



BOUCHARD AÎNÉ & FILS MORGON

23630



Fjerkræ



Kalv



Mørkt kød



Patéer og
terriner

BESKRIVELSE

På vejen som fører rundt om Beaunes absolutte centrum ligger et smukt og stilfuldt palæ, "Hotel du Conseiller du Roy". Det er dog ikke noget hotel, men man er meget velkommen til at besøge huset og kældrene.

Det er her Bouchard Aîné & Fils har adresse. Og det er her, at man kan opleve fortiden og nutiden smelte sammen i traditioner, som er mere aktuelle end nogensinde.

Vi skal finde starten af Bouchard Aîné & Fils i første halvdel af 1700-tallet. Michael Bouchard var manufakturhandler fra Grenoble. Han rejste jævnligt gennem Bourgogne på sin vej til Flandern og Belgien, hvor han solgte sine varer. Ofte købte han nogle flasker Bourgognevine til at tage med til sine kunder. De var åbenbart så tilfredse med hans valg at de bad ham bringe mere af den gode vin. Det gav ham lyst til, sammen med sin søn at blive vinhandlere. Og i 1750 etablerede de sig som sådan i Beaune og blev blandt de første virkelige købmænd i distriktet. Et job som er gået i arv fra generation til generation. Fra ældste søn til ældste søn (Ainé betyder ældste). Et stærkt familiefirma, som altid har spillet en rolle i Beaunes politiske liv. Mest markant var Paul Bouchard (1814-1898) som var borgmester og præsident for Hospice de Beaune.

Her er der tale om én af Beaujolais's Cru vine. Som ung besidder vinen en dyb, granatrød farve samt en intens duft af vilde kirsebær, men lader man vinen ligge 5-6 år, vil den ændre karakter og i højere grad minde om en vin fra Côte de Nuits. Fantastisk vin med saft og kraft og masser af potentiale.

Morgon leverer de kraftigste vine i Beaujolais og Charmes er da også mere præget af mørke bær i næsen som brombær og blåbær frem for røde bær, som man tit forbinder med Beaujolais. Smagen har ud over frugtelementer af nødder også krydderier, der giver en ganske let bitterhed, der passer godt sammen med den store frugtintensitet.

Beaujolais er generelt velegnet til lettere mad som fx fjerkræ. Vinene fra Morgon er dog klart de kraftigste vine, der også klarer kalv eller oksekød. Rigtig fin til patéer og terriner.

Land Frankrig	Region Beaujolais	Distrikt Morgon	Årgang 2020
Alc % 13.0	Lukning Korkprop	Størrelse 75 cl	Antal pr. kolli 6
Druetype Gamay	Andet Eksklusiv	Anvendelse Fjerkræ, Kalv, Mørkt kød, Patéer og terriner	Drueandel 100% Gamay
Lagring 6 måneders fadlagring	Potentiale 4-8 år, Drikkeklar	Skala rødvin Let	Tilføj til kurv antal (B2C) 0
Tilføj til kurv antal (B2B) 0			