



BOUCHARD AÎNÉ & FILS CHAMBOLLE-MUSIGNY

23740



Fjerkræ



Kalv



Lam



Vildtkød

BESKRIVELSE

Bouchard Aîné

Chambolle-Musigny

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 (Aîné 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.

Chambolle-Musigny er den kommune i Bourgogne, hvorfra der fremstilles de mest elegante og feminine røde vine. Ja, faktisk er Chambolle (sammen med Vosne-Romanée) vel det sted på kloden, hvorfra verdens mest elegante rødvine laves.

Jordbunden her er mere præget af kalksten end ler, hvilket er med til at give et mineralsk og mere feminint udtryk i vinen, end det f.eks. er tilfældet i de mørkere og kraftfulde vine fra naboen Gevrey-Chambertin. Til trods for at der kun er ca. én km mellem Gevrey og Chambolle, er vinene meget forskellige.

Resultatet er en vin som allerede i sin ungdom viser stor generøsitet. Den er elegant vin med noter af violer og hindbær til næsen og derpå blød og aromatisk i munden hvor den meget fine garvesyre sikrer at vi ikke glemmer at dette er Bourgogne par excellence.

Som altid er Bourgogne på et vist niveau et fortræffeligt valg til fjerkræ. De tamme af slagsen i de tidlige år, senere - når modenheden og kompleksiteten kommer til vinen - bliver fjervildtet det bedste match.

Land Frankrig	Region Bourgogne	Distrikt Chambolle-musigny	Årgang 2012
Alc % 12.5	Lukning Korkprop	Størrelse 75 cl	Antal pr. kolli 6
Druetype Pinot Noir	Andet Eksklusiv	Anvendelse Fjerkræ, Kalv, Lam, Vildtkød	Drueandel Pinot Noir 100%
Lagring 14 måneders fadlagring	Potentiale 4-8 år, Drikkeklar	Skala rødvín Fyldig	Tilføj til kurv antal (B2C) 0
Tilføj til kurv antal (B2B) 0			