BOMB WINE.

Joseph Burrier

Stora viner från en historisk producent som verkat i Södra Bourgogne i över 500 år. Här ser vi bevis på att Södra Bourgogne som länge fått stå åt sidan för sina populära kussar i norr, förtjänar det erkännande det äntligen börjar få.

43 hektar domaine. Den ägs av en powersläkt i regionen som gjort vin sedan innan Sundsvall brann. De använde musklerna för att föra kvalitén framåt i regionen. De är dunderstolta att de äger Chateau Beauregard som är en central äga i regionen. Den nuvarande hövdingen kommer att bli ihågkommen historiskt i och med att han lyckats holka ur den genom att buteljera enstaka vingårdar och visa på deras särart. Till slut lyckades det och numer kommer det finnas ett antal vingårdar där man får skriva ut 1:er cru på etiketten. Detta är ingen liten sak i ett land där man inte ändrat skriftspråket sedan 1800-talet och är världskända för invecklad byråkrati.

Under mitt tillblivande som sommelier har Bourgogne varit av högsta intresse. Problemet är att med det stora världsherraväldet (bland ett obegripligt folkslag som kallar sig vinkännare) som Bourgogne haft under de senaste åren, är att det blivit svårare att få tag i de mest eftertraktade vinerna. Bland de mest namnkunniga och eftertraktade vinerna så har prisbilden gått upp, upp, upp och kort sagt måste man tigga med kepsen i handen för att få lov att köpa lite vin.

Parallellt med detta har en annan process rullat på. Hypen har gjort det intressant att sluta sälja frukt till kooperativ och många i min generation väljer att starta små firmor och vinifiera själva. Diversifiering och kultur där mångfald i vingården och uttryck nu är ett egenvärde. Fantastiskt! När Bourgogne av kvalitet var en liten region för låt säga 30 år sedan, sker nu en expansion med intresset för regionen och olika uttryck i den. Nu görs det fantastiska viner i vad som närmast betraktades tidigare som avfällingsområden. Exempelvis i Coteaux de Dijonnais, Mâcon och Haut côtes de Beaune.

Mâcon kan ibland av snobbar avskrivas som allt för långt bort ifrån den mest nobla delarna av vitvinsmarken. Jag har själv säkert sagt drygheter om detta i vissa sammanhang. En mer begåvad och eftertänksam del av mig själv skulle se vinerna för vad de är. Mycket mer koncentrerade och extrakt-rika än deras ibland beniga och reduktiva, nordligt rena släktingar i norr. Faktum kvarstår att för en liten peng i Mâcon kommer man ofta mycket längre än i norr. I vart fall på instegarna.

Jag har alltid sålt Joseph Burriers viner på krogen i och med att de är fenomenala på att ha kraft och tyngd utan att bli trötta. Utvecklingen per spenderad krona är otrolig. Han har 43 hektar vilket inte talar för att vinet ska bli populärt hos sommelier och därmed säljas till krogen. Men med en okuvlig vilja att hela tiden försöka gå tvärs emot har jag följt Burriers alla buteljeringar med mycket intresse. Frédéric Marc Burriers arbete med dessa buteljeringar i 10 år har ju en dagsaktuell tvist eftersom det nu också kommer finnas 1:er cru Pouilly-Fuissé.

Gustav Hyllienmark

2020 MÂCON-VILLAGES

Habil hus-bourgogneare. Imponerade, fin gul frukt och samtidigt slank för att vara nere i Mâcon. Visst finns det grönstick som adderar till fräschör. Inte grönt som i Chablis utan mer grönt som i en liten grönsak. Om man hänger med bönder och snackar växtsäsonger så vet man att 2020 var ännu ett rekordår och skörden skedde redan Augusti.

FAKTA

PÅ NOSEN: Lite päronflirtig.

I MUNHÅLAN: Har absolut mer av kvitten, mandel och äpplighet än nordkussarna. Vinet har mer extrakt och är kraftigare än prislappen vittnar. Sedan är det ju Bourgogne så visst kommer syran och en liten grönhet i slutet. Det gröna är mer päron än grönsak. Citrus, lite kvitten och salt med välformad syra.

TILLFÄLLE: Pratvin med kvinnor i page och män i polo. Eller när du bombat in "kärlek, oliver och timjan"-kycklingen i ugnen.

DRICKFÖNSTER: Drick inom 2 år.

SERVERING: Vill du har det stramt så kör ur butelj och kallt. Vill du ha power i frukt och mjölkig textur kör på karaff och dragig februari-fönstertemp.

VINGÅRDAR: Spridda skurar runt byn Mâcon.

DRUVA: Chardonnay

VITIKULTUR: Handskörd och kontrollerat skördeuttag. De jobbar miljövänligt utan pesticider.

VINIFIKATION: Egen jäst, jäst och lagrat på jästfällningen i ståltank.

2018 CHÂTEAU BEAUREGARD SAINT-VÉRAN

Ägan som är kronjuvelen på Frédéric Marc Burriers marker - Château Beauregard, dömde jag ut 2018 och här får jag ännu en gång på foten. Man ska vänta med sina drastiska kommentarer. I denna panna finns stoppning så det räcker men utan att gå bort sig och flabba ut.

FAKTA

PÅ NOSEN: Komplex, nötig, mjölkig och mandel.

I MUNHÅLAN: Citrus, lite kvitten och salt med välformad syra.

TILLFÄLLE: När längtan bort är stark eller som ett hjälpmedel för att se tingens ordning som de är.

DRICKFÖNSTER: 2022-2032

SERVERING: Jag brukar skratta åt rekommendationen grillad fisk, särskilt i en vintrig svensk ICA och COOP-kontext. Jag säger ost! Hård eller någon dubbelkräm. Om man får tag i lätt rimmade skreislag kan man pochera dem mjukt och försiktigt i smör med hjälp av en hederlig långpanna i ugn. Skiva lite bröd till och skit heligt i grönsakerna.

VINGÅRDAR: Från tre välkända sydexponerade lieu-dits. En Faux, La Roche and Les Spires, 30-åriga stockar i snitt.

DRUVA: Chardonnay

VITIKULTUR: Handskörd och kontrollerat skördeuttag. De jobbar miljövänligt utan pesticider.

VINIFIKATION: Egen jäst, jäst i ståltank.

2019 CHÂTEAU BEAUREGARD POUILLY-FUISSÉ

Här finns det mer att plocka ut för den som väntar.

FAKTA

PÅ NOSEN: Svår att bena ur i och med att man blir så glad. Alla seriösa Bourgonefaktorer finns med. Nötter, lite ost och god fin gulfrukt - typ plommon eller något sådant.

I MUNHÅLAN: Bett, längd och där emellan stor citrus och gul, grön päronfrukt. I finishen finns en rätt torr fatkrydda som gör att jag vill vänta i alla fall 6 månader till ett år för. Alternativt ge den mycket tid i karaff.

TILLFÄLLE: Drick med personer som inte inte brukar spendera pengar på vitt.

DRICKFÖNSTER: 2023-2035

SERVERING: Kör på karaff och vänta, alternativt drick över två middagar.

VINGÅRDAR: Spridda vingårdar i byarna Fuissé, Solutré-Pouilly och Vergisson.

DRUVA: Chardonnay

VITIKULTUR: Handskördat, inga pesticider, marken plöjs för att kontrollera ogräs.

VINIFIKATION: Egen jäst, halvt uppfostrad på Bourgognefat.