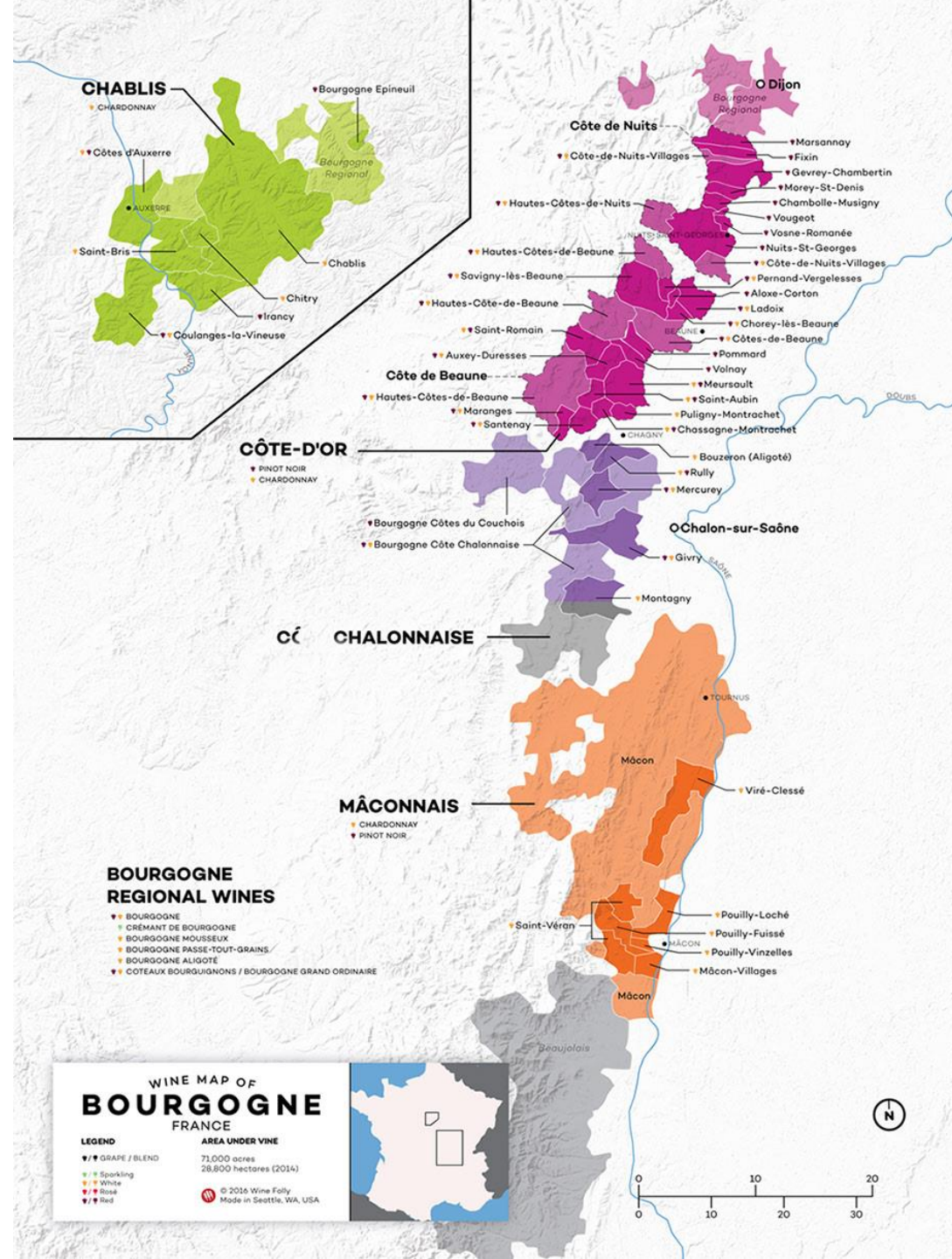
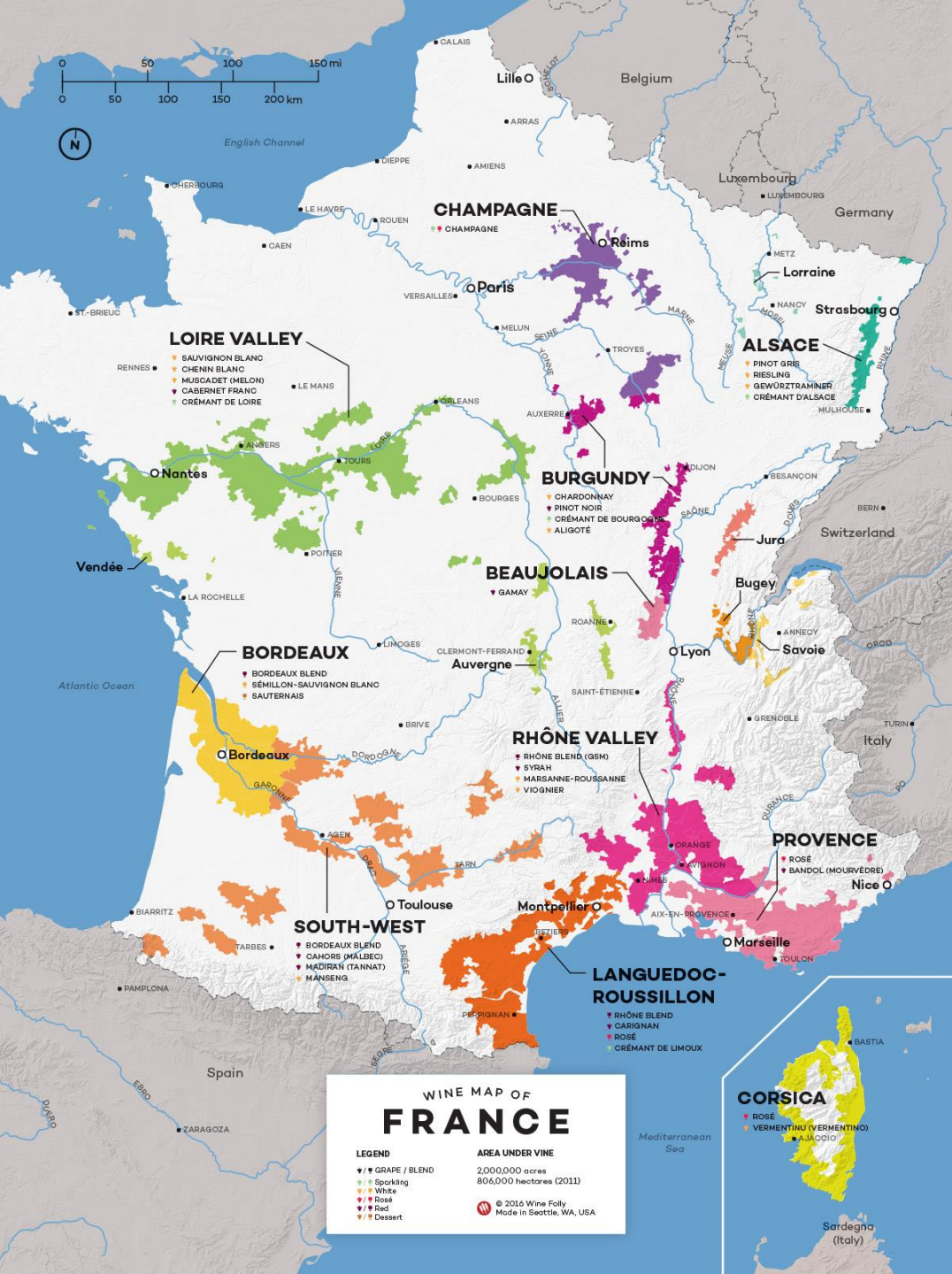


# *Bourgogne*

MiG 14.1.2020



# Historia

- ca 200 f.Kr. Kelterna drack grekiskt vin
- ca 50 f.Kr. Romarna
- på 100-talet de äldsta Pinot Noir (Noirien) odlades
- år 312 det första skrivna dokumentet om vinodling
- på 400-talet Burgunderna (Skandinaver via Bornholm?), vilka gav namnet till området
- på 500-talet tog kyrkan över vinodlingen och ägde de flesta vingårdarna
- på 900-talet Benediktinmunkarna i Cluny (nära Macon)
- på 1000-talet Cisterienserna (bade munkar och nunnor) i Citeaux (Cote d'Or)
- 1109 - 1336 Clos de Vougeot
- munkarna införde begreppet Terroir och den första "klassificeringen" – Pope wine, Cardinal wine, Monk wine
- på 1300-talet Fromenteau (förfader till Pinot Gris)
- 1395 förbjöd Hertig Philip II (Philip den Modige) Gamay som olämplig för mänsklig konsumtion
- på 1700-talet Chardonnay
- på 1720-talet grundades de första négociants
- efter franska revolutionen 1789 konfiskerades kyrkans egendom och den såldes till privatpersoner
- Napoleon code 1804 – alla barn ärvde lika delar
- Les climats du vignoble de Bourgogne finns på UNESCOs världsarvslista sedan 2015



# Alkos dyraste vin Romanée-Conti 2014

€ 15.000,00  
0.75 l

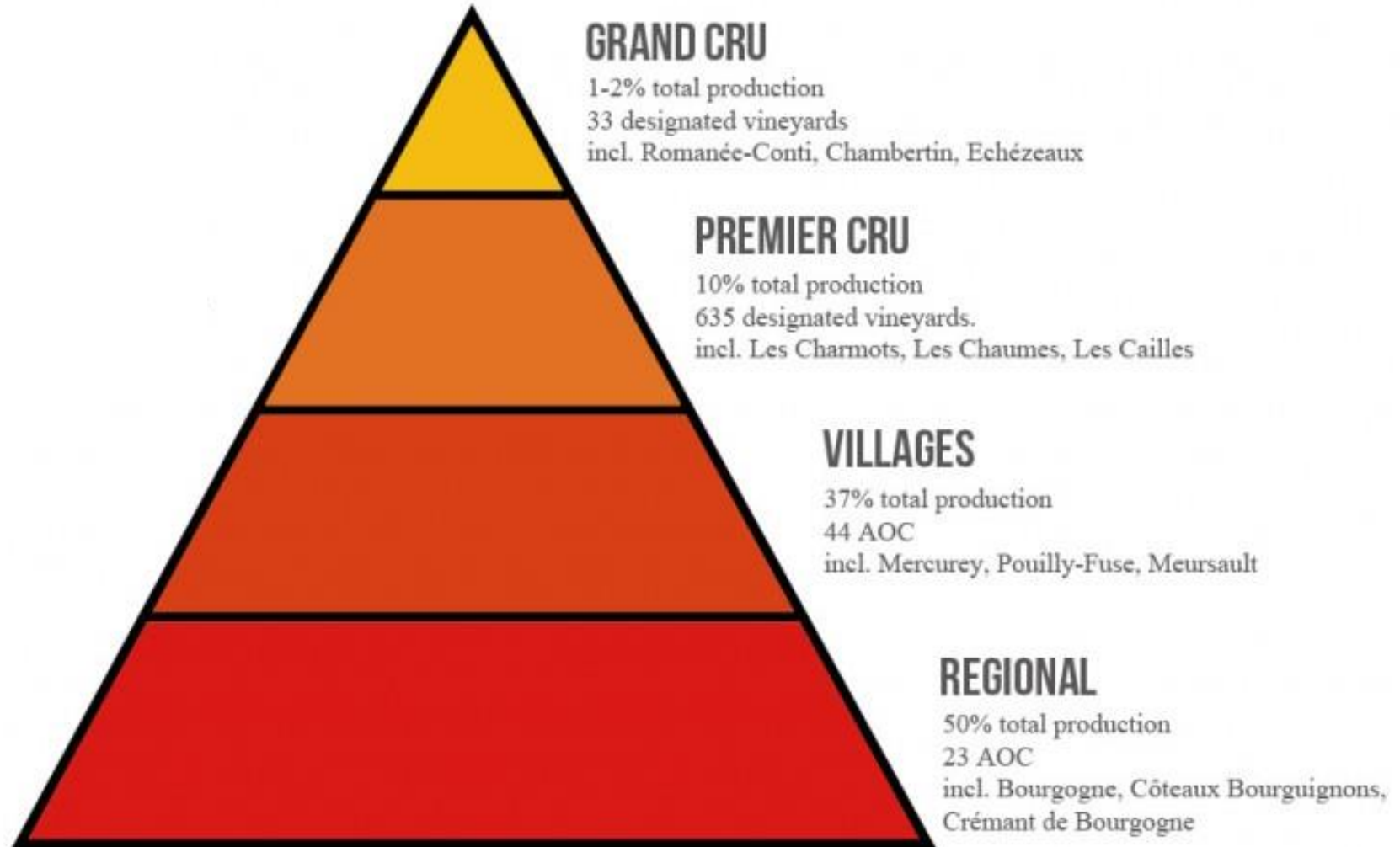


\$ 558,000

**Pinot Noir**  
Burgundy, France

1945 Domaine de  
la Romanée-Conti  
Romanée-Conti

# Klassificeringen i Bourgogne



# Nyckelfakta Bourgogne

(exkl. Beaujolais)

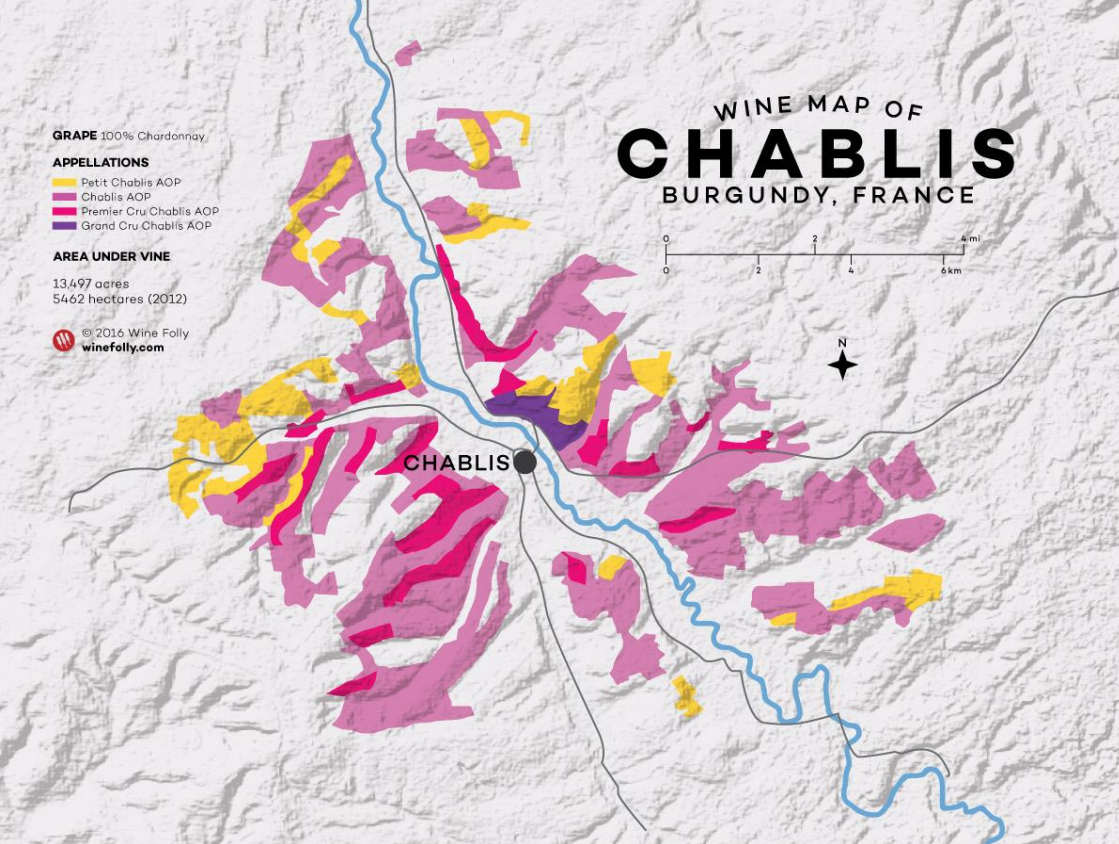
Sagt om Bourgognes viner:

*“Once you’re hooked on white Burgundy, there’s no going back.”*

*“If it's red, French, costs too much, and tastes like the water that's left in the vase after the flowers have died and rotted, it's probably Burgundy.”*

- vingårdsareal ca 28.000 ha - årsproduktion ca 140 m liter
- 4.000 vinodlare, 250 négociants, 23 kooperativ
- 4% av Frankrikes vinproduktion men 8,6% av AOC viner och 20% av AOC export i EUR (exkl. Champagne)
- 61% vita, 28% röda, 11% crémant
- 50% Chardonnay, 41% Pinot Noir, 6% Aligoté, 3% Övriga
- 50% export – USA, UK, Japan de största marknaderna – 166T flaskor till Finland 1HY 2018
- inlandsklimat – fyra årstider med olika väder, kalla vintrar, varma somrar – vårfrost & hagel !
- jordmånen – kalksten och mörklera på sluttningarna, mera lera på slätten
- variationer inom Grand Cru pga fragmenteringen av vingårdarna – producenten viktigast
- Négociants 50% av volymen – Bouchard, Drouhin, Faiveley, Jadot, Latour – odlar själv och köper druvor och/eller vin
- nordligt läge och druven med tunt skal ger ljusa röda med låga tanniner, medelsyra men mycket aromer (körsbär, röda vinbär, hallon - mogna även nötter, tryffel, rök)
- negativ korrelation mellan skördemängd och kvalitet
- vita är rika och fräscha men varierar områdesvis från Chablis via Côte de Beaune till Maconnais





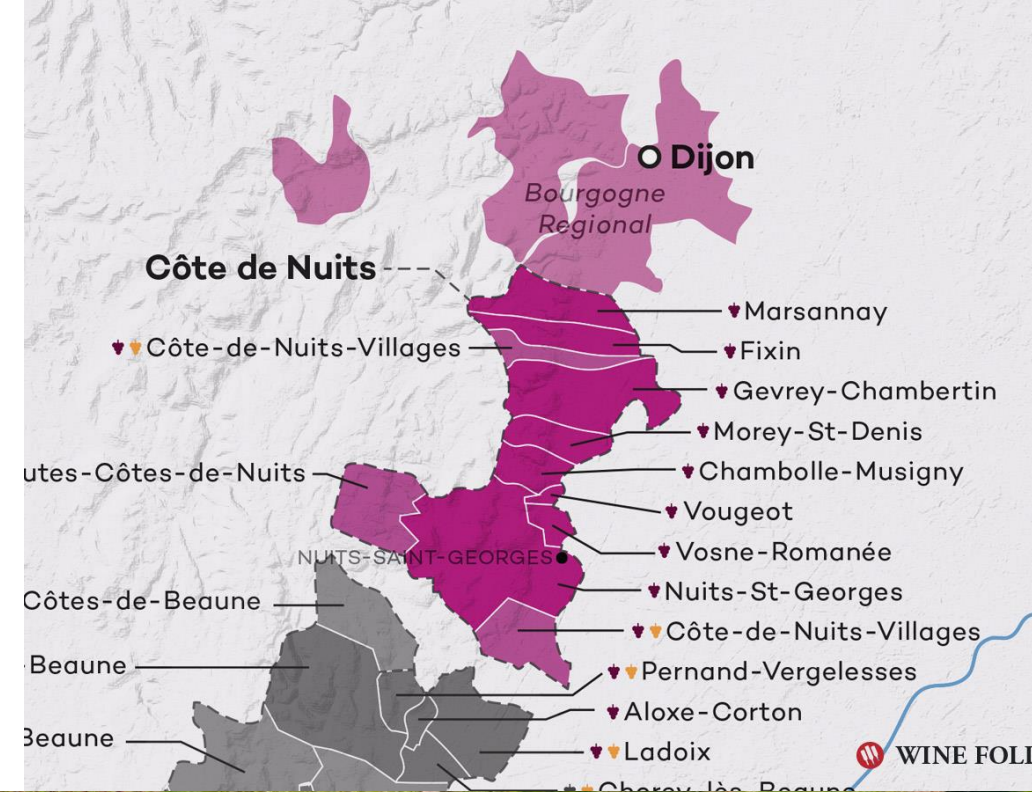
## Chablis

- ligger vid floden Serein
- kalkhaltig lera (Kimmeridge & Portland)
- närmare Sancerre än Bourgogne
- klimatet mera Champagne än Bourgogne
- blev en del av Bourgogne på 1400-talet
- 100% vita viner på Chardonnay
- egen klassifikation 1938
  - Chablis Grand Cru AOP (2%)
  - Chablis Premier Cru AOP (14%)
  - Chablis AOP (66%)
  - Petit Chablis AOP (18%)
- 7 Grand Cru climats (Blanchot, Bougros, Les Clos, Grenouille, Les Preuses, Valmur, Valdésir) + La Moutonne
- 40 Premier Cru climats
- strama, mineraliska, ofta syrliga

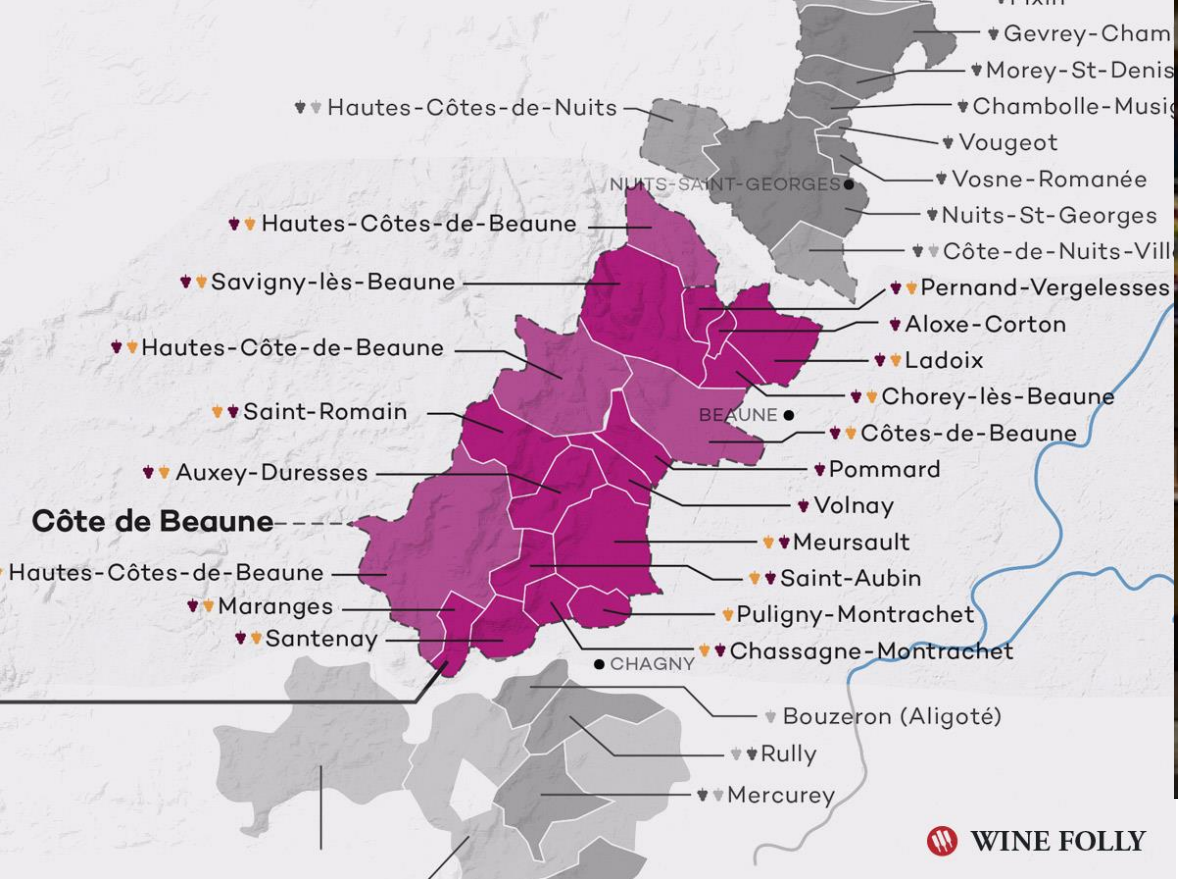


# Côte de Nuits

- känd för sina "världsbästa" röda viner
- varierande jordmån, men mest kalksten och mägerl
- de bästa odlingarna på sydost sluttning på 250-300 m höjd
- låg produktionsvolym/ha
- de bästa är kraftiga och strukturerade med medelhöga tanniner
- aromrika (röda bär, viol, tryffel)
- 95% Pinot Noir
- 5% Chardonnay
- 24 av 33 Grand Cru appellationer
- 135 Premier Cru
- Gevrey + Le Chambertin = Gevrey-Chambertin
- Chambolle + Le Musigny = Chambolle-Musigny etc.
- Clos-de-Tart i Morey-St-Denis såld för över € 30milj/ha







Hôtel Dieu - Hospices de Beaune – grundat år 1443

## Côte de Beaune

- best känd för sina vita viner (60%)
- Montrachet – mineralisk, fyllig, frukt, vanillin, honung
- Meursault – citrus, havtorn, nötter, honung
- röda viner (40%)
- mjukare och rundare än Cote de Nuits
- Aloxe Corton & Pommard – järnrik lerjord – kraftiga och tanninrika viner
- Volnay – kalksten med kalkhaltig lera och sand – eleganta viner

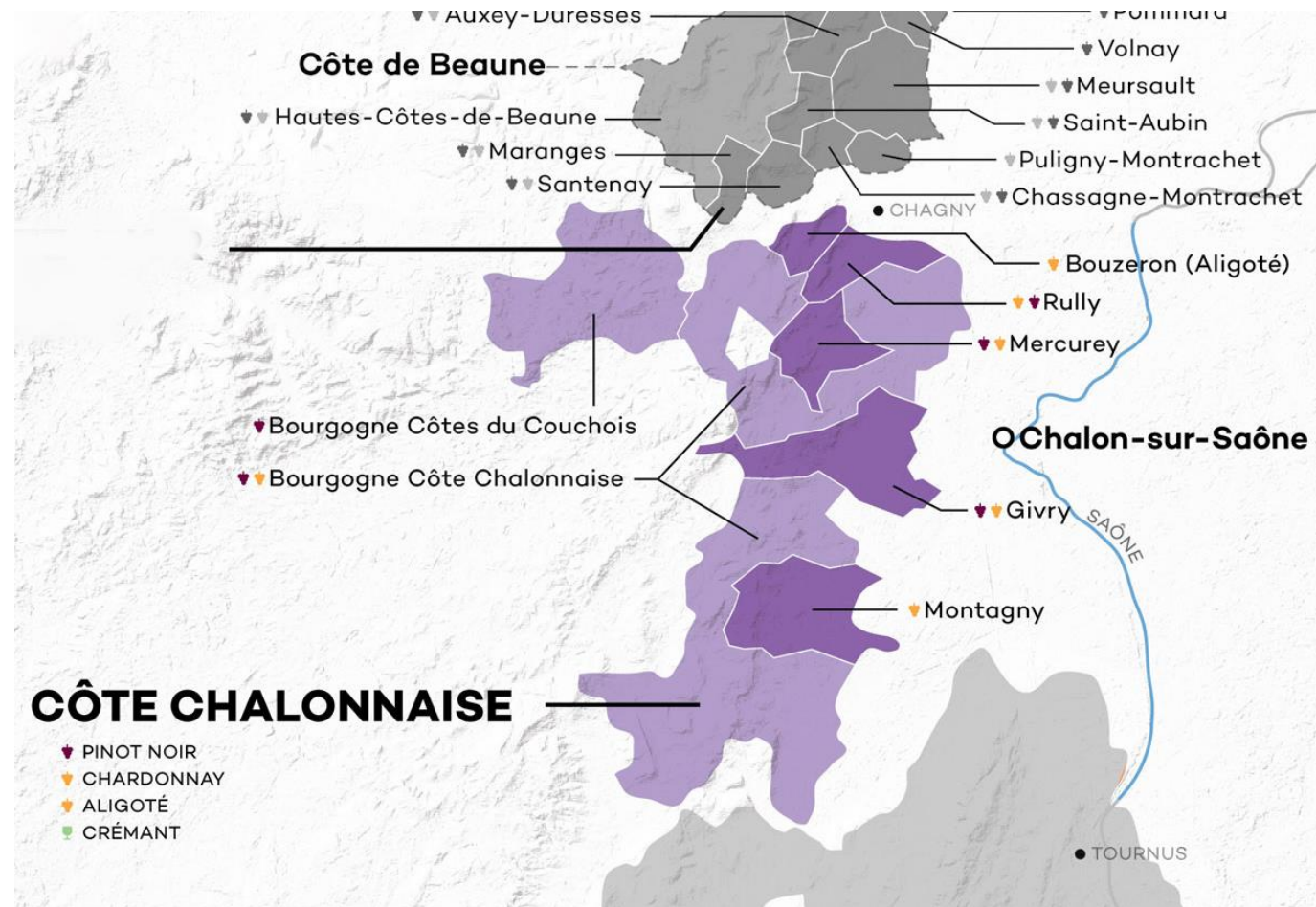
## Beaune – Bourgognes vinhuvudstad

- centrum för vinhandel – négociants, vinkällare och –butiker
- Hôtel Dieu grundades som sjuk- och fattighus - nu ett museum
- äger 60 hektar mest Grand Cru & Premier Cru vingårdar som odlas av 23 handplockade vigneroner
- sedan 1859 stor vinauktion 3. söndag i november
- försäljning av ca 600 tunnor (pièces à 228l) inhämtar € 15m för olika välgörande ändamål
- Hospices de Beaune Cuvée Nicolas Rolin 2015 – Alko € 147,00



# Côte Chalonnaise

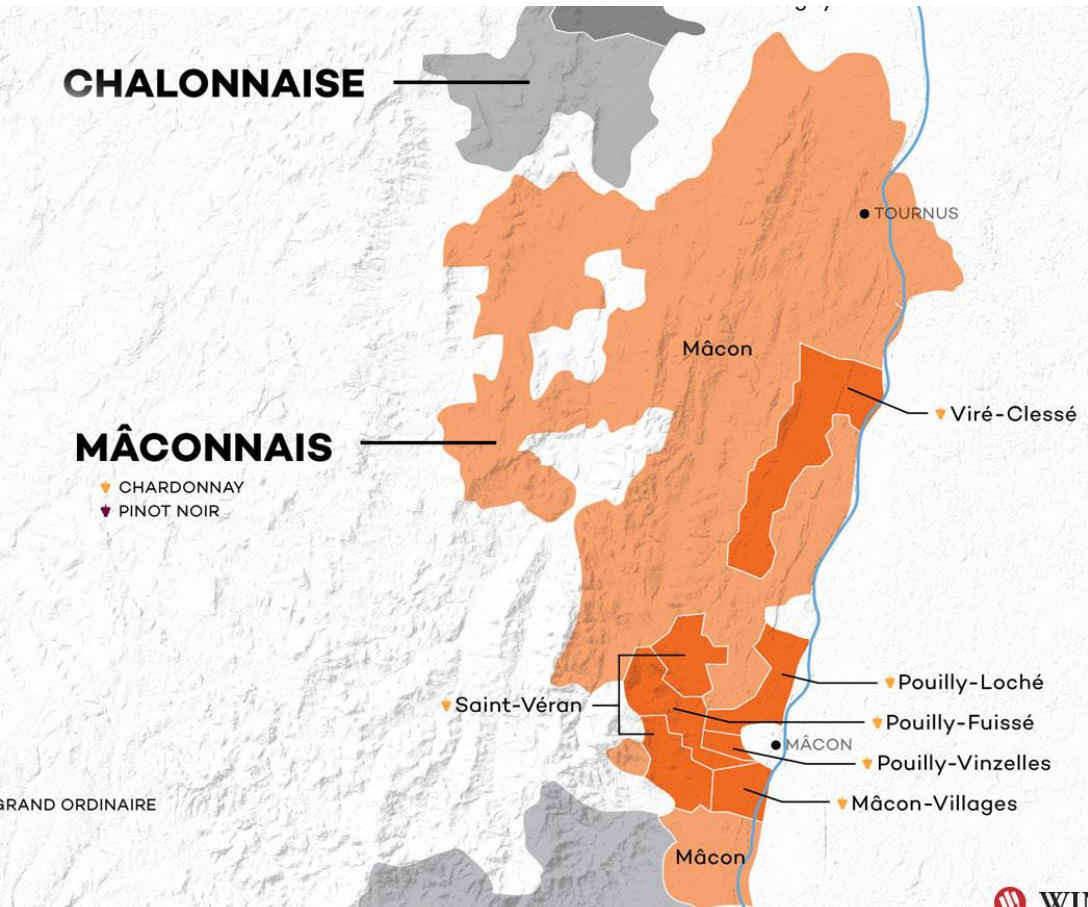
- det minst kända av Bourgogne-områden
- det mest undervärderade/prisvärda?
- vinodlingarna spridda på kalksten
- "vanligt" jordbruk mellan vinfälten
- Inlandsklimat
- 53% Pinot Noir, 43% Chardonnay, 4% Aligoté
- 23 Premier Crus
- röda: rubinfärgade, bäriga, mjuknar med ålder
- vita: gyllene, kraftiga, blommiga, citron, anis
- Aligoté i Bouzeron
- de första Crémant de Bourgogne i Rully





# Macônnais

- 98% vita viner
- Rhône klimat , varmt, torrt, ingen frost
- gyllene, fylliga, fruktiga, mjukt mineraliska, smöriga
- låg syra, högre alkoholhalt



# Pouilly-Fuissé AOP

- 4 byar med olika terroir
- 7,5 ha vingårdar/3,75milj liter
- Roche de Solutré & Roche de Vergisson



# Nyckelfakta Beaujolais

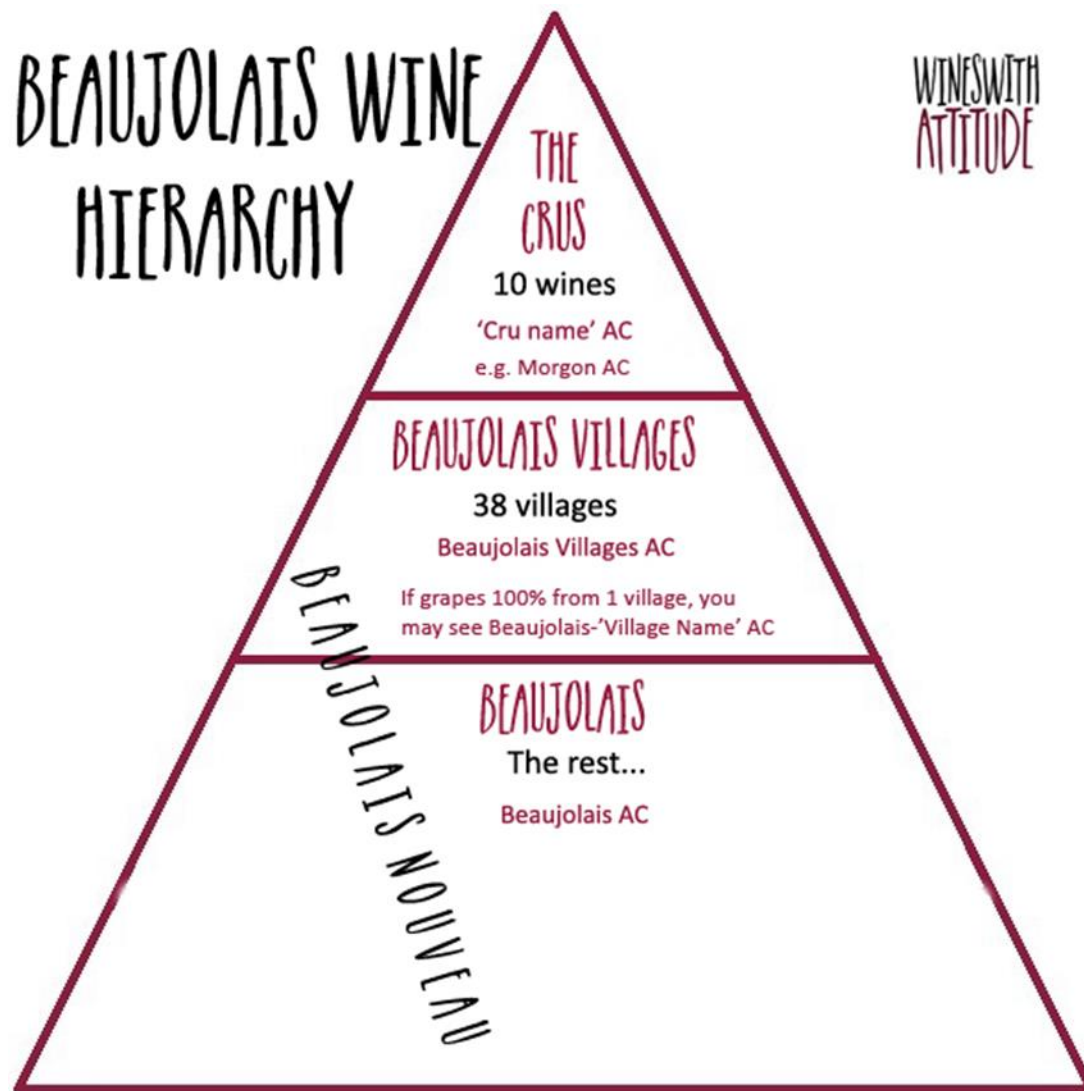
“the only white wine  
that happens to be red”

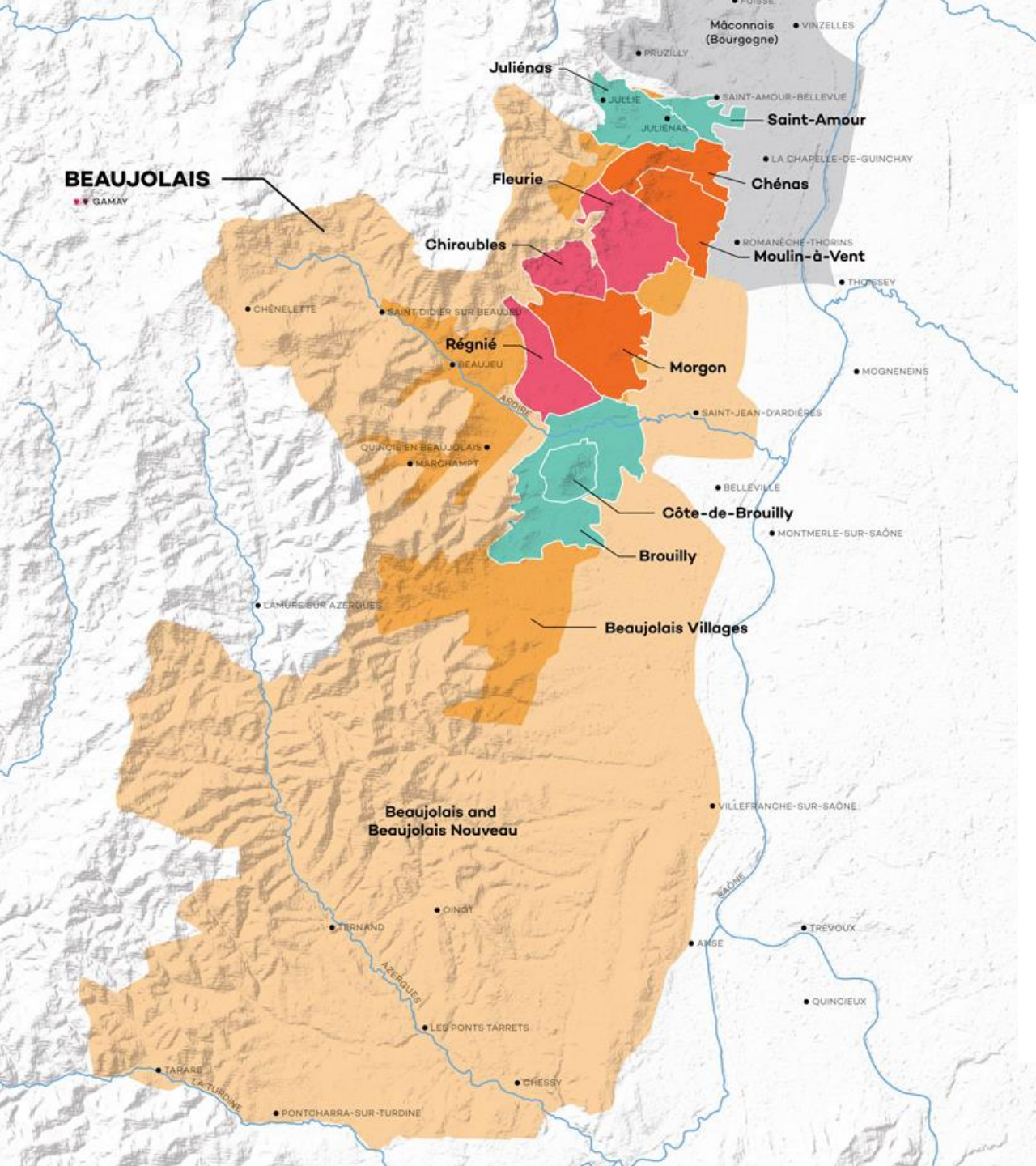
- vingårdsareal ca 15.600 ha
- årsproduktion ca 80 m liter
- 1.950 vinodlare, 150 négociants, 12 kooperativ
- négociants 80 % av marknaden
- Beaujolais AOP (59 byar), Beaujolais Villages AOP (38 byar), Beaujolais Cru AOP (10 områden)
- Beaujolais AOP (34%), Beaujolais Villages AOP (26%), Beaujolais Cru AOP (38%) – vita 2%
- 98% Gamay, 2% Chardonnay
- klimat ”semi-kontinental” – varmare än Bourgogne – frosten kan skada blomningen
- varierande terroir leder till stor variation i smak
- jordmånen i nord (Cru) mest granit, mittdelen (Village AOP) granit och skiffer och syd (AOP) lera
- kolsyremaceration ger bärighet och fruktighet (jordgubbe, hallon, banan)
- AOP lätta med bra syra och låga tanniner – fruktigt och bärigt
- Village AOP - mörkare, djupare, mineraliska
- Cru AOP – varierar från elegant och fruktigt till kraftigt och kryddigt
- Beaujolais AOP & Village AOP bäst som unga, Cru AOP kan lagras upp till 10 år
- några top Crus vinifieras som Bourgogne och lagras i ek
- Beaujolais Nouveau 1951 – 50% Frankrike, 30% Japan, 7% USA



# BEAUJOLAIS WINE HIERARCHY

WINESWITH  
ATTITUDE





WHAT TYPE OF BEAUJOLAIS ARE YOU?



**Beaujolais**  
The Easy-Going



**Beaujolais Villages**  
The Charmer



**Fleurie**  
The Queen



**Moulin-à-Vent**  
The Great



**Saint-Amour**  
The Romantic



**Côte de Brouilly**  
The Elegant



**Régnié**  
The Creative



**Chénas**  
The Full-bodied



**Chiroubles**  
The Real



**Morgon**  
The Powerful



**Brouilly**  
The Young



**Juliéнас**  
The Earthy





LA CONFRÉRIE DES CHEVALIERS DU TASTEVIN

*Jamais en vain,  
toujours en vin*



*Never in vain, always in wine*





- minskad efterfrågan på vinerna på grund av depressionen på 1930-talet
- vinodlarna bjöd in sina vänner till Nuits-Saint-Georges för att smaka på de fina vinerna under celebra former
- La Confrérie des Chevaliers du Tastevin grundades 1934 för att sprida kunskap om Burgundy, dess viner och mat och dess kultur
- 1945 skaffades Château du Clos de Vougeot och brödrskapet tog på sig att restaurera och upprätthålla slottet
- i dag över 12.000 riddare i olika delar av världen (6 i Finland) med lokala avdelningar i ett 20-tal länder
- Tastevinage
- Chapitres





# Tastevinage



- Confrérie des Chevaliers vill upprätthålla rykte av Bourgogne som område för kvalitetsviner
- vinprovning - Tastevinage sedan 1950 – 2 ggr årligen
- röda, vita och crémant
- alla regioner från Chablis till Beaujolais
- olika kvalitetsklasser och årgångar
- viner med integritet, personlighet och obestridlig kvalitet får äran att bära sigill av Confrérie des Chevaliers på flaskan
- år 2019 bedömde 250 sakkunniga domare 1.215 viner
- 401 av vinerna fick tillstånd att bära sigill på flaskan







# E S C R I T E A U

## PREMIÈRE ASSIETTE

*accompagné d'un Saint-Véran 2016 Tasteviné alerte et fringant  
le pâté croûte de canette de la Dombes au foie gras de canard*

## DEUXIÈME ASSIETTE

*escorté d'un Chablis Grand Cru Les Clos 2015 Tasteviné bien racé  
le suprême de sole de petit bateau au velouté de coquillages*

## ENTREMETS

*humidifiés d'un Rully 1<sup>er</sup> Cru Molesme 2016 Tasteviné frais et bouqueté  
les œufs en meurette vigneronne*

## DORURE

*arrosé d'un Vougeot 1<sup>er</sup> Cru Clos de la Perrière 2015 Tasteviné distingué et velouté  
le filet mignon de veau fermier rôti aux morilles de printemps*

## ISSUE DE TABLE

*rehaussés d'un Corton Grand Cru Le Rognet 2014 Tasteviné de noble lignée  
les bons fromages de Bourgogne et de Franche-Comté*

## BOUTEHORS

*l'escargot en glace*

*agrémenté d'un Crémant de Bourgogne Brut Rosé Tasteviné pétillant et spirituel  
le tastevin glacé aux fraises  
les petits fours*

*le café noir, le vieux Marc et la liqueur de Prunelle de Bourgogne*

1. Domaine Laroche Chablis 1er Cru Les Vaudevey 2018	13,0%/2,0g/7,0g	€ 29,98
Torr, hög syra, limekaraktär, mogna vita vinbärstoner, lätt ton av gula plommon, mineralig, svag mandelton		
2. Maison Roche Vieilles Vignes Chardonnay 2014	13,0%/1,0g/4,0g	€ 25,79
Torr, medelhög syra, tropisk fruktighet, blommig, citruskaraktär		
3. Jean Loron Les Vieux Murs Pouilly-Fuissé 2016	13,0%/1,0g/5,1g	€ 34,30
Torr, hög syra, honungskaraktär, fruktig		
4. Louis Jadot Couvent des Jacobins Pinot Noir 2017	12,5%/-/4,9g	€ 20,49
Medelfyllig, medelhöga tanniner, rödvinbärskaraktär, tranbärig, åkerbärskaraktär, lätt blommighet, svag ekighet		
5. Ropiteau Meursault 2017	13,5%/-/5,9g	€ 37,99
Medelfyllig, medelhöga tanniner, hallonkaraktär, toner av mörka körsbär, lätt ton av boysenbär, svag violton, ekig, druvtypisk		
6. Domaine des Billards Saint Amour 2017	13,0%/1,0g/5,1g	€ 24,15
Medelfyllig, låga tanniner, bärig, kryddig		