

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Pinot Noir

Lagring: 18 mdr. på franske træfade (228 l.)

Alkohol: 13.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03831312235

Anbefales til:



2022 BEAUNE LES TEURONS 1. CRU

Domaine Philippe Bouzereau

Distriktet

Vinmarkerne i AOC Beaune ligger næsten alle sammen på skråningerne vest og nordvest for selve byen Beaune, og rigtig mange af dem er derfor klassificerede som 1. Cru. Der er ikke færre end 42 forskellige 1. Cru-marker i Beaune AOC, som tilsammen dækker et areal på 310 ha. ud af i alt 414 ha. (75%). Her dyrkes primært rødvine (85%), og markerne der vender mod øst-sydøst, ligger på brune kalkholdige jorde blandet med ler eller sand. Her finder man generelt lidt mørke vine med aromaer, som både kan være en smule "vilde" men også meget frugtrige og med god fylde.

Der er dog geografisk betingede stilforskelle i Beaune AOC. Vinene fra de nordligere områder minder meget om vinene fra nabokommunerne Savigny-lès-Beaune og Chorey-lès-Beaune, og derfor oftest er blødere og lidt lettere end vinene fra den centrale del og mod syd (bl.a. dem som er naboer til Pommard), da de som regel er kraftigere og har et godt modningspotentiale, hvorfor det ikke er ualmindeligt, at de først toppe efter 8-12 år.

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 kælderens, 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!"

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

Beaune 1. Cru "Les Teurons" Rouge fra Domaine Philippe Bouzereau produceres med druer fra en lille parcel på 0,40 ha., som blev beplantet med Pinot Noir i 1957. Vinmarken "Les Teurons" er en af de største og mest berømte 1. Cru-marker og ligger tæt på den vestlige del af byen Beaune, ved foden af skråningen. Her finder man et ret løst og ikke særlig dybt lag af småsten, ler og sand, på en dybere klippeholdig undergrund. Marken producerer hovedsageligt rødvine og giver ofte meget klassiske Beaune-vine, med velour og frugt, men også med god struktur, dybde og mineralitet. Siden 2015 har parcellen været i overgang til økologisk dyrkning.

Efter en klassisk afstilkning og en skånsom masning, gennemgår druerne en kølig (12° C.) skindmaceration i 12 dage på temperaturregulerede kar, inden man højner temperaturen og tillader en spontan gæring med druernes egen gær. Man foretager løbende sænkning af masken og omrøring i mosten i de 25 dage, som gæringen varer. Efter en malolaktisk gæring, bliver vinen modnet i 18 måneder på franske fade af 228 l. Inden aftapning bliver vinen let klareret, men ikke filtreret for at bevare frugten og finessen.

Vinen har en flot, blank, rubinrød farve. Duften er dyb, med flotte nuancer af røde bær og krydderier. Den er flot afrundet og frugtrig i smagen, med god kompleksitet og velour. Eftersmagen bæres fint op af en god tannin og mineralitet, som gør vinen både charmerende og harmonisk. En klassisk rød Beaune, som både har blødhed, charme og kraft!

Server den til retter med lam, fuglevildt, okse, råvildt og til modne oste.

