

FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Chardonnay

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

Alkohol: 13.0%

Skuelåg: Nej

Varenummer: 03830722235

Anbefales til:



2022 MEURSAULT VIEUX CLOS DU CH. DE CITEAUX

ØKO

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 beskedent 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

Vieux Clos du Château de Cîteaux består alt i alt af 1,7 ha. vinmarker, som alle ejes af Domaine Philippe Bouzereau - hvoraf betegnelsen "Monopole". Vinstokkene er plantet mellem 1996 og 2001 på en ret dyb og stenholdig undergrund, som giver god dræning i dybden. Siden 2015 har man dyrket parcellerne efter økologisk landbrug og opnået certificering med årgang 2022.

Mosten er gæret på egetræsfade med løbende "batonnage" (omrøring) og vinen bliver derefter modnet med sit "lie" (bundfald) i 12 måneder på fade af 228 l., hvoraf de 30% er nye, og derefter 6 måneder på større ståltanke. Inden aftapning bliver vinen klaret, men ikke filtreret, for at bevare frugten og finessen.

Vinen har en blank, lysgylden farve, og i duften finder man komplekse toner af hvide blomster, ferskner og vanilje samt et diskret touch af træ. Smagen har både kølighed, mineralitet og velour, med eksotiske nuancer som matcher utroligt godt den rankhed og struktur, vinen viser i eftersmagen. En meget harmonisk og karakterfuld Meursault.

Serveres til kraftige skaldyrsretter men også til mere sarte fiskeretter. Prøv den også til fjerkræ eller kalv. Vinen bør serveres i store glas, da den har godt af lidt iltning.

