

Naam van de wijn: Clos de la Roche Grand Cru

Producent: Domaine Dujac

Herkomstbenaming: Clos de la Roche Grand Cru AOC, Bourgogne, Frankrijk

Druivenras(sen): pinot noir



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 Clos de la Roche Grand Cru komen van een perceel van 1,95 ha met wijnstokken van gemiddeld 30 jaar oud.

Vinificatie (wijnbereiding): Klassieke vinificatie, spontane gisting met eigen, natuurlijke gistcellen, zonder treden, met onderdompeling van de schillenhoed. Opvoeding van 14-16 maanden op houten vaten (ca. 80-100% nieuw). Geen klaring, eventueel lichte filtratie voor het bottelen, alleen als het echt nodig is.

Decanteren om wijn en bezinksel te scheiden en/of beluchten op karaf: 30 minuten voor het serveren in een karaf overschenken zal de aromatische kracht van de wijn ten goede komen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Heldere donkerrode kleur. Krachtige neus met minerale en aardse tonen, zwarte truffel, rijp donker fruit, koffie, chocolade en hout. In de mond, krachtig maar toch elegant, stoer maar niet te macho, complex en evenwichtig. Lange, vlezige en ietwat serieuze finale met stevige, rijpe tannines en gebrande tonen van koffie en donkere chocolade. Serveren: 12-17°C (hoe jonger, hoe kouder). Bewaren: 15-25 jaar na de oogst. Niet te jong drinken!

Culinair advies: Traditioneel geserveerd bij karaktervol, smaakrijk vlees: geroosterd of gebraden veder- of waterwild met een krachtige rode wijn vleessaus, gebraden kalfs- of lamsvlees met vleessaus... Een beetje decadent maar gastronomisch boeiend in combinatie met Oosters gelakte en gebraden eend of ander edel gevogelte.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 89-96 pp Robert Parker, 91-94 pp International Wine Cellar, 89-95 pp Burghound, 17,5-18/20 pp Jancis Robinson...

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