



FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Chardonnay

Lagring: 12 mdr. på franske fade (228 l., 30% nye)

Alkohol: 14.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03831922335

Anbefales til:



2023 AUXEY-DURESSES, Les Boutonniers ØKO

Domaine Philippe Bouzereau

Distriktet

Distriktet Auxey-Duresses ligger i det sydlige Côte de Beaune, klemte inde mellem Monthélie, Saint-Romain, Saint-Aubin og ikke mindst Meursault. Tidligere var Auxey-Duresses' vine knap så kendte som nogle af distriktets naboer og blev derfor ofte solgt som AOC Côte de Beaune-Villages eller Auxey-Duresses-Côte de Beaune. Heldigvis har en række dygtige producenter bevist, at området kan levere både hvid- og rødvine, som måler sig med deres berømte naboer. Kunsten er bl.a., at udnytte distriktets gunstige jordbunds- og eksponeringsforhold til at producere kvalitetsvine.

Vinmarkerne i AOC Auxey-Duresses udgør i dag ca. 135 ha., hvoraf ca. 30 ha. er klassificeret som 1. Cru. Pinot Noir udgør ca. 93 ha (27 ha. i 1. Cru) og Chardonnay ca. 40 ha. (2 ha. i 1. Cru). Hvidvinsmarkerne ligger tæt ved Meursault og vender mod nord og nordøst, mens rødvinsmarkerne vender mod sydøst med topmarkerne 1. Cru les Duresses og Clos du Val. Rødvine byder på fedme, blødhed og charme, mens de hvide ofte afslører god aroma, mineralitet og finesse. Kvaliteten afhænger – som altid i Bourgogne – meget af producenten.

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

Denne Auxey-Duresses Blanc fra Domaine Philippe Bouzereau produceres med Chardonnay-druer fra en lille parcel på 0,63 ha. på Lieu-Dit-vinmarken Les Boutonniers. Vinstokkene er plantet i 1960, og vinmarkens beliggenhed i den østligste del af kommunen, med Meursault-distriktet som umiddelbar nabo, er desuden med til at forklare vinen særlige kvalitet. Marken vender mod nord og nordøst, hvilket giver køligere forhold, og undergrunden består primært af ler og muld i bunden af skråningen, og granit- og kalksten længere oppe. Begge forhold giver som regel meget aromatiske, rene og charmerende hvidvine. Man praktiserer pløjning mellem rækkerne og anvender ingen ukrudtsmidler. Siden 2015 har man været i overgang til økologisk dyrkning.

Efter en skånsom presning er mosten gæret med druernes egen gær på egetræsfade med løbende omrøring. Vinen modnes derefter på sit "lie" (bundfald) i 12 måneder på klassiske Bourgogne-fade af 228 l., hvoraf de 30% er nye. Inden aftapning bliver vinen let klaret, men ikke filtreret for at bevare frugten og finessen.

Vinen har en flot, lysgylden farve og en åben og aromatisk duft med nuancer af grønne æbler, friske mandler og let krydrede, en smule mineralske toner til sidst. Smagen er fint afbalanceret mellem strukturen, mineraliteten og de grønne, friske, citrusagtige toner. Vinen slutter med god tørhed, finesse og charme. Til de bedste fiske- og skaldyrretter, fx laks eller hummer. Prøv den også til en god gedeost eller en af Bourgognes ostespecialiteter.



VINOBLE