

Pierre Bourée, Fixin “La Croix Blanche” 2017

Producent: Pierre Bourée

Geografi: Fixin, Bourgogne, Frankrig

Årgang: 2017

Normalpris: 450,-

Medlemspris: 320,-

Måned: Januar 2026

Som nævnt endnu en debutant i Pinot Box'en, men et hus jeg har fulgt længe. Lidt specielt, men en producent hvor jeg godt synes der kan være lidt forskel fra vin til vin hvor godt de rammer den... men når de rammer den, så er den der! Og det er den selvfølgelig her ☺ Så er den også først lige frigivet vinen, den har altså fået lov at ligge og modne under perfekte forhold i kælderen ved gården. Virkelig usædvanligt, ikke tit man ser sådanne "late-releases" i Bourgogne.

Også en gård med en vis historik, etableret i 1922 og stadig drevet af samme familie og ligesom Giroud har de både egne marker samt køber druer af bønder. Her er stort fokus på "naturlig" tilgang i marken og fx er der kun brugt hestemøg som gødning →

de sidste 50 år, og der vokser blandt meget andet vilde asparges blandt stokkene.

Fixin. Første gang vi besøger denne lille, men ret fine kommune i Pinot Box'en. Fixin ligger helt nordligt i Côte de Nuits lige "over" Gevrey-Chambertin. En udpræget rødvinns kommune hvor cirka 95% af vinen der laves er Pinot Noir.

Kommunen nyder selvfølgelig ikke samme anerkendelse som Gevrey-Chambertin, men flere betegner dem stadig som mini Gevrey'er. Her er noget dybde i frugten, nærmest kødfuld struktur og let tanninbid. Lidt ligesom Santenay kan jeg i den grad anbefale at kigge nærmere på

Fixin ☺ La Croix Blanche er en lille parcel, mindre end en hektar, med 40-60 år gamle stokke. 20% helklase og 15% nye fad ☺



Hyggeligt billede af høst-medhjælper der er på vej i marken ☺ Man samler druerne i de små spande.

Hvordan smager det?

Næsen åbner med våd skovbund, tørret jordbær, et mørkt touch, eukalyptus note og med luft kommer der note af friske hindbær, men afdæmpet og med sekundære præg af lakridsrod, kaffebønner og karameltouch. Virkelig cremet og afrundet frugt, stadig med en frisk syre og lille blød tannin. Det hænger ved ret længe, og så er det bare på et super-stadie hvor der både er de friske og de modne noter.

Drik det til

Vi kørte den til en "bistro-tallerken" ☺

En valnødde paté med cornichoner, en lille rørt tatar på klassisk vis, lidt tørret skinke og en quiche/tærte med smørstegte portobello. Herlig fransk landkøkken og sådan en vin til, så synger fuglene! Og små serveringer med fokus på de her tertiære/jordslåede, lidt dybere smagsnoter ☺

Kan nu også drikkes helt for sig selv!