

VÄNNER

MAT & VÄNNER

VARFÖR GÖR
VINET SÅ?

GAMLA VINER

NYTTAN MED
DEKANTERING

DET BÄSTA FRÅN
BESTÄLLNINGS-
SORTIMENTET

74-SIDIG SPECIAL
14 VINGÅRDAR I

Bourgogne

2010 • 59,- INKL. MOMS
AND 7.70 EUR • NORGE 64 NOK

TERPRESS 3603-01



388360 305908

TURVECKA v 35

TEMA BOURGOGNE

David Butterfield

En kanadensare som gör fruktdrivna
viner med nordamerikansk inspiration.





Områdena kring Meursault hör till Davids favoriter för Chardonnay.

David Butterfield kom till Beaune för att hjälpa till med föräldrarnas turistfirma. Familjen kommer ursprungligen från Toronto i Kanada, men hans fars vinintresse i kombination med affärsmöjligheten att hyra ut cyklar och ha guidade turer för turister gjorde att de bosatte sig i Bourgogne. Efter några år med cyklar upptäckte David tjusningen med vin och gick på vinskolan i Beaune, vilket resulterade i att cyklarna byttes ut mot jobb på vingårdar. »När jag började göra eget vin 2005 hade jag fastnat för Meursault som källa för de vita vinerna och Beaune för de röda. Beaune är ett underskattat område och vinerna därifrån är mycket intressanta, tycker jag«, berättar David. »I mitt tycke är Beaune Premier Cru ett av de mest underskattade vinerna från Bourgogne.«

Nyckeln till bra viner är förstås att få bra frukt. Eftersom David inte äger egna vingårdar letar han upp bra odlare och köper must till de vita vinerna och druvor till de röda. Han är med andra ord en så kallad *négociant*, det vill säga vinhandlare. Det lilla vineriet sköter han själv – utom vid skörden, då en assistent hyrs in för att hinna med alla sysslor. På något sätt märks det på vinerna att han kommer från Nordamerika och det märks också i vinerna att han vill ha ganska sen skörd. De är i mitt tycke förföriskt frukt drivna, utan att för den delen vara för mycket av varan.

Eken är väl avvägd och integrerad i vinerna och bara cirka 25% nya ekfat används. »Jag gillar vinerna från Meursault mycket och jag kommer att fokusera på detta område de närmsta åren. För de röda vinerna kan jag se en potential i Pommard och söker just nu bra odlare därifrån.« Pommard ger generellt sett viner med strukturerade tanniner och det kan säkert passa till Davids frukt drivna stil. Cykelintresset finns för övrigt fortfarande kvar och en bandagerad hand vittnar om en störning i någon av backarna kring Beaune. ✱

www.butterfieldwine.com

PROVADE VITA VINER

2007 Meursault (€22)

Generös fruktig doft med bra ekton. Smöriga äppelaromer och fin eftersmak. 89p

2007 Meursault Premier Cru Les Charmes (€35)

Sluten bouquet just nu, men visar i smaken mogna äpplen, nougat och mineraler. Bra ekintegration. 89p

PROVADE RÖDA VINER

2007 Beaune Premier Cru Rouge (€22)

Trevliga balanserade tanniner. Fruktig kropp med inslag av bränt socker och mogna jordgubbar. 89p