

Bourgogne 2025-09-19

	Nr	Namn	Distrikt	Druva	Pris	Socker	Söt	Fyllig	Syra	Alko	Färg
1	51929	Bourgogne Aligoté, Clotilde Davenne, 2023	Frankrike, Bourgogne Bourgogne Aligoté	100 % Aligoté	129	<3 g/l	1	4	10	12	Ljusgul färg
2	6237	La Chablisienne, Chablis Premier Cru Grande Cuvée, 2019	Frankrike Bourgogne Chablis Chablis Premier Cru	100 % Chardonnay	299	<3 g/l	1	5	10	13	Ljusgul färg.
3	54010	Louis Jadot, Pouilly-Fuissé, 2023	Frankrike Bourgogne Mâconnais Pouilly-Fuissé	100 % Chardonnay	379	<3 g/l	1	5	10	12	Ljus halmgul färg.
4	79767	Georges Duboeuf, Moulin á Vent, Domaine des Rosiers, 2022	Frankrike, Bourgogne, Beaujolais, Beaujolais Cru, Moulin-à-Vent	100 % Gamay	219	<3 g/l		6	10	14	Mörk, blålila färg.
5	74239	Monthélie Premier Cru Les Duresses, Bouchard Père et Fils, 2020	Frankrike, Bourgogne, Côte de Beaune, Monthélie, Monthélie Premier Cru	100 % Pinot Noir	499	<3 g/l		6	9	13,5	Röd färg.
6	77741	Clotilde Davenne, Cremant de Bourgogne Extra Brut	Frankrike, Bourgogne, Crémant de Bourgogne	60% pinot noir och 40% chardonnay	129, 37,5 cl	<3 g/l	1	5	10	12,5	Ljusgul färg.

- | | |
|---|--|
| 1 | Doft: Fruktig doft med inslag av gröna äpplen, örter, persika och citrus. Smak: Fruktig, mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, färska örter, persika och citrus. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk eller skaldjur, gärna sallader. I klassiska Bourgogne frodas en druva som odlats här sedan 1700-talet men som inte alla känner till. Aligoté odlas från norr till söder av denna relativt omfattande, avlånga vinregion med en mångfald av jordmåner och lokala mikroklimat. Oberoende av var i vinregionen Aligoté odlats, har druvan visat sig väl uttrycka den lokala terroir, eller jordmån, i vinet. Bourgogne Aligoté är en 1,600 hektar stor appellation i Bourgogne för viner som görs på druvan aligoté. Druvorna till vinet kommer från sluttningarna i Saint-Bris-le-Vineux som är en av byarna i Yonne. Här är jordmånen lerig och rik på kalksten. Efter skörd vid optimal mognad avstjälkas druvorna och pressas pneumatiskt, för att sedan jäsa på rostfri ståltank. Lagring utförs i 8 till 12 månader på sin jästfällning i rostfria ståltankar före filtrering och tappning. Vinet får vila i åtta månader innan försäljning. |
| 2 | Doft: Nyanserad, fruktig doft med inslag av gula äpplen, färska örter, bivax och citron. Smak: Nyanserad, fruktig, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, färska örter, bivax och citron. Serveras vid cirka 8-10°C som aperitif, eller till rätter av fisk och skaldjur. La Chablisienne är ett kooperativ som grundades 1923 och består av cirka 300 medlemmar som tillsammans äger cirka en fjärdedel av vinodlingarna i Chablis. Druvorna till detta vin kommer från olika premier cru-lägen Berdiot, Côte de Vaubarousse, Fourneaux, Vaucoupin, Vosgros, Beauregard och Côte de Jouan. Medelåldern på vinstockarna är 25 år. Kimmeridge-lerkalksten. Alkoholhaltig och malolaktisk jäsning i ståltank. Vinet har lagrats i 12 månader på sin jästfällning, både i ståltank och på små fat. |

3	Doft: Fruktig, något utvecklad doft av melon och persika, kompletterat med nyanser av mandel, ek och citrustoner. Smak: Fruktig, nyanserad, mycket frisk smak med fatkaraktär, inslag av gula äpplen, mineral och citrus. Serveras vid cirka 8-10°C till fisk-, skaldjur- och fågelrätter. Maison Louis Jadot grundades 1859, äger över 200 hektar vingårdsmark och producerar mer än 150 olika viner av båda egna eller köpta druvor, från alla delar av Bourgogne. Jadot har framgångsrikt arbetat mycket nära sina kontrakterade odlare för att få druvor av högsta kvalitet, men även odlat på egen mark. Pouilly-Fuissé är belägen i södra Bourgogne, precis vid gränsen till Beaujolais. Lerrick jordmån med kalk från Juraperioden. Druvorna plockas för hand och pressas varsamt innan alkoholhaltig och malolaktisk jäsning sker på ekfat från eget tunnbinderi. 1/3 av faten var nya. Vinet lagras på jästfällning i cirka 15 månader.
4	Doft: Kryddig doft med inslag av körsbär, torkade rosor och fat. Smak: Mjukt och bärigt med frisk syra, bra balans och eleganta tanniner. Serveras vid 14-16°C till eleganta rätter av fågel, fläsk eller kalv. Familjen Gerard Charvet har bott i Chenas i över 100 år och driver nu Domaine des Rosiers moderna vingård med eleganta fruktdrivna viner, som ligger i Moulin-à-Vent. Georges Duboeuf har sedan 1976 köpt egendomen totala produktion. Vingården omfattar 12 ha och ligger på 300 meters höjd. Sandiga granitjordar. Traditionell kolsyrejäsning och malolaktisk jäsning. 30 % av vinet lagras på stora, gamla ekfat.
5	Doft: Smakrikt, kryddigt, nyanserat vin med toner av ljuvligt inbjudande – och närmast läskande – mörk frukt som vildhallon, skogsbädd och körsbär med en färskt örtig och fint kryddig inramning. Smak: Tanninerna är finkorningt skulpterade och lent omfamnande och syran är energiskt frisk. Vinet har en lång, elegant och komplex eftersmak. Serveras vid cirka 16°C till smakrika vegetariska rätter eller till rätter av ljust kött. Distriktet Beaune ligger vid staden Beaune, och sträcker sig från Pommard i söder till Pernand-Vergelesses i norr. I kommunen finns 36 vingårdslägen som är klassade som Premier Cru. Druvorna till detta vin kommer från den lilla byn Monthélie, belägen mellan Vonay och Meursault. Även om dess viner idag inte är lika välkända som sina grannar har man gjort vin här sedan åtminstone 800-talet. Premier Cru-läget Les Duresses sträcker sig över såväl Auxey-Duresses och Monthélie och anses i båda kommunerna vara ett högst remarkabelt vingårdsläge. Dess totala yta är 6,72 hektar där Bouchard äger 1,72 av dessa. Joseph Drouhin grundade firman år 1880 och den är fortfarande ett familjeföretag med huvudkontor i Beaune i Bourgogne. Sina 90 egna vingårdslägen driver man biodynamiskt sedan 1990. Druvorna avstjälkades och krossades. Därefter följde två till tre veckors jäsning och skalmaceration i små öppna jäskar med regelbunden nedtryckning och överpumpning av skalmassan. Vinifieringen skedde utan tillsatt jäst och efter avslutad jäsning pressades vinet i vertikalpress. Vinet lagras i 12-14 månader på 30-35% ny ek.
6	Doft: Fruktig doft med inslag av gula äpplen, rostat bröd, honung, nougat och citrus. Smak: Fruktig, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, kex, fransk nougat och grapefrukt. Serveras vid cirka 8-10°C som aperitif, till lättare vegetariska rätter eller till rätter av fisk eller skaldjur. Bourgogne är beläget i östra Frankrike, och sträcker sig i huvudsak mellan Dijon och Lyon. Appellationen Crémant de Bourgogne skapades 1975 och gäller enbart mousserande viner. Tillåtna druvsorter är aligoté, chardonnay, gamay, pinot noir och sacy. Odlingarna upptar cirka 550 hektar. Druvorna till detta vin kommer från vingårdar belägna i Chablis och Epineuil. Kalkrik lerjord. Druvorna skördades för hand. Vinet tillverkas enligt klassisk champagnemetod och utan dosage, ligger på jästen i 18 månader. De senaste nio åren har Clotilde Davenne drivit egen verksamhet på egendomen Les Temps Perdus, belägen i byn Prehy i Chablis. Hon arbetade tidigare som vinmakare hos Jean-Marc Brocard i 18 år.