

Naam van de wijn: 'En Virondot' 1er Cru

Producent: Domaine Marc Morey

Herkomstbenaming: Chassagne-Montrachet Blanc 1er Cru 'En Virondot', Bourgogne

Druivenras(sen): chardonnay

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: de Bourgondische wijnfamilie Morey is wijd vertakt, met diepe wortels in Chassagne-Montrachet, een klein, schilderachtig dorpje, 15 km ten zuiden van Beaune. Het domein Marc Morey wordt geleid door Bernard Mollard, de schoonzoon van Marc Morey. Bernard Mollard is een gepassioneerde wijnman, met een extra zintuig voor kwaliteit en een enorm charisma. Het domein brengt prachtige wijnen, gul, smaakvol en complex, zo wel in wit als in rood, al ruim 20 jaar in ons assortiment. Voor deze 1er Cru Chassagne-Montrachet 'En Virondot' worden druiven van het domein gebruikt, afkomstig van 30-35 jaar oude wijnstokken op kalkbodem. De herkomstbenaming Chassagne-Montrachet ligt in de Côte de Beaune.



Vinificatie (wijnbereiding): de alcoholische gisting vindt plaats in RVS tanks onder strenge temperatuurcontrole. Vervolgens wordt de jonge wijn overgeheveld naar eikenhouten vaten (30% nieuw) waar het tot het einde van de malolactische gisting op eigen bezinksel ligt, met regelmatige 'bâtonnage' (om- en doorroeren) van de 'lies'. Dit versterkt het minerale karakter van de wijn en geeft meer structuur en romigheid. Na 10 maanden wordt de wijn afgetapt, geklaard en (afhankelijk van het oogstjaar) licht gefilterd voor het bottelen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: volle, zeer intense neus, rijp fruitig, verfijnd en mineraal, met een hint van boter, vanille en goed geïntegreerde houtnuances. Op de tong vol en behoorlijk krachtig, breed, complex en mineraal, perfect evenwicht, lange en mondvullende finale met zuivere mineraliteit, het geheel goed verpakt in elegante houtnuances. Serveren: 12-14°C. Bewaren: goed oplegpotentieel, zeker tot 10-12 jaar na de oogst.

Culinair advies: klassiek aanbevolen bij gegrilde, stevige vis (tarbot, snoekbaars), zeevruchten, wit vlees of blank (Bresse) gevogelte in rijke romige witte wijnsaus, gegrilde kreeft of langoest, krokant gebakken kalfszwezerik... Voor wie geen 'sticky' wijn bij zijn (gebakken) vetgemeste ganzenlever wenst te drinken, is deze wijn een verademing.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 89-92 punten International Wine Cellar...

Smaaktype: vol body, intens aromatisch, complex, mineraal, met houtrijping.