

OMRÅDE
Bourgogne hvid

APPELLATION
Meursault

DYRKNING
Konventionel

JORDBUND
Kalksten

DRUER
Chardonnay

GÆRING
Egetræsfade

TYPE
Fyldig hvidvin

Domaine Buisson Battault

Buisson Battault, Meursault 1er Cru Goutte d'Or 2022

Vinstokke plantet i 1955,1968, 1974 og 2005. Vinen får 20-25% ny eg, og lagrer i alt 12 mdr. på egetræsfade. Her er igen masser af mineralitet til at balancere den intense og fyldige Chardonnay frugt. Klassevin fra Meursault specialisten. Vinifikationen hos Buisson Battault er traditionel. Vinene fadlagres dog maksimalt på 25% ny eg, for ikke at overdøve den fine terroir karakter fra mange af de velplacerede marker. En stil der har fået manges øjne op for disse fyldige, men alligevel terroir transparente Bourgogner.

OM PRODUCENTEN

Francois Battault har siden 1991 stået for tilblivelsen af knapt 30.000 flasker Bourgogne fra det Meursault-baserede Domaine Busisson-Battault. Egentlig startede han langt tidligere, da han i 1985 kom tilbage fra studierne og arbejdede sammen med sin far André, der havde lavet vin på stedet siden 1945. De arbejdede side om side indtil 1991, hvor han overtog hele arbejdet. Efter faderens død i 2003 købte Francois sine bedsteforældres bygninger, hvor de tidligere havde haft et firma, der fremstillede håndlavet sennep. Hele stedet blev efterfølgende lavet om til et nyt vineri med alt nødvendigt udstyr. Det betød også en markant højere kvalitet på vinene, der siden 2006 konstant har været blandt områdets bedste.

Domainet ejer omkring 8 ha. vinmarker, hvor det er hvidvinene, der spiller førsteviolin, men hvor også de røde har en fin og saftig karakter og udgør virkelig gode køb. Markerne plejes efter økologiske forskrifter, uden kunstgødning og sprøjtemidler, men domainet er endnu ikke certificeret.

Vinifikationen af vinene er traditionel, men med den undtagelse at vinene maksimalt fadlagres på 20% ny eg for ikke at overdøve den fine terroir karakter fra mange af de velplacerede marker.

Francois Battaults indgangsvine som Aligoté, Bourgogne Blanc og Bourgogne Rouge er alle vine, der udmærker sig ved et sjældent godt forhold mellem pris og kvalitet.

I toppen af hierarkiet finder man de navnkundige Meursault marker Charmes, Poruzots, Genevrieres og Goutte d'Or. Fede og hasselnød-prægede som en klassisk Meursault, men også her skinner den friske og mineralske karakter igennem og giver vinene en sublim balance.