Beaune Roger Sauvestre

Bourgogne - Frankrijk

Volgens het etiket was Roger Sauvestre négociant-éleveur in Meursault. Verder vonden we over hem online geen informatie. De familienaam Sauvestre is in de Côte de Beaune wel bekend: volgens Burgundy Tourism woont de familie al sinds de achttiende eeuw in Meursault, vlak bij Beaune. Vincent Sauvestre nam het familiebedrijf in 1988 over en bouwde het uit tot zo'n veertig hectare wijngaard in Chablis, de Côte de Nuits en de Côte de Beaune. Volgens Burgundy Report is hij ook eigenaar van het handelshuis Jean-Baptiste Béjot in Meursault. Of Roger Sauvestre tot deze familie hoort, ligt voor de hand maar hebben we niet kunnen bevestigen. Rode Beaune wordt gemaakt van pinot noir.

Het jaar 1983

1983 was in de Bourgogne een jaar van uitersten. Het begon met een koud, nat voorjaar en plaatselijk zware hagel in mei. Een hete, droge juni zorgde voor een goede bloei, en juli en het grootste deel van augustus waren zonnig. Daarna viel er tot half september veel regen, wat de rijping remde en rot bracht. De Côte de Beaune was duidelijk gelijkmatiger dan de Côte de Nuits: de beste wijnen zijn rijk en geconcentreerd, maar bij veel wijnen overheerst de structuur. De kwaliteit liep sterk uiteen. Wel werden de wijnen na een paar jaar op fles beter: vlezig, met structuur en een opvallend lange afdronk.

Serveertip

Zet de fles een dag rechtop, zodat het depot kan zakken. Schenk hem vlak voor het eten voorzichtig over in een karaf en drink hem op 15

tot 16 graden.

Over deze fles

Losse fles van 75 cl. Vulniveau in de hals (into neck), heel goed voor een wijn van deze leeftijd.

Twijfel je of deze rijpe Bourgogne bij je etentje past? Vraag het Wietze.



Proefnotitie

Verwacht een volledig gerijpte Bourgogne, lichter van kleur dan vroeger, met tonen van gedroogd rood fruit, bosgrond en leer. Een notitie van deze wijn zelf vonden we niet.

Drinken bij

Heerlijk bij gebraden parelhoen of kalfsvlees, maar ook prima bij een risotto met paddenstoelen of een zachte, gerijpte kaas.

Houdbaarheid

Drink hem nu. Bij een deel van de 1983's is het fruit opgedroogd; het vulniveau in de hals is een goed teken, maar na ruim veertig jaar is elke fles anders.

Druivenrassen

Pinot Noir

Persoonlijke proefnotitie

WIJNKOPERIJ Jos Beeres Dik VAN 1879 B.V.

JOS lekkere wijn, prima service

Jos Beeres Wijnkoperij
Heereweg 276
2161BT Lisse
(+31) 050 - 313 22 41
www.josbeeres.nl