



FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Chardonnay

Lagring: 12 mdr. på træfade (30% nye) + 6 mdr. på ståltanke.

Alkohol: 13.5%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 03830122135

Anbefales til:



2021 CHASSAGNE MONTRACHET BLANC

Domaine Philippe Bouzereau

Distriktet

Kommunen Chassagne-Montrachet ligger som umiddelbar nabo til kommunerne Saint-Aubin, Puligny-Montrachet og Meursault. Her finder man nogle af Frankrigs bedste og dyreste hvidvine – Grand Cru markerne Criots-Bâtard-Montrachet samt le Montrachet og Bâtard-Montrachet, som Chassagne deler med Puligny, ligger her, men kører man i Chassagne-Montrachet forbi Saint-Aubin dalen, møder man pludseligt mere Pinot Noir i markerne end Chardonnay. Men det er helt klart de hvide, som kommunen er mest kendt for.

Årsagen til områdets særlige karakter og kvalitet findes i jordbunden, som på dette sted har en ganske speciel struktur: Kalkstensmergel blandet med rødt grus.

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 kælderne, 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

Chassagne-Montrachet Blanc fra Domaine Philippe Bouzereau produceres med druer fra flere parceller i kommunen, bl.a. "Les Meix Goudard" (Lieu Dit) og "Les Pasquelles" (1. Cru). Begge parceller ligger i den nordøstlige del af distriktet, hvor man finder meget stenrige og kølige jordbundsforhold. Man praktiserer pløjning mellem rækkerne og anvender ingen ukrudtsmidler. Siden 2015 har man været i overgang til økologisk dyrkning.

Mosten er gæret på egetræsfade med løbende omrøring, og vinen modnes derefter på sit "lie" (bundfald) i 12 måneder på fade, hvoraf de 30% er nye, og derefter 6 måneder på større ståltanke. Inden aftapning bliver vinen let klaret, men ikke filtreret for at bevare frugten og finessen.

Vinen har et flot, gyldent skær i farven. I duften finder man bid, finesse og kompleksitet med diskrete nuancer af "crème brûlée" samt eksotiske frugter. Smagen udvikler sig utroligt flot og harmonisk i glasset med en blanding af mineralitet, fedme, finesse og eksotiske nuancer. Eftersmagningen er meget delikat, og vinen efterlader et indtryk af lethed og friskhed. Vinen vil være en god ledsager til de bedste fiske- og skaldyrskreationer - fx med pighvar, laks eller hummer, men også til lyst kød. Prøv den også til en god gedeost eller en af Bourgognes ostespecialiteter.



VINOBLE