A. et P. de Villaine

Bouzeron blanc AOC

2024, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910218537

Aligoté

Alkoholgehalt: 12,5 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Zu verschiedenen Käsesorten wie Ziegenkäse, Cantal, Beaufort, Parmesan, Roquefort usw. (vegetarisch)

Gebratener weißer Spargel mit Estragon-Beurre-blanc (vegetarisch)

Miesmuscheln in einem leichten Weißwein-Kräuter-Sud

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 08.06.2026

Informationen zum Wein
Der Wein stammt aus rund 12,5 Hektar Aligoté-Parzellen, überwiegend mit Aligoté Doré bepflanzt, einer kleinbeerigen und qualitativ höher eingeschätzten Spielart der Rebsorte. Die Reben sind je nach Parzelle zwischen etwa 10 und 90 Jahre alt und wurzeln vor allem in weißem Mergel. Das Gut arbeitet seit den 1980er Jahren biologisch und ist seit 1997 zertifiziert. Die Trauben werden von Hand gelesen und sortiert. Anschließend werden ganze Trauben schonend in einer pneumatische Presse gepresst. Die Vergärung erfolgt mit natürlichen Hefen in einer Kombination aus großen Holzfässern (*foudres*), kleineren Fässern und Tanks.

Farbe
Klar, recht intensives Gelb

Nase
Der 2024er *Bouzeron Aligoté* wirkt einladend reif und offen mit Noten von frischem gelbem und auch mürbem Kernobst, Wollwachs, feinem Gesteinsstaub und Kräutern mit einem Oberton aus Akazienblüten und Weißdorn.

Gaumen
Auch am Gaumen wirkt der *Bouzeron* recht saftig mit angenehmem Säuredruck, mineralischer Energie und pikanten Bitterkeit. Die Textur wirkt präsentiert sich leicht kreidig. Der Aligoté besitzt eine klare Struktur mit leichter Phenolik und Extrakt, wirkt mundwässernd salzig, offen und trinkbereit.