

FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Chardonnay

Lagring: 12 mdr. på træfade (20% nye) + 6 mdr. på stål.

Alkohol: 14.0%

Skuelåg: Nej

Varenummer: 03830322335

Anbefales til:



2023 MEURSAULT 1. CRU GENEVRIERES

Domaine Philippe Bouzereau

Distriktet

Med Meursault kommunen i det sydlige Côte de Beaune starter området for Bourgognes absolutte tophvidvine. Sammen med nabo-distrikterne Puligny-Montrachet og Chassagne-Montrachet producerer man her nogle af de mest kraftfulde og komplekse vine på Chardonnay. Selve byen Meursault bærer præg af, at stedet engang har været et af de største centre for vinhandel i Bourgogne. Her finder man utallige flotte ejendomme og et hav af flotte modningslokaler bygget helt tilbage i Middelalderen. I dag ser byen måske en smule søvrig ud men tag ikke fejl. Vinaktiviteten er der stadig i allerhøjeste grad, selvom de store firmaer er flyttet til Beaune eller Nuit-St.-Georges.

I Meursault findes ingen Grand Cru-marker men til gengæld 20 Premier Cru (ca 108 ha. i 2018) og over 50 "lieux-dits". Skal man drikke Meursault, når de er unge, kan man med fordel vælge "almindelige" Meursault AOC, mens 1. Cru-vine ofte kræver lidt mere modning. Rødvine er næsten en hemmelighed i Meursault med kun 10,66 ha. i produktion i AOC'en (1,27 ha. i 1. Cru), sammenlignet med ca. 381 ha. for hvidvine.

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 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

Meursault "Genevrières" produceres med druer fra en lille parcel på 0,40 ha. på 1. Cru-vinmarken af samme navn. Vinstokkene er plantet i 1960 og 1980, og den ret stenholdige, dybe jordbund består primært af ler og kalk. Man praktiserer pløjning mellem rækkerne og bruger ikke ukrudtsmidler. Siden 2015 har man været i overgang til økologisk dyrkning. Mosten er gæret på egetræsfade med løbende "batonnage" (omrøring), og vinen bliver derefter modnet med sit "lie" (bundfald) i 12 måneder på fade, hvoraf de 20% er nye, og derefter 6 måneder på større ståltonke. Inden aftapning bliver vinen let klareret, men ikke filtreret, for at bevare den optimale frugt og finesse.

Vinen har en blank, gylden farve med et grønligt skær. I duften finder man både kompleksitet og elegance, med både fede og grønne nuancer af eksotiske frugter, citrus og vilde blomster. Smagen er meget dyb, og i den ekstremt lange eftersmag er vinen meget frisk og charmerende. En ren nydelse!

Vinen egner sig fint til kraftige og eksotiske fiske- eller skaldyrssretter, til fjerkræ eller kalv. Vinen bør serveres i store glas, da den har godt af lidt iltning. Serveres afkølet men ikke iskold.

