Hvordan smager det?

RØD næse med tranebær og hindbær, skovkrat, Kongen af Danmark bolche og hvid peber. Saftspændt og frisk i smagen med en dejlig levende syre og lette raspende tanniner. Kølig, ærlig og meget klassisk stil og samtidig en flot håndtering af 2022's varme. Bærer det slet ikke præg af. Textbook rouge med rød frugt, let krydret, blød krop og rigtig fin længde. Drikker dejligt for sig selv, men også til lette anretninger og/eller fjerkræ er den super. En charmør ☺