



BOUCHARD AÎNÉ & FILS FIXIN LA MAZIÈRE

23780



Lam



Mørkt kød



Ost, kraftig



Vildtkød

BESKRIVELSE

Bouchard Aîné

Fixin "La Mazière"

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.

Fixin er en landsby i den nordlige ende af Côte de Nuits i Bourgogne. Her dyrkes næsten udelukkende rødvin. De lokale omtaler Fixin som "sauvage" - "vild", men det skal nok først og fremmest forstås i betydningen animalsk. Stilen i vinene der produceres i Fixin og Brochon er ikke ulig den i nabokommunen Gevrey-Chambertin, dvs. aromatiske og velstrukturerede, om end ikke helt så komplekse og parfumerede som i Gevrey, men de kan godt være ret kraftfulde.

Velegnet mad til vinen, kunne være retter med dyrevildt, lam, rødt oksekød og modne oste.

Land
Frankrig

Region
Bourgogne

Årgang
2018

Alc %
13.0

Lukning
Korkprop

Størrelse
75 cl

Antal pr. kolli
6

Druetype
Pinot Noir

Anvendelse
Lam, Mørkt kød, Ost, kraftige, Vildtkød

Drueandel
Pinot Noir 100%

Lagring
10 måneders fadlagring

Potentiale
4-8 år, Drikkeklar

Skala rødvin
Fyldig

Tilføj til kurv antal (B2C)
0

Tilføj til kurv antal (B2B)
0