

## FAKTA

Rødvin

Drue(r): 50% Gamay, 50% Pinot Noir

Lagring: 12 mdr. på brugte træfade (228 l.)

Alkohol: 13.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03921512235

Anbefales til:



## 2022 CÔTEAUX BOURGUIGNONS ROUGE

### Domaine Amiot & Fils

#### Distriktet

Côteaux Bourguignons er en relativ ny (2012) appellation (AOC/AOP) i Bourgogne for hvid-, rosé- og rødvine, som kan komme fra hele Bourgogne området - fra Auxerre mod nord til og med Beaujolais mod syd (Départements Yonne, Côte-d'Or, Saône-et-Loire og Rhône). Den erstatter den tidligere appellation Bourgogne Grand Ordinaire (også kaldt BGO, tilladt indtil 2013).

Hvidvinene må produceres på Chardonnay, Aligoté, Melon, Pinot Blanc og Pinot Gris. Rosévinene (må kaldes Clairet på etiketten) på Gamay, Pinot Noir, César (kun i Yonne-departementet) og Pinot Gris samt Aligoté, Chardonnay, Melon og Pinot Blanc (de fire sidste druer må max. udgøre 10% af vinen). Rødvinene må produceres på Pinot Noir, Gamay og César (den sidste kun i Yonne-departementet). Følgende druer må også bruges til de røde, men må ikke udgøre mere end 10% af vinen: Aligoté, Chardonnay, Gamay de Bouze, Gamay de Chaudenay, Melon, Pinot Blanc og Pinot Gris.

#### Producenten

Indtil 2020 var Domaine Pierre Amiot & Fils, i centrum af den lille landsby Morey-Saint-Denis, ejet af brødrene Jean-Louis og Didier Amiot, men samme år besluttede de at opdele vinhuset i to forskellige selskaber: Domaine Amiot & Fils og Domaine Didier Amiot.

Domaine Amiot & Fils og deres tilsammen ca. 5 ha. vinmarker i Morey-Saint-Denis, Gevrey-Chambertin og Chambolle-Musigny er nu i fællesskab ejet og drevet af Jean-Louis Amiot og hans søn, Léon (11. generation). Foruden druerne fra deres egne marker har de også aftaler med ejerne af nogle få andre parceller i området, og vinene lavet på druerne herfra bliver særskilt markedsført under navnet Léon Amiot.

Dyrkningen hos Domaine Amiot & Fils er baseret på såkaldt "integrated farming", og udbyttet pr. hektar holdes nede på 25-45 hl. pr. ha. for at fremme koncentrationen i vinene. Under vinificeringen er Jean-Louis og Léon tilhængere af at gribe så lidt ind i processen som muligt, og de prioriterer en stil, der frembringer delikate og elegante vine frem for vine, der er mere rustikke og kraftige. Vinene er gæret på druernes egen gærkultur og bliver hverken klaret eller filtreret. De kan derfor virke en smule "upolerede", når de er unge, men udvikler sig hen mod det bløde og det komplekse med alderen.

#### Produktet

Jean Louis og Léon Amiot henter de lige dele Pinot Noir og Gamay-druer til denne vine på to nabo parceller i Morey-Saint-Denis: "Aux Aires" og "Aux Poirelots". De ligger begge udenfor Village-appellationen, øst for selve landsbyen, på vinmarker, som hælder svagt mod øst. Her består jordbunden primært af ler og småsten uden kalk, som længere op ad skråningen. Parcellen på "Aux Poirelots" blev beplantet af Pierre (Léons farfar) med Gamay i 1956, mens parcellen på "Aux Aires" producerer Pinot Noir på både ældre og nyere vinstokke. Her eksperimenterer Léon i øvrigt med beplantning af træer og buske og med at lade græsset gro mellem vinrækkerne, for at bevare fugtigheden i jorden, ikke mindst under de efterhånden hyppigere tørkeperioder.

I kælderen tilpasser Léon de forskellige processer (afstikning, gæring, modning mm.) efter årgangens og de to parcellers karakterer. Efter en evt. malolaktisk gæring får vinen normalt en 12 måneders modning på brugte egetræsfade. Denne blanding blev tidligere reserveret til venner og bekendte, som kunne købe den under et besøg hos Amiot, men er altså nu også tilgængelig i handelen under AOP'en Côteaux Bourguignons.

Vinen har en flot, rubinrød farve med lilla kant. Duften er åben og frugtig og byder på en god dybde. Både i duften og i smagen fornemmer man friskheden og frugt karakteren fra Gamay og strukturen og elegancen fra Pinot Noir. Vinen er uhøjtidelig og samtidig ret kompleks, spækket med frugtnuancer og krydrede toner i eftersmagen. En Côteaux Bourguignons med klasse!

Server den svalet (16°C) sammen med forretter (fx med charcuteri), fjerkræ, kalv og gris men også gerne til varme vegetarretter (stegte tomater, ratatouille mm.).

