



Bourgogne Chardonnay

Joseph Burrier

Bourgogne har været "vinland" siden det 2. århundrede og strækker sig fra Chablis i nord til Beaujolais i syd. Sydøst for Chablis ligger Côte d'Or, der er opdelt i to dele: Côte de Nuits og Côte de Beaune og går man længere syd finder man Côte Chalonnais, Mâconnais og sidst Beaujolais. En stor del af Beauregards vinmarker ligger i Pouilly Fuisse, så det var til stor glæde for dem, da INAO efter 12 års undersøgelser og kvalitetssikring tilkendte de første 22 climats i området en 1. cru status, som det første i Mâconnais. Beauregard ejer vinmarker på flere af disse climats.

Domaine Joseph Burrier er en af de fem ejendomme under Maison Joseph Burrier og udgør familiens samlede historiske forankring i Beaujolais. Burrier-slægtens rødder i området går tilbage til 1400-tallet, længe før familien etablerede sig i Mâconnais i slutningen af det 19. århundrede. Gennem generationer har familien haft en central rolle i lokale vinsamfund, både som vinavlere og som markante skikkelser i områdets historie. Domaine Joseph Burrier blev formelt etableret i 2007 som et strategisk skridt til at samle og konsolidere familiens spredte Beaujolais-marker under én ejendom. Denne udvikling omfattede både arv og opkøb af parceller i nogle af regionens mest anerkendte Crus og Climats. Ejendommen omfatter i dag cirka 6 hektar vinmarker fordelt på appellationer som Moulin-à-Vent, Morgon, Fleurie, Juliéas, Chiroubles og Saint-Amour, med rødder i både granit- og skiferprægede terroirs. Filosofisk repræsenterer Domaine Joseph Burrier husets dybe respekt for Beaujolais' identitet og historie, kombineret med en moderne, præcis tilgang til vinavl.

Druerne til denne Bourgogne Blanc kommer fortrinsvist fra de bedste skråninger i Mâconnais, hvor de høstes ved optimal modenhed.

Druesort: 100 % Chardonnay

Vinifikation: Gæring og efterfølgende 6 måneders lagring på bundfaldet sker delvist i 350 l. egetræsfade og delvist i egetræstanke.

Smagsnoter: Som ung fremviser vinen en fantastisk ren frugtfuld mineralitet kombineret med udtalte noter af moden hvid frugt, pære, akacie og en diskret røget undertone hold fast af en fin syre.

