

OMRÅDE
Bourgogne rød

APPELLATION
Santenay

DYRKNING
Økologisk dyrket - ikke certificeret

JORDBUND
Sandsten, ler, kalk

DRUER
Pinot Noir

GÆRING
Cementtan

TYPE
Let rødvin

Domaine Nicolas Perrault

Nicolas Perrault, Santenay 2023

Nicolas Perraults Santenay, er på alle måder et indsmigrende og saftdrevet bekendtskab. Igen er husets rene stil at finde i en næsten silkeblød og frugtdomineret koncentration. Igen et uhørt godt Pinot køb i sin prisklasse.

OM PRODUCENTEN

I den sydligste del af Côte de Beaune, er Nicolas Perrault hjemvendt til den fædrene vingård i Maranges. Fra 2012 er det ham der tegner den vinmæssige kvalitet der de seneste årgange har fået både franske og internationale kritikere til at nikke anerkende
Det forstår man til fulde, når man først har stiftet bekendtskab med hans rustikke, og intense stil, der ikke hører til de letteste rødvine fra det sydlige Beaune. Der er ikke tale om en overdrevet fadpræget stil, da vinene kun ser 20-25% ny eg (Bourgogne Rouge, dog kun cement), men de lave høstudbytter og den nidkære indsats under plukningen af kun de bedste druer, giver fuld valuta på koncentrationsniveauet. Til trods for den tætte stil, er der masser af saftighed og nerve i vinene, der aldrig mangler elegance og friskhed.
Nicolas er om nogen en den fødte håndværker i marken. Hans sans for markpleje og nænsom behandling af druerne er respekt aftvingende. Han arbejder kun efter økologiske principper uden kunstgødning og sprøjtemidler. Samtidig anvender han de biodynamiske præparater 500 og 501, og følger den biodynamiske kalender. Høsten foregår naturligvis manuelt, hvor de nøje udvalgte druer høstes i små 12 kg. kasser. Svovl tilsættes i meget begrænset mængde, og kun i forbindelse med flaskning af vinene.
Til trods for den omhyggelige tilgang, er vinene ikke i den dyre ende af Bourgogne spektret. Der er tale om noget så sjældent som deciderede gode køb i klassisk, vellavet Bourgogne Pinot Noir.