Savigny-les-Beaune Simon Bize & Fils

Bourgogne - Frankrijk

Het verhaal van Domaine Simon Bize begint in 1880, toen overgrootvader Simon Bize met een paar wijnstokken begon in Savigny-les-Beaune. In 1918 breidde grootvader Simon Bize het domein uit met nieuwe percelen. In 1950 besloot de volgende Simon Bize de wijn zelf te bottelen en te verkopen, omdat hij direct contact met zijn klanten belangrijk vond. Vanaf 1972 bouwde Patrick Bize verder: hij liet een nieuwe kuiperij bouwen, vergrootte de kelders en kocht percelen bij. De 1983 is dus een wijn uit de jaren van Patrick. Na zijn plotselinge overlijden in 2013 zetten zijn vrouw Chisa, zijn zus Marielle en het team het domein voort, dat nu zo'n 22 hectare beslaat.

Het jaar 1983

Het voorjaar van 1983 was koud en heel nat, en in mei sloeg op plaatsen zware hagel. Een hete, droge juni zorgde voor een goede bloei, en juli en een groot deel van augustus bleven zonnig. Eind augustus tot half september viel er veel regen, wat rot veroorzaakte, en de oogst verliep in wisselvallig weer. De Côte de Beaune was duidelijk gelijkmatiger dan de door hagel en rot getroffen Côte de Nuits. In alle wijnen staat de structuur voorop; bij een deel is het fruit inmiddels uitgedroogd, maar de beste zijn beter dan de 1985's. Een notitie van deze wijn zelf vonden we niet.

Serveertip

Zet de fles een dag rechtop en schenk hem voorzichtig over in een karaf, zodat het depot achterblijft. Serveer op 15 tot 16 °C.

Over deze fles

Losse fles van 75 cl, zonder kist. 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. Kom gerust kijken in Maison du Vin in Lisse.



Proefnotitie

Verwacht een volledig gerijpte pinot noir uit Savigny, met gedroogde kers, bosgrond en een hartige toets, en tannines die na ruim veertig jaar zacht zijn geworden.

Drinken bij

Heerlijk bij gebraden kip of parelhoen en kalfsvlees, maar ook prima bij een gerecht met paddenstoelen of een zachte kaas.

Houdbaarheid

Drink hem nu. Omdat 1983 een jaar van structuur was, kan het fruit bij de ene fles nog mooi aanwezig zijn en bij de andere wat zijn verdwenen; het vulniveau in de hals is een goed teken.

Druivenrassen

Pinot Noir

Persoonlijke proefnotitie

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

WIJNKOPERIJ Jos Beeres Dik VAN 1879 B.V.
JOS lekkere wijn, prima service