

2016 Bonnes-Mares

Bouchard Père & Fils

Bouchard Père & Fils

Bouchard Père & Fils har rødder i Beaune i Bourgogne fra 1731 og købte sine første vinmarker i 1775. Gennem generationer opbyggede huset en omfattende samling parceller i Côte de Beaune og Côte de Nuits, med både Premier Cru og Grand Cru. Château de Beaune kom i familiens eje i 1820, og de underjordiske kældre blev en central ramme om lagringen. De ældre flasker afspejler en periode, hvor Bouchard både arbejdede med egne marker og som négociant-éleveur; siden 2022 har huset været en del af Artémis Domaines.

Bourgogne

Bourgogne løber som et smalt og brudt vinbælte gennem det østlige Frankrig, fra Chablis og Grand Auxerrois i nord til Mâconnais i syd. Områdets identitet bygger mindre på én fælles smag end på præcise voksesteder: kalksten, mergel og ler skifter over korte afstande, og hældning, eksponering og højde kan få stor betydning. Chardonnay og Pinot Noir dominerer, mens Aligoté og Gamay også har faste roller. Bourgogne rummer både stille hvid- og rødvin samt Crémant de Bourgogne, og forskellen mellem nord og syd kan være lige så tydelig som forskellen mellem nabomarker.

Vinen

Fra blot 0,24 hektar i Bonnes-Mares skaber Bouchard Père & Fils en sjælden Grand Cru med klassisk Côte de Nuits-format. Druerne håndhøstes og sorteres omhyggeligt, før en 18-21 dage lang gæring med hel eller delvis afstilkning. Vinen modnes 12-14 måneder på fransk eg, hvor en betydelig andel er ny. I 2016 giver det en præcis og struktureret udgave, hvor markens kraft ledsages af friskhed, fine proportioner og et tydeligt udviklingspotentiale.

Primære aromaer:	Sure kirsebær, røde bær, modne hindbær, trøffel, læder, cedertræ, tobak og jord.
Madforslag:	Prøv til côte de Boeuf.
Servering:	Serveres ved cirka 16° i Bourgogneglas. Drikkes bedst inden 2040.



Smagsprofil

Frugt	
Fylde	
Tørhed	
Syre	
Alkohol	
Tannin	
	Lav Middel Høj



2016



Rødvin



Pinot Noir



Bourgogne
Frankrig