

Naam van de wijn: Talmard Mâcon-Chardonnay

Producent: Cave Talmard

Herkomstbenaming: Mâcon Villages AOC

Druivenras(sen): chardonnay

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: de Cave Talmard werd in 1973 door Paul Talmard opgericht. Eerst werden alleen de druiven verkocht, later de zelf gevinifieerde en gebottelde wijnen. Jaren lang kreeg hij de hulp van zijn broer. In 1996 gingen de broers elk hun eigen weg. Paul Talmard zette het bedrijf door met zijn dochter Mallory en zijn schoonzoon Benjamin. De laatste maakt nu de wijn. Nu is het domein gegroeid van 17 naar 27,5 ha verdeeld over 5 Mâcon herkomstbenamingen, 5 ha daarvan liggen in het AOC gebied Mâcon Villages Chardonnay, waarbij Chardonnay niet naar de gelijknamige druif verwijst, maar naar het dorp (village) Chardonnay, een van de 26 'villages' van de AOC Mâcon Villages (alleen witte wijnen). De bodem van de wijngaarden voor deze wijn bestaat uit kalkhoudende mergel. De gemiddelde leeftijd van de wijnranken is ruim 35 jaar.



Vinificatie (wijnbereiding): de druiven worden zo rijp mogelijk geoogst om niet te hoeven chaptaliseren (het toevoegen van suiker aan de most om meer alcohol en evenwicht te krijgen, volkomen legaal maar zeer controversieel). De oogst gebeurt machinaal, voor meer flexibiliteit. De druiven worden snel naar de wijnkelder vervoerd en daar zorgvuldig pneumatisch geperst. De zwaartekracht wordt gebruikt om de sappen naar decanteertanks te verplaatsen, waar ze via natuurlijke bezinking na 18 uur helder worden. De alcoholische gisting vindt plaats in RVS tanks bij 18-22°C om de aromatische kracht van het fruit te behouden. Dit kan een maand en soms langer duren. De malolactische gisting volgt, waarna de jonge wijn gescheiden wordt van zijn bezinksel. Na een koude stabilisatie en klaring wordt het vanaf maart van het jaar na de oogst gebotteld.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: licht en helder geelgoud van kleur, met zilvergroeene schitteringen. De neus is subtiel, volop zacht citrusfruit, florale nuances (kamperfoelie, acacia, witte roos) en een hint van groene kruiden (citroenmelisse, ijzerkruid). In de mond vloeien deze aroma's uit, aangevuld met kweepeer en soms (wilde) venkel. De aanzet is fris, droog en fruitig, maar het mondgevoel is rond, mild en geconcentreerd, met een goede lengte. Serveren: 10-12°C. Bewaren: drinken binnen 3-4 jaar na de oogst.

Culinair advies: uitstekend aperitiefwijn, al dan niet geserveerd met wat (vis/tapenade) toastjes, groene olijven en zoutjes. Door zijn veelzijdigheid is dit een breed inzetbare gastronomische wijn, met een lichte voorkeur voor gegrilde vis, koude voorgerechten, ratatouille, samengestelde salades in de zomer, kalfsvlees en blanke (Bresse) gevogelte in roomsaus, (gevulde) pasta en risotto met een romige saus van vlees, gevogelte of vis. Rustiek en klassiek bij zachte geitenkazen, trendy bij sushi en sashimi.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: deze wijn werd meermalen door KLM-Air France geselecteerd als Business Class 'verwenwijn'...

Smaaktype: fris, licht en elegant, aromatisch.