

Naam	Langhe Chardonnay Bussiador
Jaartal	2022
Bewaarpotentieel	Tot eind 2032
Producent	Conterno Aldo
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, weinig kruidig, redelijk wat hout in de smaak, fijne mineraliteit, weinig tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Langhe
Druivensoorten	100% chardonnay
Alcoholpercentage	13,00% vol
Omschrijving	Net buiten Monforte d'Alba, middenin het historische hart van de Bussia cru, ligt het statige landgoed Poderi Aldo Conterno, gesticht door de gelijknamige wijnmaker in 1969 en bezielde door finesse. De boerderij 'Favot' lijkt wat op een historisch klooster en herbergt een traditionele kelder met meer Slavonische foeders dan moderne Franse barriques. Van deze laatste zijn de Conterno's trouwens nooit grote fan geweest en ze worden ook nooit gebruikt voor de opvoeding van de Barolowijnen.

Na het overlijden van Aldo in 2012 heeft het domein zichzelf moeten heruitvinden. De 3 zonen (Franco, Stefano en Giacomo) besloten onder andere om de opbrengsten in de wijngaard drastisch te verlagen en nog meer in te zetten op de identiteit van de diverse cru's.

Een bezoek aan dit uniek huis leert al snel dat traditie niet ouderwets hoeft te zijn, maar als voedingsbodem kan dienen voor moderne inschatting met als eindresultaat wijnen die passen bij de vraag van de hedendaagse wijnconsument. Maar de moderne technieken worden enkel en alleen aangewend om het werk in de wijngaard te benadrukken en een efficiëntere behandeling in de kelder toe te laten. De wijnen zijn vandaag tegelijk modern en klassiek, loepzuiver en met een ongekennde finesse. Ze slagen er nu meer dan ooit in om de wijnen het karakter van hun specifieke terroir te geven, ongeconditioneerd en enigszins eigenzinnig. Sterke karakters sluiten niet gemakkelijk compromissen... De emblematische topwijn 'Gran Bussia' is altijd de favoriet geweest van Aldo zelf, die van bij aanvang in 1969 wist dat deze wijngaard beter kon presteren dan tot dan toe het geval was...en blijft ook vandaag nog hét eerbetoon van de 3 zonen aan hun vader.

De Chardonnay Bussiador heeft een goudgele kleur. Het bouquet geurt vooral naar bloemen, ananas, honing en mineraliteit. Mondvullend en complex. Zachte en minerale smaak. Evenwichtige afdrank.

Serveren bij	schaal- en schelpdieren, visbereidingen met saus, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus
Oorsprong	Monforte d'Alba. Verschillende wijngaarden in het Bussia Sopranagebeid.
Oogst	september
Vinificatie	De wijn verblijft gedurende 3-4 dagen in inoxen vaten waar de fermentatie zal starten. Dan wordt de wijn overgeheveld in barriques waar de fermentatie vervolledigd zal worden. Hierna wordt de wijn geklarificeerd en vervolgens zal de wijn nog 12 maanden rijpen in nieuwe barriques.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	12 maanden in nieuwe barriques.
Analytisch	Alc: 13% Vol.
Productie	4000 flessen 0,75
Recensentscores	Ian D'Agata, IWineReview: 92

