

Naam van de wijn: Chambolle-Musigny

Producent: Dujac Fils & Père

Herkomstbenaming: Chambolle-Musigny 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 bezinksel 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 robijnrode kleur, helder en fonkelend. Expressieve neus met aroma's van viooltjes, frambozen, aardbei en aalbessen, goed verpakt in elegante houttonen. Op leeftijd evolueert het naar rijp fruit, pruimedanten, zwarte truffel, adellijk wildvlees en nat kreupelhout. In de mond, rijk, vlezig en complex, aromatisch en mondvullend, fluwelig en delicaat van smaak, ondanks zijn krachtige structuur. Lange, gulle en verleidelijke finale met zijdezachte tannines. Serveren: 12-16°C (hoe jonger, hoe koeler). Bewaren: 5-10 jaar na de oogst.

Culinair advies: Traditioneel geserveerd bij karaktervol, smaakrijk vlees: vederwild en waterwild in saus, gebraden kapoen of langzaam gegaard lamsbout of kalfsgebraad, al dan niet met edele bospaddestoelen.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 89 pp Robert Parker, 86-89 pp Burghound, 92 pp Wine Spectator, 87-89 pp International Wine Cellar, 16-17,5/20 pp Jancis Robinson.

Smaaktype: Medium vol, aromatisch, met houtopvoeding.