CREMANT DE BOURGOGNE BLANC DE BLANCS BRUT

Cave de Bissey

FAKTA
Cremant de Bourgogne
Drue(r): 50% Aligoté, 50% Chardonnay
Lagring: 24 mdr. på gærresterne inden degorgering
Alkohol: 12.0%
Syreindhold: 6,5 g/L
Restsukker: 7 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 09121120035

Distriktet
Det var nærliggende at benytte Bourgognes klassiske druesorter Chardonnay og Pinot Noir - de samme druer, som er basis for produktion af Champagne-vine - til at producere mousserende vine i Bourgogne. Det var i hvert fald, hvad man gjorde midt i 1800-tallet i Nuit-St.-Georges og ikke mindste i Côte Chalonnaise. I en periode, hvor man oplevede besvær med at afsætte "almindelige" hvide og røde Bourgognevine, var nye varanter velkommen. I mange år oplevede man faktisk mousserende vine fra Bourgogne som "Bourgogne Mousseux" og endda "Meursault Mousseux" eller "Pommard Mousseux", før det, vi i dag kender som Crémant de Bourgogne, kom til.

Officielt fik Crémant de Bourgogne (Blanc eller Rosé) sin egen Appellation (AOC) i 1975, med krav om druesorter (Chardonnay, Pinot Noir men også Aligoté, Melon, Sacy og Gamay), produktionsarealet (Bourgogne/Beaujolais, Yonne, Côte-d'Or, Saône-et-Loire og Rhône), vinificering (Méthode Traditionelle, min. 9 mdrs gæring på flaske). De fleste producenter af Crémant de Bourgogne findes stadig i dag omkring Nuit-St.-Georges i Côte de Nuits og Rully i Côte Chalonnaise. Det siger sig selv, at stilen og kvaliteten afhænger meget af producenterne, deres kunnen samt kvaliteten af de druer eller de "Vins de base', de anvender i processen. Crémant de Bourgogne findes som Brut (tør) eller Demi-Sec (halvtør).

Producenten
Cave de Bissey er et vinkooperativ i Côte Chalonnaise som er beliggende i den lille landsby Bissey-sous-Cruchaud mellem Givry og Montagny og dermed i den sydligste del af Côte Chalonnaise.

Cave de Bissey blev etableret i 1928, og var samtidig det første kooperativ i Côte Chalonnaise. Etableringen fandt sted i en tid, hvor især de små vinbønder, men også på mange måder vinbranchen som helhed, var i krise. Oftest solgte de små vinbønder deres druer til større producenter/negocianter, men ved at gå sammen i et kooperativ fik de mulighed for at anskaffe det nødvendige produktionsudstyr og selv producere, markedsføre og sælge kooperativets vinene.

I dag er Cave de Bissey et moderne kooperativ med i alt 35 andelshavere, der tilsammen råder over ca. 100 ha. vinmarker, som ligger placeret i alle 5 kommunale (Villages) AOP'er i Côte Chalonnaise (Montagny, Givry, Mercurey, Rully og Bouzeron) foruden ved i Maranges - den sydligste kommune i Côte de Beaune (Côte d'Or).

Cave de Bissey producerer både mousserende vine og almindelige bordvine, men de er især meget anerkendte for deres Crémants de Bourgogne, som har opnået talrige priser og udmærkelser. De er kvalitetsmæssigt på højt niveau, og de besidder alle stor renhed, finesse og elegance.

Produktet
Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut er lavet på 50% Chardonnay og 50% Aligoté, hvilket er et perfekt mix, når frugt, struktur og charme skal gå op i en højere enhed. Vinen har lagret på gærresterne i hele 24 måneder (lovmæssigt min. 9 mdr.) inden degorgeringen, hvilket i høj grad også er medvirkende til, at den besidder en fornem struktur og dybde. Doseringslikøren (liqueur de dosage), som er tilsat ved degorgeringen, giver et relativt lavt restsukkerindhold på 7 g/l.

Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut har en flot lysgylden farve og en meget behagelig og elegant mousse med små, fine og vedvarende bobler. Duften byder på meget delikate nuancer af friske æbler, hasselnødder og hvide blomster. I smagen som er behagelig tør, meget harmonisk, ren og frisk, finder man også diskrete aromaer af eksotiske frugter samt ristede toner af nødder og rugbrød.

En virkelig elegant og charmende Crémant som er helt perfekt som aperitif men også god til gastronomien.