

Naam van de wijn: Rully 1er Cru Mont Palais

Producent: Domaine Jaeger-Defaix

Herkomstbenaming: Rully 1er Cru Mont Palais AOC, Bourgogne, Frankrijk

Druivenras(sen): chardonnay 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: van oktober 2002 tot begin 2005 nam H el ene Jaeger-Defaix, de vrouw van Didier Defaix (Chablis), het oude familie domein van haar oudtante geleidelijk over. Het 4,5 ha grote domein uit de zuidelijke Côte Chalonnaise bestaat uitsluitend uit 1er Cru wijngaarden, zowel rood als wit, met een bodem van klei en kalk. In de wijngaarden wordt net als bij Domaine Defaix in Chablis, milieuvriendelijk gewerkt met gebruik van zoveel mogelijk producten en methodes uit de biologische wijnbouw.



Vinificatie (wijnbereiding): "Om goede wijn te kunnen produceren heb je goede druiven nodig" is het belangrijkste motto van Didier en Sylvain. De gezonde druiven worden met de hand geplukt. De alcoholische en malolactische gisting vinden plaats in 1-5 jaar oude eikenhouten vaten met regelmatige 'b atonnage' (roeren) van de 'lies'. De jonge wijn rijpt nog 12 maanden op zijn 'lies' (eigen fijn bezinksel) zodat het hout de terroir karakteristieken niet gaat domineren. Door de koude temperaturen in de oude Defaix familiekelder in het hart van Milly, klaart de wijn volledig natuurlijk door bezinking. Er wordt slechts heel licht gefilterd voor het bottelen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: bleek goudgeel van kleur, frisse en fruitige neus van perzik en abrikoos, met wat vanille en roomboter als herinneringen aan de gisting en opvoeding op hout. In de mond rijk, rond en romig van smaak en structuur, gul en fruitig tot de laatste slok. Serveren: 12-14 C. Bewaren: goed oplegpotentieel, 5-8 jaar na de oogst.

Culinair advies: een verleidelijke, gulle en verfijnde gastronomische wijn voor bij kreeft, gestoomde tarbot, snoekbaars of een andere stevige vis, al dan niet geserveerd met een beurre blanc saus. Probeer het eens bij paling met een ouderwets lekkere ravigote saus!

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 'Coup de Coeur Guide Hachette' voor het hele assortiment!

Smaaktype: volle, intense beleving, complex, met houtrijping.