

Naam van de wijn: Morey-Saint-Denis

Producent: Dujac Fils & Père

Herkomstbenaming: Morey-Saint-Denis AOC, Bourgogne, Frankrijk

Druivenras(sen): pinot noir



Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Sinds 2000 hebben zoon Jeremy en vader Jacques Seysses het begrip 'négociant' (wijnhandelaar) een nieuwe dimensie gegeven. In plaats van wijnen van kleine producenten tot een anoniem generiek merkproduct te blenden, verkozen ze onder de label 'Dujac Fils & Père' een partnerschap aan te gaan met topproducenten uit Gevrey-Chambertin, Morey-Saint-Denis, Chambolle-Musigny, Meursault en Puligny-Montrachet. Bijna alle druiven komen van oude wijngaarden, onder direct toezicht van Jeremy, met betrekking tot wijnbouwmethodes, opbrengst en oogstmoment.

Vinificatie (wijnbereiding): Eens geplukt gaan de pinot noir druiven naar de wijnkelders van Dujac in Morey-Saint-Denis. Daar worden ze met dezelfde zorg als bij alle eigen Dujac wijnen gevinifieerd, in vaten van 40% nieuw Frans eikenhout opgevoed en zonder klaring, eventueel na zeer lichte filtratie gebotteld. Het hele proces van wijnbouw, vinificatie en opvoeding is opgezet met slechts een doel: het presenteren van zuivere, oorspronkelijke wijnen die hun terroir weergaloos vertolken.

Decanteren om wijn en bezinnsel te scheiden en/of beluchten op karaf: enige tijd voor het serveren in een karaf overschenken zal de aromatische kracht van de wijn ten goede komen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Uitnodigende, intense rode kleur met paarse accenten in zijn jeugd. Expressieve neus met aroma's van zwarte (cassis, bosbessen) en rode (kersen) vruchten in zijn jeugd, met de leeftijd evoluerend in belegen tertiaire aroma's (nat kreupelhout, paddestoelen, zwarte truffel, adellijk wildvlees). In de mond, krachtig van aanzet, fruitig, gul van smaak, uitstekend in evenwicht, met ronde tannines en vlezige structuur. Serveren: 13-16°C. Bewaren: 5-10 jaar na de oogst.

Culinair advies: Traditioneel geserveerd bij karaktervol, smaakrijk vlees: vederwild, waterwild, gebraden haarwild, maar ook gegrilde (echte) entrecote of ribstuk van het rund.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 91 pp Robert Parker

Smaaktype: Medium vol, aromatisch, met houtopvoeding.