PHILIPPE BOUZEREAU
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

2022 MEURSAULT 1. CRU CHARMES ØKO

Domaine Philippe Bouzereau

FAKTA
Hvidvin
Drue(r): 100% Chardonnay
Lagring: 12 mdr. på træfade (20% nye) + 3 mdr. på stål.
Alkohol: 13.0%
Skruelåg: Nej
Varenummer: 03830422235
Anbefales til:

Distriktet
Med Meursault kommunen i det sydlige Côte de Beaune starter området for Bourgognes absolutte tophvidvine. Sammen med nabodistrikterne Puligny-Montrachet og Chassagne-Montrachet producerer man her nogle af de mest kraftfulde og komplekse vine på Chardonnay. Selve byen Meursault bærer præg af, at stedet engang har været et af de største centre for vinhandel i Bourgogne. Her finder man utallige flotte ejendomme og et hav af flotte modningslokaler bygget helt tilbage i Middelalderen. I dag ser byen måske en smule søvnig ud men tag ikke fejl. Vinaktiviteten er der stadig i allerhøjeste grad, selvom de store firmaer er flyttet til Beaune eller Nuit-St.-Georges.

I Meursault findes ingen Grand Cru-marker men til gengæld 20 Premier Cru (ca 108 ha. i 2018) og over 50 "lieux-dits" . Skal man drikke Meursault, når de er unge, kan man med fordel vælge "almindelige" Meursault AOC, mens 1. Cru-vine ofte kræver lidt mere modning. Rødvinene er næsten en hemmelighed i Meursault med kun 10,66 ha. i produktion i AOC'en (1,27 ha. i 1. Cru), sammenlignet med ca. 381 ha. for hvidvine.

Producenten
Familien Bouzereau i Meursault har dyrket vin i Côte de Beaune i ni generationer siden 1700-tallet. I 1995 købte Philippe Bouzereau det berømte Château de Cîteaux og samlede her hele sin vinproduktion. Efter sine vinstudier i Beaune og nogle års praktisk erfaring med vinproduktion i Beaujolais, Australien og New Zealand, overtog sønnen (som også hedder Philippe) i 2006 firmaet med de dengang 16 ha. vinmarker - hovedsageligt beliggende i Meursault men også lidt i nabokommunerne.

Da slotsbygningerne, og ikke mindst munkenes oprindelige vinkældre fra 1098, krævede omfattende vedligeholdelsesarbejde, besluttede familien i 2010 at sælge Château de Cîteaux - dog uden også at sælge de tilhørende vinmarker.

Familien har altid dyrket druerne efter principperne i ”Agriculture Raisonnée” (integreret dyrkning), og anvender udelukkende egne kloner. Det fremmer ”terroiren” i vinene - en prioritering man også praktiserer i kælderen, med så lidt indgriben i vinificeringen som muligt samt en beskeden anvendelse af nye træfade. I 2015 gik Philippe Bouzereau over til en økologisk dyrkning på de i dag 18 ha. vinmarker, og fra og med årgang 2022 er de første vine certificeret økologiske. Samtidig er Philippes bror, Charles Bouzereau, blevet ansat i familiefirmaet, for som Philippe siger: ”Alene går man hurtigt, men når man er to, når man længere!”

Når man har udgangspunkt i Meursault er det naturligvis ikke mindst hvidvinene, der er i front hos Bouzereau, og de er med deres kompleksitet og sublime struktur et seriøst bud på ”best buy” i Bourgogne.

Produktet
Meursault "Charmes" fra Domaine Philippe Bouzereau produceres med druer fra en lille parcel på 0,22 ha. på 1. Cru-vinmarken af samme navn. Vinstokkene er plantet i 1950 og den ret stenholdige, dybe jordbund består primært af ler og kalk. Siden 2015 har man dyrket parcellerne efter økologisk landbrug og opnået certificering med årgang 2022.

Mosten er gæret på egetræsfade med løbende ”batonnage” (omrøring), og vinen bliver derefter modnet på sit ”lie” (bundfald) i 12 måneder på fade, hvoraf de 20% er nye, og derefter 3 måneder på større ståltanke. Inden aftapningen bliver vinen let klaret, men ikke filtreret for at bevare den optimale frugt og finesse.

I duften giver Meursault Charmes meget fra sig, med nuancer af akacieblomst, abrikoser, mirabeller og mandler. Man fornemmer en god mineralitet. I smagen møder man først nuancer af "Crème Brûlée" men også sprøde toner af citrusfrugter og grønne mandler. Klassisk Chardonnay med spændstighed og toner af hasselnødder og – igen – mandler. Meget mineralsk og ren. Vinen har desuden et godt gemmepotentiale.

Serveres til fx kammuslinger og hummer, til fisk eller and i lys sauce (fx à l'orange). Meursault bør serveres i store glas, da den har godt af lidt iltning. Serveres afkølet men ikke iskold.