



FAKTA

Crémant de Bourgogne

Drue(r): 10% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 60%

Aligoté

Lagring: 18 mdr. på gærresterne inden

degorgering

Alkohol: 12.0%

Syreindhold: 6,5 g/L

Restsukker: 9 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 09121020035



CREMANT DE BOURGOGNE BRUT

Cave de Bissey

Distriktet

Det var nærliggende at benytte Burgognes klassiske druesorter Chardonnay og Pinot Noir - de samme druer, som er basis for produktion af Champagne-vine - til at producere mousserende vine i Bourgogne. Det var i hvert fald, hvad man gjorde midt i 1800-tallet i Nuit-St.-Georges og ikke mindste i Côte Chalonnaise. I en periode, hvor man oplevede besvær med at afsætte "almindelige" hvide og røde Bourgognevine, var nye varianter velkommen. I mange år oplevede man faktisk mousserende vine fra Bourgogne som "Bourgogne Mousseux" og endda "Meursault Mousseux" eller "Pommard Mousseux", før det, vi i dag kender som Crémant de Bourgogne, kom til.

Officielt fik Crémant de Bourgogne (Blanc eller Rosé) sin egen Appellation (AOC) i 1975, med krav om druesorter (Chardonnay, Pinot Noir men også Aligoté, Melon, Sacy og Gamay), produktionsarealet (Bourgogne/Beaujolais, Yonne, Côte-d'Or, Saône-et-Loire og Rhône), vinificering (Méthode Traditionelle, min. 9 mdr's gæring på flaske). De fleste producenter af Crémant de Bourgogne findes stadig i dag omkring Nuit-St.-Georges i Côte de Nuits og Rully i Côte Chalonnaise. Det siger sig selv, at stilen og kvaliteten afhænger meget af producenterne, deres kunnen samt kvaliteten af de druer eller de "Vins de base", de anvender i processen. Crémant de Bourgogne findes som Brut (tør) eller Demi-Sec (halvtør).

Producenten

Cave de Bissey er et vinkooperativ i Côte Chalonnaise som er beliggende i den lille landsby Bissey-sous-Cruchaud mellem Givry og Montagny og dermed i den sydligste del af Côte Chalonnaise.

Cave de Bissey blev etableret i 1928, og var samtidig det første kooperativ i Côte Chalonnaise. Etableringen fandt sted i en tid, hvor især de små vinbønder, men også på mange måder vinbranchen som helhed, var i krise. Oftest solgte de små vinbønder deres druer til større producenter/negocianter, men ved at gå sammen i et kooperativ fik de mulighed for at anskaffe det nødvendige produktionsudstyr og selv producere, markedsføre og sælge kooperativets vinene.

I dag er Cave de Bissey et moderne kooperativ med i alt 35 andelshavere, der tilsammen råder over ca. 100 ha. vinmarker, som ligger placeret i alle 5 kommunale (Villages) AOP'er i Côte Chalonnaise (Montagny, Givry, Mercurey, Rully og Bouzeron) foruden ved i Maranges - den sydligste kommune i Côte de Beaune (Côte d'Or).

Cave de Bissey producerer både mousserende vine og almindelige bordvine, men de er især meget anerkendte for deres Crémants de Bourgogne, som har opnået talrige priser og udmærkelser. De er kvalitetsmæssigt på højt niveau, og de besidder alle stor renhed, finesse og elegance.

Produktet

Crémant de Bourgogne Brut er lavet på 60% Aligoté, 30% Pinot Noir og 10% Chardonnay, og denne sammensætning giver en perfekt harmoni mellem frugt, struktur og finesse. Medvirkende hertil er også, at vinen lagres på gærresterne i hele 18 måneder inden degorgeringen, hvilket er det dobbelte af de lovmæssige 9 måneder. Doseringslikøren (liqueur de dosage) som er tilsat ved degorgeringen medfører, at restsukkerindholdet er på 9 g/l.

Vinen har en flot lysgylden farve og en meget behagelig mousse med små, fine og vedvarende bobler. Duften byder på nuancer af pærer og hvide ferskner samt subtile noter af hvide blomster og honning. I smagen, som er tør samt meget frisk, fyldig og harmonisk, finder man også delikate noter af brioche og ristet rugbrød.

En meget vellavet Crémant, som kan nydes som aperitif, men også god til diverse tapasserveringer samt fiske- og skaldyrretter.



VINOBLE