

Naam van de wijn: Bernard Defaix - Bourgogne Rouge

Regio: Bourgogne

Druivenras(sen): Pinot noir.

Smaaktype: Droog, halfvol, energiek, fruitig en met zeer lichte houtrijping.

Producent: Bernard Defaix

Bewaarcapaciteit: Tot 6 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 16 tot 18°C.

Culinair advies: Vleeswaren als bv. rosette de Bourgogne en paté en croûte, coq au Beaujolais, pot-au-feu en kazen als Comté en Gruyère.

Glasadvies: Riedel Veritas Old World Pinot Noir, Riedel Vinum Burgundy.



Wijnbedrijf: het Domaine Bernard Defaix & Fils ligt in het hart van het Chablis wijngebied, in het dorp Milly. Bernard Defaix, de 4e generatie van een wijnboerenfamilie, begon in 1959 met slechts 2 ha wijngaarden. Samen met zijn vrouw Monique wisten ze het bedrijf in de loop van de jaren uit te breiden tot 26 ha, waarvan de helft in Chablis 1er Cru gebied! De 5e generatie beheert nu het domein, maar 'pa' Bernard geeft nog hier en daar nuttige adviezen aan zijn twee zoons Didier (wijngaard) en Sylvain (wijnkelders), sinds 2002 eveneens door Hélène, de vrouw van Didier, bijgestaan. Grand Cru Vaudésir ligt ingeklemd tussen de Grands Crus Valmur en Preuses en heeft Grenouilles als naaste buurman. Het terroir van deze 15 ha grote Grand Cru bevat minder kalk en is wat lossier van structuur dan bij de andere Grands Crus. De helling is daarentegen wat steiler. In de wijngaarden wordt milieuvriendelijk gewerkt met gebruik van zoveel mogelijk producten en methodes uit de biologische wijnbouw.

Regio: De Bourgogne is een streek waar enkele van de beroemdste wijngaarden ter wereld liggen. Befaamde namen als Le Montrachet, La Tâche en Corton geven hier van Pinot Noir en Chardonnay zeer gewilde wijnen. De Bourgogne is een streek die zich van noord naar zuid over een afstand van circa 200 kilometer uitstrekt. Het gebied is onder te verdelen in vijf regio's, waarbij de Chablis ongeveer 80 kilometer los ligt van de andere regio's. De andere vier regio's liggen in een lang gerekt lint onder elkaar, beginnend direct onder Dijon tot aan Lyon. Nergens is de regio breder dan 20 kilometer.

Wijngaard & Vinificatie: De Bourgogne Rouge van Bernard Defaix is afkomstig van wijngaarden die vlak bij de stad Auxerre in de Chablis-streek liggen. Eind september worden de druiven geplukt en meteen ontsleed en gekneusd, waarna men ruim 2 weken lang de temperatuurgecontroleerde (28°C) alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten laat plaatsvinden op grote roestvrijstalen tanks. Hierna volgt persing en wordt de jonge wijn overgestoken op eikenhouten barriques die 2 à 3 jaar oud zijn, voor de malolactische gisting en rijping. Na ongeveer 10 maanden wordt de wijn geassembleerd en na lichte filtering gebotteld. Dit hele proces verloopt volgens biologische regels en voorschriften.

Smaakimpressie: Helder, diep robijnrood van kleur. In de neus aroma's van rode kersen, bessen en iets van bosgrond. In het smaakpalet tonen van klein roodzwart fruit en een hint van gekneusde jenerverbes, die gepaard gaan met een afdronk met zachte tannines en de juiste zuren.