

OMRÅDE
Bourgogne hvid

APPELLATION
Bourgogne

DYRKNING
Konventionel

JORDBUND
Ler og limsten

DRUER
Chardonnay

GÆRING
Træfade

TYPE
Let hvidvin

Domaine Buisson Battault

Buisson Battault, Meursault Vielles Vignes 2023

"Meursault som i gamle dage, og her er godt med smør, citrus, mineraler; den forlener friskhed og fedme." 93p. 5 stjerner, Niels Lillelund, Jyllands-Posten, om årg. 2022 Meursault Vieilles Vignes er en lille perle i Buisson Battault sortiment. Hvert år laves en mikroskopisk mængde fra knapt en halv hektar vinstokke plantet i 1930 og 1935. Ekstremt lille udbytte giver en elegant, intens Meursault med brioche, smørfedme samt saltagtig mineralitet. Lagret 12 mdr. på eg, heraf 20% nye.

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.