

Naam van de wijn: Rully 1er Cru Clos du Chapitre Rouge

Producent: Domaine Jaeger-Defaix

Herkomstbenaming: Rully 1er Cru Clos du Chapitre Rouge AOC, Bourgogne, Frankrijk

Druivenras(sen): pinot noir 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. Deze Rully 1er Cru Clos du Chapitre rouge is een 'monopole' binnen de AOC Chapitre en is volkomen ommuurd ('clos'). Het betreft een perceel van 1 ha, achter het familiehuis gelegen.



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 en zorgvuldig gesorteerd. Alleen de beste trossen worden verwerkt. De alcoholische en malolactische gisting duren 2-3 weken, met regelmatige 'pigeages' (onderdompelen van de schillenhoed) en 'remontages' (aftappen van gistende sappen om ze weer op de schillenhoed te sproeien). De jonge wijn rijpt nog 15 maanden in eikenhouten vaten (50% nieuw). Er wordt slechts heel licht gefilterd voor het bottelen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: diepe, intense robijnrode kleur. Frisse, fruitige neus boordevol rode vruchten. Goed geïntegreerde houtnuances zowel in de neus als op de tong. Fluwelig, fris, evenwichtig, sappig, verfijnd van smaak en structuur, lange en elegante finale. Serveren: 16-17 C. Bewaren: zeer goed oplegpotentieel, 8-10+ jaar na de oogst.

Culinair advies: deze klassieke pinot noir van grote klasse combineert goed met lamsvlees, gegrild of geroosterd, maar ook als spiesjes verwerkt. Eveneens aanbevolen: klassiek ovengebraad van het varken, rund of kalf, wild, gevogelte, konijn, luxe orgaanvlees (vaars- of kalfslever, kalfs- of lamsniertjes), pasta en risotto met roodvlees of wild, stoofschotels van rund- of lamsvlees... Gedurfd maar zeker niet onverdienstelijk bij subtiele Oosterse vlees/gevogelte gerechten uit de wok of wa(d)jan.

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

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