Henri & Gilles Buisson

Bourgogne blanc AOC

2023, 750 ml

Frankreich, Burgund

9910246059

Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Tarte mit karamellisierten weißen Zwiebeln und reifem Cheddar (vegetarisch)

Cajun-Shrimps-Fettucine mit Zitrone (Meeresfrüchte)

Rotbarbe, in Pomelosaft kandierte Rüben, lauwarme Vinaigrette und schwarzes Curry (Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 23.05.2025

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 Zitronengelb mit einem Hauch Limette

Nase
Dieser *Bourgogne Blanc* ist ein exzellenter Vertreter seines Fachs mit einer wunderschönen Frucht. Es duftet nach reifem Steinobst, nach Zitronen und einem Hauch Limetten, nach Birnen, nach einer Spur von Flint, Holz und Vanille, nach Stein und Kräutern mit genau der richtigen Menge an Frucht aus wärmeren und kühleren Lagen.

Gaumen
Am Gaumen sorgt der Wein für ein gutes Volumen mit einer guten Portion Frucht und feiner Würze. Vor allem aber fasziniert die geschliffene Säure dieses Weines und ebenso die Länge, die den *Bourgogne Blanc* auch in diesem Jahr wieder zu etwas Besonderem in dieser Kategorie macht. Das ist viel schmackhafter Burgunder fürs Geld.