VININFORMATION



Château de Beauregard, Pouilly-Fuissé, Vers Cras

Château de Beauregard

Maconnais, Bourgogne, Frankrig

Bourgogne har været "vinland" siden det 2. århundrede og strækker sig fra Chablis i nord til Beaujolais i syd. Sydøst for Chablis ligger Côte d'Or, der er opdelt i to dele: Côte de Nuits og Côte de Beaune og går man længere syd finder man Côte Chalonnais, Mâconnais og sidst Beaujolais. En stor del af Beauregards vinmarker ligger i Pouilly Fuisse, så det var til stor glæde for dem, da INAO efter 12 års undersøgelser og kvalitetssikring tilkendte de første 22 climats i området en 1. cru status, som det første i Mâconnais. Beauregard ejer vinmarker på flere af disse climats.

Château de Beauregard er flagskibet blandt de fem ejendomme under Maison Joseph Burrier og et centralt anker i familiens historie i det sydlige Bourgogne. Ejendommen har været i familiens eje siden 1854, oprindeligt gennem Deshaires-slægten og senere Burrier-familien, hvor arv og ægteskab har sikret kontinuitet over flere generationer frem til i dag, hvor Frédéric Marc Burrier leder huset sammen med 7. generation. En afgørende milepæl var samlingen af ejendommene under Maison Joseph Burrier, hvor Château de Beauregard fastholdt sin rolle som historisk og strukturel reference for helheden. Vinmarkerne omfatter omkring 37 hektar og er primært beliggende i Pouilly-Fuissé og Pouilly-Fuissé 1er Cru, suppleret af parceller i Saint-Véran, Mâcon-Solutré-Pouilly samt udvalgte appellationer i Beaujolais. Slottet ligger markant placeret på et kalkstensplateau i Fuissé med udsigt over Solutré og Vergisson, og kældrene regnes blandt de mest betydelige i Mâconnais. Filosofisk repræsenterer Château de Beauregard husets langsigtede tilgang: familieforankret, terroirdrevet og med et solidt internationalt renommé som en seriøs referenceproducent i regionen.

Vers Cras er et "climat" der ligger på et plateau på mount Pouilly. Cras betyder kalk på den lokale dialekt og henviser til den kalkede jordbund, med årere af ler. Vinstokkene er gennemsnitligt 35 år gamle. Den laves kun omkring 10.000 flasker årligt af denne prestigøse vin.

Druesort:	100% Chardonnay
Vinifikation:	Vinen gæres delvist (25%) i nye egetræsfade (228 l.) og delvist i tidligere brugte fade.
Smagsnoter:	Mineralsk vin med grønne, stilkede noter af terroiret. En let frugt og dyb og rig afslutning.



SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S