

Côte de Brouilly 2023

DOMEIN

Als kleinzoon van een voormalig wijnmaker uit de Bourgogne besloot Hadrien Brissaud in 2018 – hij is dan kunstverzekeringsmakelaar van beroep – terug te keren naar z'n roots in Bourgogne en wijnmaker te worden. Na drie jaar stage te hebben gelopen op verschillende domaines, maakte hij z'n eerste wijnoogst in 2021, een schamele 1500 flessen in totaal. In 2022 huurt hij het perceel Puligny Village les Meix dat hij op biologische wijze, met een paard, bewerkt. Daarnaast koopt hij druiven uit de Côtes de Brouilly, Aligoté, Hautes-Cotes de Nuits, die hij met een eigen team oogst om de kwaliteit te garanderen. In 2023 koopt hij een hectare wijnstokken in de AOC Vézelay, en daarna ook in Maranges, Rully en Brouilly wat de productie opschroeft naar een totaal van 8000 flessen. De wijnen worden gevinifieerd met veel respect voor het terroir en het oogstjaar, waarbij de rode wijnen slechts licht worden gezwaveld om ze te beschermen tijdens de rijping. Hadrien experimenteert met rijping op houten vaten van 228, 350 en 500 liter en keramieken vaten van 400 liter, om de meest complexe expressie van elk terroir te vinden en de essentie van de wijnen niet te veranderen door een te intense houtrijping.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Van een naar het westen gericht terroir van blauw graniet op de helling van de Brouilly-heuvel, ongetwijfeld een van de meest expressieve wijngaarden in deze Beaujolais-cru. De gamaydruif ontwikkelt hier al z'n diepte en complexiteit. Jaargang 2023, zonder houtrijping, is een echt fruitbommetje. Een delicatete, klaar om zonder reserves te drinken.

DRUIVENRAS

Gamay

GASTRONOMIE

Kapoen met bospaddestoelen. Tournedos. Flammkuchen. Boeuf Bourguignon. Gebraden varkensvlees met knoflook. Steak tartare. Bloedworst. Brie de Meaux.



BEWAARTERMIJN 2025-2030+

LAND Frankrijk

STREEK Beaujolais

OOGSTJAAR 2023

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Hadrien Brissaud Vigneron

ALCOHOL 14%

SMAAKPROFIEL Complex & Elegant