VON SALIS



1er Cru Côte de Beaune AOC

Bouchard Père & Fils Beaune Clos de la Mousse 2022

CHF 73.00

- 75cl
- 13.5%
- Burgund
- Pinot Noir
- Robert Parker: 90
- AN 1737722

Degustationsnotiz
In der Nase eine Kombination von Frucht- und Röstaromen, feine rote Beere und Kirschen, dazu würzige Noten. Am Gauemn bietet der Clos de la Mousse einen delikaten, samtigen Auftakt. Die Tannine sind präsent, aber fein und zeugen von der hohen Reife der Trauben. Das komplexe Finale ist eine Offenbarung, mit einem Wiederaufleben von wilden Fruchtaromen, einer Geschmeidigkeit und einer salinen Note (bedingt durch die Mergelböden), die einen mineralischen, langanhalenden Abgang hinterlassen.

Herstellung
Nach der sorgfältigen Handlese durchlaufen die Trauben vor Beginn der Gärung eine Kaltmazeration. Die alkoholische Gärung dauert 10 bis 15 Tage, wobei 20 bis 30% Ganztrauben mit vergoren werden, bevor die Maische gepresst und der Jungwein zum Barriqueausbau umgezogen wird. Die Reifung in den Barriquefässern dauert 16 bis 20 Monate.

Trinkreife
Jahrgang + 10 Jahre

Geniessen zu
Wunderschöne Begleitung zu Schmorgerichten aller Art – egal ob Lammgigot, Rindsschulter, Schweinebraten oder Ossobuco.

VON SALIS



Bouchard Père & Fils Beaune Clos de la Mousse

2022

Produzent

Bouchard Père & Fils gehört zu den ältesten und renommiertesten Weingütern des Burgunds. Seit der Gründung 1731 hat es sich über Generationen hinweg zu einer Institution entwickelt, die gekonnt zwischen Tradition und Moderne balanciert. 1820 erwarb die Familie das Château de Beaune, eine Festung aus dem 15. Jahrhundert, deren unterirdische Keller heute einige der ältesten Weinbestände des Burgunds beherbergen. Seit 1995 wird die Domaine von der der Familie Henriot geführt, dabei bewirtschaftet das Weingut heute 130 Hektar, darunter 12 Hektar Grand Cru und 74 Hektar Premier Cru Lagen – mit legendären Parzellen wie Montrachet, Corton-Charlemagne und Bonnes-Mares. Der Weinbau folgt einem kompromisslosen Qualitätsanspruch: Nachhaltige Bewirtschaftung, akribische Handlese und traditionelle Vinifikation in 228-Liter-Eichenfässern garantieren Weine, die
das Terroir authentisch widerspiegeln. In den tiefen Kellern des Château de Beaune reifen sie unter idealen Bedingungen zu eleganten und langlebigen Spitzenweinen heran.
Ihr ausgewähltes Sortiment umfasst sowohl Rot- als auch Weissweine von beeindruckender Finesse. Die Pinot-Noir-Weine, wie der kraftvolle «Beaune du Château Premier Cru» oder der raffinierte «Gevrey-Chambertin», begeistern mit tiefer Frucht, feiner Struktur und grossem Reifepotenzial. Bei den Chardonnays gilt der «Corton-Charlemagne Grand Cru» als Messlatte für mineralische Kraft und Eleganz, während der «Beaune du Château Premier Cru Blanc» mit seiner Balance aus Frische und Cremigkeit besticht. Bouchard Père & Fils steht für burgundische Weinkunst in Perfektion – ein Haus, das gleichermassen
Geschichte bewahrt und die Zukunft des Burgunds mitgestaltet.

Region

Das Burgund liegt im Nordosten Frankreichs und verteilt sich auf drei Departements: Yonne, Côte d Or und Saône-et-Loire. Die gesamte Rebfläche beträgt heute 37'000 Hektaren und jährlich werden rund 230 Millionen Flaschen des edlen Weines produziert. Im Burgund herrscht halbkontinentales Klima mit kalten Wintern und heissen Sommern. Hanglagen und Ausrichtung sind besonders wichtig. Gemeinsamer Nenner der diversen Anbaugebiete sind Böden von leichtem Lehm über Kalk, teils vermischt mit Sand oder Kalksplittern. In der Côte d'Or werden hauptsächlich Chardonnay und Pinot Noir angebaut. Im Beaujolais findet die Gamay-Traube auf Granitböden beste Bedingungen.

Subregion

Die Côte de Beaune, der südliche Teil der Côte d'Or, erstreckt sich von Ladoix-Serrigny bis nach Santenay. Sie ist besonders berühmt für ihre herausragenden Chardonnay-Weine, aber auch für kraftvolle Pinot Noirs. Dabei zählen sicherlich Montrachet, Meursault und Pommard zu den renommiertesten Appellationen. Dabei umfasst das Gebiet rund 4.500 Hektar. Dank ihrer Vielfalt und Exzellenz bleibt sie eine der faszinierendsten Weinregionen der Welt.

Die Böden variieren von kalkhaltigem Lehm bis zu steinigen Höhenlagen, was eine breite Stilvielfalt ermöglicht. Das gemässigte Klima mit ausreichend Niederschlag sorgt für eine optimale Reifung der Trauben, wobei die Weissweine besonders von den kühlen Nächten profitieren.

Die Weissweine der Côte de Beaune sind reichhaltig, aromatisch und bestechen durch eine feine Säure. Dabei entfalten die Chardonnays Noten von Honig, Nüssen und Butter. Die Rotweine, insbesondere aus Pommard oder Volnay, sind strukturiert und würzig. Der Ausbau erfolgt traditionell
in Eichenfässern, um Komplexität und Langlebigkeit weiter zu fördern.

Die Côte de Beaune unterteilt sich in Grand Cru, Premier Cru, Village- und Regionalweine, wobei Montrachet als Inbegriff eines grossen Weissweins gilt.