

Naam van de wijn: Bourgogne Blanc

Producent: Domaine Dujac

Herkomstbenaming: Bourgogne blanc AOC, Frankrijk

Druivenras(sen): chardonnay



Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Grootvader Louis Seysses stond bekend als een grote gastronom. Zijn zoon, Jacques Seysses, raakte al jong door wijn en gastronomie gefascineerd. In 1967 greep hij zijn kans om van zijn passie zijn leven te maken, na een gedegen ervaring bij Gérard Potel van Domaine de la Pousse d'Or in Volnay. Jacques nam het 5 hectare 'grote' Domaine Graillet over, doopte het om tot Domaine Dujac (*Frans woordspel, Du Jacques = van Jacques*) en bracht het langzaam tot de top. In 1978 ging hij terug naar school om zijn oenologie diploma te halen. Zo bleef hij op de hoogte van de nieuwste ontwikkelingen en kon hij ook jonge oenologie studenten een leerplaats aanbieden en hen begeleiden. Het domein groeide uit tot bijna 13 ha. Onder zijn leiding leerde zijn zoon Jeremy het vak van wijnmaker. Zelf beschouwt Jeremy zich echter meer als een wijnbouwer. Zijn vrouw, Diana, als oenologe afgestudeerd aan de Californische Davis universiteit, maakt de wijnen samen met Jeremy en Jacques. De filosofie van Jeremy is helder: het zijn de terroirs die de wijn hun elegantie, verfijning en complexiteit geeft, niet de moderne technologie. In de wijngaarden wordt biologisch gewerkt (certificatie verwacht in 2012) met gebruik van biodynamische preparaten. De kwaliteit van de druiven is de sleutel van een goede wijn. Daarom wordt er in de wijnkelder zo weinig mogelijk gedaan, om het effect van terroir en het fruit volledig te behouden en van de weergaloze sensualiteit van een goede Bourgogne te kunnen genieten. De druiven voor deze Bourgogne blanc komen van een perceel van 0,19 ha met wijnstokken van gemiddeld 30 jaar oud.

Vinificatie (wijnbereiding): Klassieke vinificatie, spontane gisting met eigen, natuurlijke gistcellen. Opvoeding op houten vaten (15-20% nieuw). Geen klaring, lichte filtratie voor het bottelen.

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

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: heldere, fonkelende gele kleur met een groen zweempje. Expressieve neus met (al naar gelang het oogstjaar) een aromatische combinatie van hazelnoot, boter, honing, specerijen, gras, groene kruiden en mineraliteit. In de mond vloeit het aromatische karakter uit, de structuur is elegant en verfijnd, fris en aangenaam verkwikkend, gul en mondvlullend. Serveren: 11-13°C. Bewaren: zeker 5 jaar.

Culinair advies: Uitstekend als chic aperitief. Klassieke begeleider van edele zeevruchten, zeevis, blank gevogelte en hartige (romige) taarten. Verrukkelijk bij romige witschimmelkazen als boerenbrie en saint-nectaire, maar ook bij harde bergkazen (comté, beaufort, abondance...).

Smaaktype: fris, licht en elegant, aromatisch, met houtopvoeding.