

# BOMB WINE.

## JOSEPH BURRIER

**Stora viner från en historisk producent som verkat i 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 i och med sin nya Premier cru-status.**

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 1er 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

## 2021 BOURGOGNE BLANC

### BOURGOGNE AOC

Äntligen en sval årgång med mindre alkohol och direkt drickbarhet.

---

#### FAKTA

**PÅ NOSEN:** Flörtig, purung tankjäst Chard-näsa med en vitblommighet som ibland kan få mig att tänka Riesling eller Alvarinho.

**I MUNHÅLLAN:** Torr och frisk, gulfruktig kropp som sopar undan alla tankar på Riesling/Alvarinho. Sedan är syran Chardonnay och därtill Bourgogne, det vill säga påtaglig, välsvarvad, mjuk och lång.

**TILLFÄLLE:** Vin och gräddkokta musslor. Eller fryspommes och barnens fiskpinnar med krassestinn hemma-vevad dansk remouladesås.

**DRICKFÖNSTER:** Drick inom 2 år.

**VINGÅRDAR:** Druvorna odlas just utanför Fuisse.

**DRUVA:** Chardonnay

**VITIKULTUR:** Handskördat.

**VINIFIKATION:** Egen jäst, jäst i ståltank.

## 2020 CHÂTEAU BEAUREGARD POUILLY-FUISSÉ

### POUILLY-FUISSÉ AOC

Ägan som är kronjuvelen på Frederic-Marc Burriérs marker - Château Beauregard, dömde jag ut 2015 när den kom jag dömde ut 2018 när den kom men när 2020 kom hade jag lärt mig. Vit bourgogne kan bli bra även extremt varma år. (I ärlighetens namn har även bönderna lärt sig att korrigera odlingen för Provence sol också i Bourgogne). Detta är ett laddat vin men alkoholen är i vinet även vid högre temperaturer.

---

#### FAKTA

**PÅ NOSEN:** Mjölkgig, mandlig och blyg.

**I MUNHÅLLAN:** Salt, lättflytande frisk lemoncurd. Tungt och lätt, men lite lyxkänsla som väger upp den blyga snoken.

**TILLFÄLLE:** Till människor som föredrar barock över minimalism.

**DRICKFÖNSTER:** 2022-2032

**SERVERING:** Försök köpa slag eller puts, ta hem det och pochera i smör. Vänd ner i potatismos och smaka upp med mycket smör rostade fänkålsfrön och citronzest. Sprintsa upp och rosta av om man vill vara fancy.

**VINGÅRDAR:** Från tre välkända syd exponerade lieux dits. En Faux, La Roche and Les Spires, 30-åriga stockar i snitt.

**DRUVA:** Chardonnay

**VITIKULTUR:** Handskördad.

**VINIFIKATION:** Egen jäst, jäst i ståltank.

## CHÂTEAU BEAUREGARD POUILLY-FUISSÉ VERS CRAS 2018

POUILLY-FUISSÉ (FRÅN 2020 POUILLY-FUISSÉ VERS CRAS  
1:ER CRU)

Pouilly-Fuissé (från 2020 Pouilly-Fuissé Vers Cras 1:er cru) Jajamensan näst sista årgången innan priset sticker. Sätter mina bollar på att det kommer massor av webblanseringar på bolis inom kort nu när vinerna i söder även har 1:er cru status och har blivit dyrare.

JAJ! jag blir varm i hjärtat! att få dricka vin när det är färdigt att drickas är en ynnest! Detta är ett vin som man med rätt närvaro kan hitta allt vad Bourgogne handlar om.

---

### FAKTA

**PÅ NOSEN:** Frukten lagt sig ner att vila, istället är det benflis, hudkräm, ost och opastöriserad ayran. Vin är frukt för det mesta men när vin taggar ner på frukten visar det sitt småsnuskiga terroirnylle.

**I MUNHÅLLAN:** Bett, längd och däremellan citrus som sedan går över i fiskbenslim, och ostronskal. Denna -18 är något lättare än -20 men jag tror att denna kropp kommer leva i åtminstone 10 år till.

**TILLFÄLLE:** Drick med personer börjat få blodad tand på vin som inte bra smakar frukt. Eller människor som gillar bubblor inte bara för att de kittlar utan för att det ofta inte bara är frukten som är i fokus då.

**DRICKFÖNSTER:** 2025-2035

**SERVERING:** Går utmärkt att dra rakt ur flaskan men kommer inte må dåligt av en vända i karaffen.

**VINGÅRDAR:** Vers Cras i Pouilly-Fuissé

**DRUVA:** Chardonnay


**VITIKULTUR:** Inga pesticider, marken plöjs för att kontrollera ogräs.

**VINIFIKATION:** Egen jäst, halvt uppfostrad på bourgogne fat



[www.bombwine.se](http://www.bombwine.se)

[hej@bombwine.se](mailto:hej@bombwine.se)

 [bombwine.se](https://www.instagram.com/bombwine.se)