

Domaine Ninot, Rully Blanc “Chaponnière” 2022

Producent: Domaine Ninot

Geografi: Côte de Chalonnaise, Bourgogne, Frankrig.

Årgang: 2022

Normalpris: 329,-

Medlemspris: 275,-

Måned: August 2024

Så skal vi en tur til Bourgogne, og det har vi faktisk kun været en enkelt gang før. Bourgogne koster, priserne er kun gået en vej de seneste årgange, og ligeså er udbuddet meget begrænset. Så det er svært at arbejde med, men her synes jeg vi har fundet et rigtig godt glas til jer, hvor pris og kvalitet hænger sammen ☺

Domaine Ninot var fornyeligt også repræsenteret i Pinot Box'en. Det er en familieejet gård drevet af de to søskende Erell og Flavian. Gården ligger i landsbyen Rully, som vinen her også kommer fra. Vi er nede i det underområde der hedder Côte de Chalonnaise, lige syd for Côte de Beaune, den ”fine” del for hvid Bourgogne →

Hernede er der virkelig sket en opblomstring de seneste år, hvor vinene bliver bedre og bedre, men uden at priserne stikker helt af. Vinen her kommer fra et lille plot på 2,6 hektar ikke så langt fra deres gård. Jordbunden er præget af løs ler og kalksten og dyrkes økologisk med stokke plantet i 1975, 1990 og så 2022 (som ikke anvendes endnu). I kælderens presser de direkte efter druerne er kommet ind. Det giver en klar og ren vin. Lader man derimod druerne ligge lidt med den saft de har afgivet inden pres, får vinen mere farve, tyngde og lidt tannin.

Der gæres på egefade med naturligt gær og efterfølgende 12 mdr på fad med 10% nye fad og flaskes uden filtrering.



Fra Chaponnière og nogle af de semi-gamle stokke plantet i 90 ☺

Hvordan smager det?

Jeg synes først og fremmest det er en vin med rigtig flot balance, hvor der er fad og krop, men det er afstemt og bakket op af friskhed og syre.

Næsen byder på grillet citron, Arla unika fløde, tropisk frugt uden sødme og et grønt frisk touch. Mundfølelsen er blød og rund med flot integreret syre, tilpas fad og tørt, rent finish.

Citrusnoter, hasselnødder, brunet smør, afstemt frugt og god længde

Drik det til

Jeg er ret vild med hvid fisk på grillen, serveret med elementer der har en del smagsdybde, så det sarte får lidt modspil. Det er vinen her perfekt til ☺

Det kunne være pigvar eller mørksej bagt i stanniøl med hvidløg, løg og gulerødder. For at matche vinen, servere med hakkede Piemonte hasselnødder, evt sauterede svampe og brunet eller bare smeltet smør henover.

Sommer forkælelse på højt plan ☺