Vincent Bouzereau Corton Grand Cru Blanc

Bourgogne - Frankrijk

Vincent Bouzereau Corton Grand Cru Blanc: Een zeldzaam meesterwerk

Binnen de Bourgogne is een witte Grand Cru al een zeldzaamheid, maar een witte Corton Grand Cru is ronduit uitzonderlijk. De Vincent Bouzereau Corton Grand Cru Blanc is een meesterwerk van een van de meest gerespecteerde wijnmakers uit Meursault.

Het zeldzame terroir van 'Les Fièvres'

Wat deze wijn zo bijzonder maakt, is zijn afkomst. Vincent en Aline Bouzereau verwierven in 2003 een prachtig, ommuurd perceel ('Les Fièvres') in Aloxe-Corton, precies tussen Corton Perrières en Corton Chaumes in. Oorspronkelijk stonden hier uitsluitend pinot noir-stokken, maar Bouzereau besloot een deel opnieuw aan te planten met chardonnay. Vanaf 2008 resulteerde dit in deze majestueuze witte Grand Cru. Omdat dit specifieke stuk terroir door slechts twee producenten wordt gedeeld, is de wijn uiterst schaars. De bodem van rode klei en grind geeft de wijn een unieke, ongekende kracht en structuur.

De wijngaarden worden duurzaam en met de hand bewerkt. In de kelder heerst rust en traditie. De druiven worden zacht geperst, waarna de vergisting uitsluitend plaatsvindt met wilde, inheemse gisten om het specifieke karakter van de Grand Cru-wijngaard en het oogstjaar perfect te weerspiegelen.

Daarna rijpt de wijn 15 tot 18 maanden sur lie

(op de gistcellen) in eikenhouten vaten, waarvan ongeveer 30% nieuw eikenhout is. Dit zorgt voor een zijdezachte textuur en extra complexiteit, zonder de finesse van de chardonnay en het terroir te maskeren.



Proefnotitie

De geurs is complex en gelaagd, met uitgesproken aroma's van vuursteen, citrus, rijpe witte perzik en lichte rokerige tonen van het eikenhout. De smaak is opulent, rijk en mondvullend, maar wordt fenomenaal in balans gehouden door een verkwikkende frisheid en een uiterst zachte, aanhoudende afdronk.

Drinken bij

Dit is een gastronomische wijn pur sang! Heerlijk carpaccio van coquilles, gebakken tarbot of zeetong, kreeft of rijke, romige kazen.

Houdbaarheid

Indien jong gedronken, dan eerst even beluchten in een karaf. Op z'n mooist tussen 5 en 15 jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Chardonnay

Persoonlijke proefnotitie

Wijnkoperij
PLATENBURG
anno
1894

Wijnkoperij Platenburg
Goudsesingel 332A
3011 KK Rotterdam
010-4127005
www.wijnkoperijplatenburg.nl