



FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Chardonnay

Lagring: 12 mdr. på brugte træfade (228 og 300l.)

Alkohol: 13.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03830222135

Anbefales til:



2021 BOURGOGNE COTE D'OR BLANC

Domaine Philippe Bouzereau

Distriktet

I de fleste tilfælde er navnet "Bourgogne" nok til at tænde julelys i enhver vinelskers øjne, og vinene fra dette enestående østfranske vindistrikt er derfor tilbedte af mange vinentusiaster fra hele verden. Efterspørgslen på disse unikke hvid- og rødvine har altid været betydelig, men de senere år har den foretaget en sand opstigning, og det har priserne dermed desværre også.

Historisk og administrativt set omfatter Bourgogne distrikterne (fra nord til syd) Chablis, Côte de Nuits, Côte de Beaune, Côte Chalonnaise, Mâconnais og... Beaujolais - selv om de fleste nok betragter disse Gamay-baserede rødvine som et kapitel for sig selv. Mens AOC/AOP Bourgogne dækker hele området, indførte man i 2017 flere afgrænsede "regionale" AOC/AOP-appellationer som fx Bourgogne Côte d'Or, Bourgogne Côtes d'Auxerre og Bourgogne Côte Chalonnaise. Her får man en mere præcis oprindelse for vinene og kan forvente mere egnstypicitet.

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 Côteaux 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 Côteaux - 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 beskedne 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!"

Produktet

Bourgogne Côte d'Or Blanc fra Domaine Philippe Bouzereau produceres med Chardonnay-drue fra parcellerne Les Pellans, Les Millerands og Les Murgers de Limozin (i alt 1,87 ha.), med vinstokke, som er plantet i 1950 og 2001. Parcellerne ligger i den nedre del af Meursault kommune, hvor jordbunden er meget dyb og består mest af ler, kalk og sand. Siden 2015 har de været i overgang til økologisk dyrkning.

Mosten er gæret på egetræsfade med løbende "batonnage" (omrøring), og vinen bliver derefter modnet på sit "lie" (bundfald) i 12 måneder på brugte fade af 228 og 300 l. Inden aftapningen bliver vinen let klaret, men ikke filtreret for at bevare den optimale frugt og finesse.

Vinen har et flot, lysgylden farve, og duften er meget aromatisk og generøs med lækre, frugtrige nuancer af hvide ferskner, abrikos og vilde blomster. I smagen har vinen en god fedme og mineralitet, men det er friskheden og præcisionen, som vinder til sidst. En meget appetitgivende og liflig hvidvin, som ikke fornægter sin oprindelse i Meursault, med en underliggende cremet stil. Vinen egner sig fint til fx forretter med skaldyr, grøntsager og salater samt klassiske fiske- og skaldyrretter. Brug den også til fjerkræ eller kalv i lyse saucer og til klassiske rødkitoste.

