Henri & Gilles Buisson

Bourgogne blanc AOC

2022, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910246042

Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,5 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Chicken Pot Pie

(Geflügel)

Gebratene Blumenkohl-Steaks mit Paprika-Flocken und Mozarella

(Gemüse & Vegetarisch)

Miso-Honig-Huhn, Reis und Grüner Spargel

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 15.01.2024

Information

Der *Bourgogne Blanc* stammt vor allem aus nicht klassifizierten Parzellen am Gipfel des Hügels von Saint-Romain von rund 40 Jahre alten Reben. Ein weiterer Teil stammt von befreundeten, ebenfalls biologisch zertifizierten Winzern aus Pouilly-Fuissé. Etwa die Hälfte der Trauben wurde vor dem Pressen entrappt. Der Ausbau lief über zehn bis zwölf Monate in einer Mischung aus 228-, 350- und 500-Liter-*Barriques* und *Tonneaux*, von denen höchstens 10 % jährlich ersetzt werden. Hinzu kommen *WineGlobes* und Betoneier. Der Wein wurde täglich probiert, und die Fässer wurden abgezogen, sofern es Frédéric Buisson für sinnvoll hielt. Es wurde mit Bentonit geschönt und nur sehr grob filtriert. Geschwefelt wurde erst bei der Füllung mit höchstens 40 bis 50 mg/l Gesamt-Sulfit.

Farbe

recht intensives Strohgelb

Nase

Dieser *Bourgogne Blanc* ist ein schöner Auftakt in das Portfolio von Buisson. Der Wein duftet nach weißen Blüten, weißfleischigen Früchten mit Betonung auf Birnen, einem Hauch von Ananas, Grapefruitschale und Vanille. Darüber liegt eine leichte Reduktion.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Wein frisch und saftig mit einer lebhaften Säure sowie zitrischen Noten. Dann werden die weißfleischigen Früchte immer präsenter, und es kommt eine dezente Eichenholznote hinzu. Dabei bleiben die Säure und das Zitrische angenehm präsent. Eine schöner *Bourgogne Blanc*!