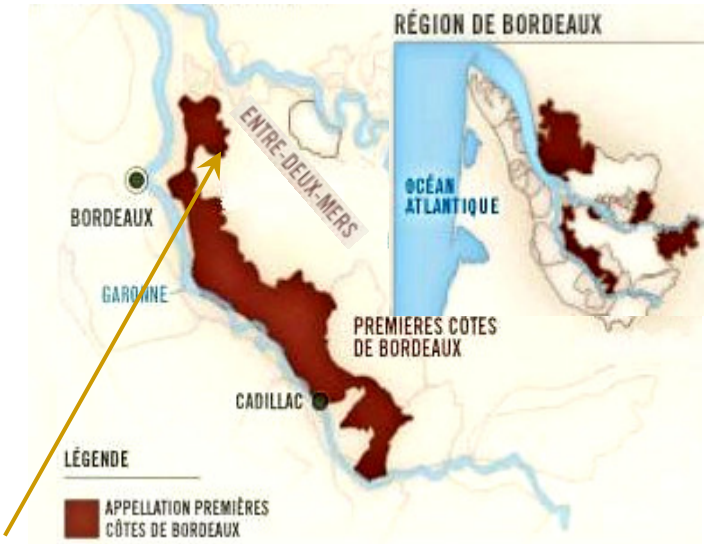
Château Bouteilley

Premières côtes de Bordeaux

De wijngaarden van het Bordeauxgebied vindt men verspreid over het gehele departement van de Gironde en is met haar ruim 110.000 ha. een van de grootste aaneengesloten wijngebieden ter wereld. De rivieren Dordogne (noord) en Garonne (zuid) worden verenigd in de Gironde en spelen samen met de Atlantische Oceaan een belangrijke factor in de wijnbouw. De grote havenstad Bordeaux werd in de tijd van de Galliërs, *Burdigala* (ofwel Haven van de maan) genoemd en is al eeuwen lang het centrum van de wijnhandel. De vele prachtig gedecoreerde pakhuizen uit de 16e-18e eeuw geven het rijke handels verleden goed weer.

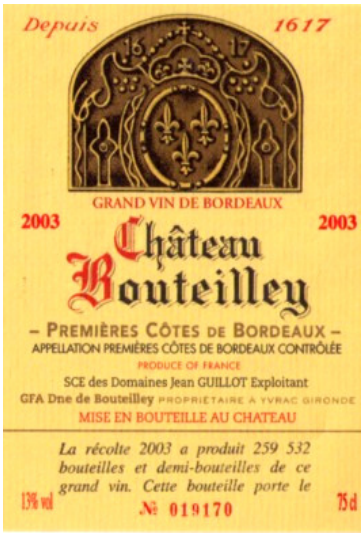
Premières côtes de Bordeaux
Binnen het enorme geografische gebied Entre-deux-Mers ("tussen 2 rivieren") ligt de Premières Côtes, circa 3000 ha. wijngaarden verspreid over een 60 km. lange en tot 5 km. brede strook aan de oever van de Garonne. Het zeer afwisselende landschap is een van de mooiste van het Bordeauxgebied. Toen de appellatie nog niet de goede reputatie van tegenwoordig had werden de wijnen vaak op de markt gebracht als simpelweg AOC Bordeaux. In het zuiden omringt het gebied 3 AOC voor zoete wijnen: Cadillac, Loupiac en Sainte-Croix-du-Mont.
Vooral de laatste 20 jaar worden er weer wijnen met een eigen karakter geproduceerd, voornamelijk rood waarvan de beste uit het noordwesten komen. Hier vindt men tevens Château Bouteilley, dat sinds 1617, onafgebroken in handen is van de **familie Guillot**.



Bijna 400 jaar historie! *Bouteilley* betekend: *een officier die belast is met wijnen voor het koninklijk huis*. De voorvader Guillot was een dergelijk officier en toen hij zich in 1617 in Yvrac, een kleine commune ten noordwesten van Bordeaux vestigde, kreeg hij van koning Lodewijk XIII permissie om de keizerskroon (de lelie) in het familiewapen te gebruiken. Het etiket is sindsdien nauwelijks veranderd.

Château Bouteilley

Château Bouteilley omvat 50 hectare wijngaard beplant met 60% Merlot, 30% Cabernet Savignon en 10% Cabernet Franc. De zuidzuidwest positie zorgt voor een goede zonopbrengst, de klei-kalksteen ondergrond fungeert zowel als water reservoir en tegelijk als goede afwatering. De druiven worden daardoor met zo weinig mogelijk "stress" goed rijp zodat ook in de minder goede jaren op Bouteilley nog **altijd interessante wijnen** gemaakt worden. Een speciaal, ultramodern gistingsysteem dat door Jean Guillot werd bedacht en is gepatenteerd, zorgt voor een betere extractie van kleur-, geur- en smaakstoffen.



Bouteilley is een wijn met **veel rood fruit** maar ook wat aardse tonen en kruiden waardoor de wijn een geheel **eigen(wijze) identiteit** heeft.
Geen 13 in een dozijn, dat is duidelijk.
De fruitige smaak is toegankelijk, met zachte tannine en een toets van hout in de finale die wordt veroorzaakt doordat een deel van de wijn op (grote) eikenhouten vaten verblijft. Voor een wijn uit deze prijsklasse biedt Bouteilley zeer veel waar voor zijn geld, zeker ook gezien de leeftijd die de wijn in de goede jaren kan bereiken; 8-10 jaar! Hij wordt graag begeleid door rood vlees (al dan niet gegrild) met saus, gevogelte of droge kazen.