

Naam van de wijn: Gevrey-Chambertin La Perrière 1er Cru

Producent: Domaine Harmand-Geoffroy

Herkomstbepaling: Gevrey-Chambertin La Perrière 1er Cru, Bourgogne, Frankrijk

Druivenras(sen): pinot noir

Wijnbedrijf: In het beroemde dorp Gevrey-Chambertin in de Côte d'Or is Domaine Harmand-Geoffroy gevestigd. De wortels van dit bedrijf gaan terug tot eind negentiende eeuw en het is nog steeds in handen door dezelfde familie. Lange tijd bleef Domaine Harmand-Geoffroy op de achtergrond onwillig van aandacht en vooral op traditionele wijze degelijke, maar enigszins rustieke wijnen produceren. Tot 2005; het moment dat Gérard Harmand werd bijgestaan door zijn zoon Philippe die met de nodige vernieuwingen en veranderingen op de proppen kwam. Want met het oog open gericht op traditie worden de wijngaarden met een gemiddelde leeftijd van ruim vijftig jaar, zeer streng gesnoeid, de "vendange verte" toegepast (het teveel aan druiventrossen al vroeg wegnippen) en wordt er veel aandacht besteed aan het bladmanagement, d.w.z. de juiste verhouding tussen blad en druiventros voor de perfecte rijping. Daarnaast wordt er bij Domaine Harmand-Geoffroy geen gebruik gemaakt van kunstmest, onkruidverdelgers, insecticides en pesticiden, en gezonde druiven worden pas bij optimale rijpheid geselecteerd en geoogst, waarna de druiven met uiterste voorzichtigheid in de vinificatiekelder worden behandeld, o.a. met het gebruik van zwaartekracht. Het resultaat mag er zijn, vanaf 2008 is de kwaliteit van de wijnen van Domaine Harmand-Geoffroy gestaag verbeterd, zelf opmerkelijk toegenomen. Deze zijn nu delicatesse, fruitiger, complexer en harmonieuzer. Buitengewoon goed tot groots zoals je van bourgognes uit Gevrey-Chambertin zou mogen verwachten. De Gevrey-Chambertin La Perrière 1er Cru van Domaine Harmand-Geoffroy is afkomstig van een perceel van 0,3 hectare met 50 jaar oude stokken.



Regio: De Bourgogne is een van de meest beroemde wijngebieden ter wereld en ligt in het oostelijke midden van Frankrijk. Het is een gebied dat ruim 250 kilometer lang is en begint met de Chablis in het noorden en eindigt in het zuiden met de Beaujolais net voor Lyon en heeft een lengte van zo'n 275 kilometer. Het is een gebied dat grotendeels een landklimaat heeft, dus met koude winters en warme droge zomers en een zacht najaar. De Bourgogne is een gebied van tradities en kleinschaligheid, de meeste domaines zijn niet groter dan acht hectare, maar maken wel tien of meer verschillende wijnen. Dit heeft te maken met het feit dat er al in de twaalfde eeuw door de Cisterciënzer monniken ontdekt werd dat er in de Bourgogne grote verschillen zijn tussen de percelen wat bodemsamenstelling, ligging en microklimaat betreft, deze identiteit is de terroir. Dit werd wettelijk erkend en vastgelegd in 1855 met classificaties in de Bourgogne van de afzonderlijk gedefinieerde wijngaarden als premier cru en grand cru in de Côte d'Or. Het hart en zonder meer het meest prestigieuze deel van de Bourgogne is de Côte d'Or. In de Côte de Nuits, het deel tussen Dijon en Beaune, regeert de pinot noir. In de Côte de Beaune, het deel vanaf Beaune zuidwaarts, is het de chardonnay die zich in al haar pracht manifesteert. Dorpen met een zeer grote reputatie zijn o.a.: Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée, Chambolle-Musigny, Nuits-Saint-Georges, Puligny-Montrachet en Chassagne-Montrachet. Het tweede deel van deze namen verwijst naar een beroemde cru die in de dorpen te vinden is. In het geval van Gevrey-Chambertin is dat de zeer befaamde grand cru Chambertin.

Vinificatie (wijnbereiding): Na de pluk waarbij een rigoureuze selectie van de pinot noir druiven plaatsvindt, worden de druiven ontsteelt en volgt een koude inweking van vijf dagen om meer kleur en aroma extractie te krijgen, met aansluitend een twee weken durende temperatuurgecontroleerde alcoholische gisting op roestvrijstalen cuves. Hierna persing van de druivenmost en oversteken van de jonge wijn op eikenhouten barriques waarvan 50% nieuw is, om hierin te rijpen en de malolactische gisting te ondergaan. Na ruim 16 maanden wordt de wijn zonder filtering gebotteld.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 13%. Heldere, diep kersenrode kleur. In de neus aroma's van zwarte kersen en bessen, bramen en wat kruidige toasting. In het smaakpalet pure tonen van klein rijp rood/zwart fruit, iets van vanille met een elegante afdrank met goede tannines.

Serveren: 16°C. Bewaren: tot 12 jaar na de oogst.

Culinair advies: Varkenshaas met morieljes, magret de canard, coq au vin, parelhoen met eekhoorntjesbrood en niet te rijpe kazen als citeaux, reblochon en morbier.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2014 16,5/20 Bourgogne Aujourd'hui - 2012 15/20 Bourgogne Aujourd'hui, 90-92 Burghound - 2011 89-92 Burghound - 2010 13,5/20 Bourgogne Aujourd'hui, 89-92 Burghound - 2009 89-91 Burghound, 90p Parker

Smaaktype: Tamelijk rijk, verfijnd, elegant en met houtopvoeding.

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