

Torsdagstipset – Vit magi från Bourgogne



Dagens tips är en av mina nya favoriter. (Jag provar ofta nya viner och favoriterna löser av varandra.) Vinet hyllas av vinkännare och alla är överens om att man får enormt mycket vin för pengarna här.

Jean-Claude Boisset Bourgogne Chardonnay Les Ursulines, 2022, nr 70131, 159 kr.

Bourgogne Chardonnay Les Ursulines är ett torrt, friskt vitt vin med en ungdomlig fruktighet och en nyanserad smak av mineral, citrus, gula äpplen, nougat, persika, kryddor, brynt smör och vanilj. Vinet har en välbalanserad subtil fatkaraktär från 10 månaders lagring på ekfat.

I kända vinregionen Bourgogne produceras högklassiga viner. Regionen utgör endast 4 % av de totala vinodlingarna i Frankrike, men är kanske den mest optimala för att göra fantastiska viner. 30 000 hektar vinodlingar är fördelade på 50% chardonnay och 40% pinot noir. På de sista 10 procenten odlas Aligoté, Gamay och andra mindre druvsorter.

Den omtalade och prisbelönta vinmakaren Grégory Patriat ligger bakom detta succévin. Han väljer med stor omsorg ut de bästa druvorna från de ikoniska vinmarkerna i regionen. Vinet representerar det bästa av Bourgogne Chardonnay och bär på unik terroir och elegans.

Servera Bourgogne Chardonnay Les Ursulines till eleganta fisk- och kycklingrätter. Jag avnjuter vinet i Riedels glas för ekfatlagrad chardonnay med en lyxig rätt på torskrygg. Här finns ett recept jag brukar utgå från: <https://www.koket.se/smorstekt-torskrygg-med-potatispure-fankalsflarn-bacon-och-vitvinsas>.

Bourgogne Chardonnay Les Ursulines finns på hyllan i Systembolagets butik på Skutviken i Luleå. Vinet är fantastiskt redan idag men kan också med fördel lagras i tre till fem år.

Omdömen:

Tryffelsvinets vinklubb: "Bourgogne Chardonnay Les Ursulines är Jean-Claude Boissets lättillgängliga vita instegsvin som verkligen överlevererar för priset. En utmärkt partner till fågel, kraftiga fiskrätter och grillade grönsaker."

Din Vinguide: "Uppfriskande och uppiggande vit Bourgogne gjort i en klassisk stil med citrustoner, rostade nötter, aningen tropisk frukt och mineral. Ett stort kap med en liten prislapp!"

Vinklubben Tre Kronor: "Frisk och härlig Chardonnay från en av Frankrikes största och med framstående producenter. Mycket vin för pengarna och en frisk upplevelse med mycket mineraltoner. Ett kvalitetsvin."

Wine Table: "Vinnet är fylligt och varmfruktigt med bra längd som ger en skön liten citruskick som avslut."

Hoppas ni gillar mitt tips! /Ulrika Sundqvist, styrelsen