



2018

## Auxey-Duresses Les Boutonniers

Lafouge

Bourgogne Frankrijk

€ 27,50



### Wijngaard

klei/kalk (slechts 30 cm bovengrond ligt er op de kalkrots) , 45 hl/ha , koele expositie



### Kelder

met de hand geplukt, zachte persing met pneumatische pers, statische voorklaring, gisting en veroudering op eiken vaten (20 % nieuwe eik)



### Gastronomie

vis met saus, warme bereiding schaaldieren

### Soort

Wit

### Druivenras

100% Chardonnay

### Bewaarperiode

Nu-2026

### Volume

750 ml

## Beschrijving

In 'Les Boutonniers' is er maar een laagje grond van een 30 cm en dan zit je op de kalkrots. De wijnen zijn dan ook een stuk mineraler dan de meeste Meursault. Koppel dat aan een heel zuivere, transparante wijnmaakstijl en je krijgt dat unieke 'eau de roche' of 'jus de caillou' gevoel dat voor Chardonnay bijna niet elders te vinden valt dan op de meest kalkrijke en koele terroirs van de Bourgogne.

## Domein: Lafouge

Auxey-Duresses ligt naast Meursault maar is een tikkeltje koeler. Wat echter vroeger een nadeel was om de druiven mooi rijp te krijgen kan in tijden van 'global warming' een voordeel worden. Op de beste Premier Crus met een mooie expositie worden de tannines goed rijp maar de Pinot Noir blijft er in het register van rood fruit (géén zwart fruit) zoals in Chambolle Musigny. Heel helder, fijn fruit met frisse zuren. De onderliggende structuur maakt echter dat deze wijnen ook prima kunnen verouderen. Alleen moeten die mooie zuren en kwaliteitstannines ook omhuld worden met intens, diep fruit en die concentratie ligt in handen van de wijnboer. Pinot Noir is enorm rendementgevoelig en het werk in de wijngaard bepaalt voor een groot deel het kwaliteitspotentieel van een wijn. Dat potentieel moet dan natuurlijk in de kelder ook nog waargemaakt worden. Daarom mag je in de Bourgogne nooit blind een terroir, hoe prestigieus ook, kopen zonder de wijnbouwer te kennen. Terroir EN mens zijn onafscheidbaar.

Gilles Lafouge is zowat het prototype van de uiterst serieuze, meticuleuze wijnboer die zijn wijngaarden met de grootste zorg bewerkt, de druiven zo zacht mogelijk behandelt en de wijnen met grote precisie en zuiverheid weet te maken en op te voeden. Geen grote woorden maar daden. Le travail bien fait. Als de wijn veilig op fles is zit zijn werk er op. Trouwe klanten kopen de wijn en daarmee is de kous af. Marketing nul, zelfs geen...