

Naam van de wijn: Gevrey-Chambertin

Producent: Dujac Fils & Père

Herkomstbenaming: Gevrey-Chambertin 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 gevinificeerd, 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 robijnrode kleur in zijn jeugd, donker karmijn/kersenrood op leeftijd. Expressieve neus met aroma's van aardbeien, bramen, viooltjes en rozen in de jeugd, evoluerend naar leer, bont, drop, adellijk wildvlees en nat kreupelhout na jaren extra opleg. In de mond, krachtig, rijk, stevig, vol van structuur, goed geïntegreerd verfijnd hout, fluwelige tannines. Serveren: 15-16°C. Bewaren: 5-10 jaar na de oogst.

Culinair advies: Traditioneel geserveerd bij karaktervol, smaakrijk vlees: haar-, veder- en waterwild in saus, zeker bij de wat oudere wijnen. Verder aanbevolen: ribstuk, dikke (echte) entrecote of gebraden lam, met een bruine vleessaus. Voor de avontuurlijke gastronomen: snoekbaars filet of tonijn met een rode wijn saus! Lokaal wordt het ook (door)geschonken bij karakter- en smaakvolle kazen van rauwe koemelk.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 87-90 pp Burghound, 86-90 pp International Wine Cellar, 16,5-18/20 pp Jancis Robinson.

Smaaktype: Volle, intense beleving, complex, met houtopvoeding.