

Naam van de wijn: Rully 1er Cru Rabourcé

Producent: Domaine Jaeger-Defaix

Herkomstbenaming: Rully 1er Cru Rabourcé AOC, Bourgogne, Frankrijk

Druivenras(sen): chardonnay 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: van oktober 2002 tot begin 2005 nam Hélène 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. De wijngaarden van deze 1er Cru Rabourcé liggen boven die van de 1er Cru Cloux, op het steilste deel van de heuvel. De bodem bestaat voornamelijk uit witte klei die het zonlicht extra weerkaatst naar de druiven voor een perfecte en relatief vroege rijping.



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 'bâtonnage' (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 familiekerlder 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 citroengeel van kleur, frisse en fruitige neus van citrusvruchten, groene appel, perzik, abrikoos en florale nuances, met een subtiele herinnering aan de houtopvoeding. In de mond, mineraal en licht ziltig in de aanzet, gevolgd door een zachte, licht romige structuur en een frisse, elegante, redelijk complexe en rijke smaak, met een duidelijk mineraal gevoel in de lange en diepe afdrank. Een klassieke Bourgondische chardonnay met een hoog pleziergehalte. Serveren: 12-13°C. Bewaren: goed oplegpotentieel, 5-8 jaar na de oogst.

Culinair advies: een elegante en smaakvolle wijn die het geweldig doet als chique aperitief, maar ook genoeg complexiteit en rijpe tonen bezit om een risotto met witte truffels te begeleiden!

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

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