



BOUCHARD AÎNÉ & FILS BOURGOGNE HAUTES-COTES DE NUITS

23680



Kalv



Svinekød



Vildtkød

BESKRIVELSE

Bouchard Aîné

Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits "Les Cloîtres"

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.

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits er betegnelsen for vine fremstillet af druer fra vinmarker på Hautes-Côtes (høje skrænter) i det nordlige Côte d'Or i Bourgogne. Hautes-Côtes terroir, især klimaet, adskiller sig væsentligt fra de lavere skrænter mod øst.

Vinmarkerne ligger i 3-400 m højde - en højde hvor druerne til tider kan have lidt svært ved at modnes fuldt ud, men det kompenseres der for, ved at markerne ligger på syd- og vestvendte skrænter, hvor de nyder godt af maksimal eksponering for solens varmeste stråler.

Duften har toner af kirsebær, brombær, hindbær, viol, og træfler. Smagen er elegant og feminin med en medium syre og tilsvarende tannin, som giver vinen en flot nerve samtidig med, at den har en vis struktur og intensitet.

Et indlysende match til kalvestegen og ordentligt svinekød imens den er ung. Senere vil den også stå sig smukt sammen med fuglevildt og måske en nylig skudt og delikat tilberedt hare.

Land
Frankrig

Region
Bourgogne

Distrikt
Cote de nuits

Årgang
2021

Alc %
12.5

Lukning
Korkprop

Størrelse
75 cl

Antal pr. kolli
6

Druetype
Pinot Noir

Anvendelse
Kalv, Svinekød, Vildtkød

Drueandel
Pinot Noir 100%

Lagring
8 måneders fadlagring

Potentiale
4-8 år, Drikkeklar

Skala rødvin
Medium

Tilføj til kurv antal (B2C)
0

Tilføj til kurv antal (B2B)
0