Domaine Moret, Chassagne Montrachet Blanc 2023, Vieilles vignes

Beschrijving

Karakteristieken: De druiven zijn afkomstig van 60 tot 70 jaar oude wijnstokken van 2 verschillende percelen. Dit is een zeer typische Chassagne-Montrachet op dorpsniveau. Hij heeft een delicate strogouden kleur in het glas en is bijna verlegen in de neus. Je moet het fruit achter de pure minerale tonen zien te ontdekken. De neus toont het typische heldere fruit, veel perzik en zeer geconcentreerde gele appel. De smaak heeft een extra kick van finesse en mineraliteit. Knisperend en lichtvoetig. Pas op het einde is er weer een fijne kick van zuurgraad, die de wijn zijn grip geeft en een beetje ziltigheid laat doorklinken. Dit is subtiel, fijn, niet zo geel-fruitig als een Puligny maar messcherp fris en mineraal.

Food Pairing: Serveer aan 12° bij kreeft, tarbot of zeebaars met beurre blanc, of bij gevogelte in roomsaus.

De Regio: Chassagne-Montrachet is een beroemd wijndorp in de Côte de Beaune, Bourgogne, bekend om zowel witte als rode wijnen. De witte wijnen van Chardonnay zijn rijk, complex en mineraal, met tonen van citrus, noten en boter. Het dorp deelt enkele van de meest prestigieuze Grand Cru-wijngaarden met buur Puligny-Montrachet, zoals Le Montrachet en Bâtard-Montrachet. Naast de wereldberoemde witte wijnen produceert Chassagne-Montrachet ook verfijnde rode wijnen van Pinot Noir, die stevig en kruidig zijn. De kalkrijke en kleihoudende bodem draagt bij aan de diepgang en structuur van de wijnen.

Het wijndomein: David Moret is een van de meest opvallende micro-négociants van Beaune, waar hij wijn maakt in een oude, kleine kelder in het centrum van de stad. Zonder familiewijngaarden begon hij in 1999 met zijn eerste vaten en specialiseerde hij zich in chardonnay uit de magische driehoek van de Côte de Beaune: Meursault, Puligny- en Chassagne-Montrachet. Voor zijn druiven heeft hij contracten met een achttal topwijnbouwers; hij volgt het werk in hun wijngaarden het hele jaar op en bepaalt zelf de oogstdatum. De oogst gebeurt met de hand, waarna de trossen gesorteerd worden met een optische sorteermachine en zacht geperst worden. Alle witte wijnen vergisten met inheemse gisten op eikenhouten vaten (meestal 10 tot 30% nieuw) en rijpen een tiental maanden op de fijne droesem. Daarna gaan ze naar inox, waar ze nog enkele maanden rusten voor ze zonder klaring of filtratie gebotteld worden. Er wordt met zwaartekracht gewerkt, zonder pompen. De wijnen lijken op de maker: rijp, rond, vol en gul, en vinden hun weg over de hele wereld, van Korea tot Las Vegas, Dubai en natuurlijk West-Vlaanderen.

Bewaartijd	4-6 jaar
Domein:	Domaine Moret
Land:	Frankrijk
Regio:	Bourgogne
Appellatie:	Chassagne Montrachet
Alcoholgehalte:	13%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Chardonnay

De Vinotheek
Ardooisesteenweg 282 • 8800 Roeselare
Tel: 051 74 72 89 • E-mail: info@vinotheek.be • **www.vinotheek.be**