

Naam van de wijn: Bourgogne Passetoutgrain L'Exception

Producent: Domaine Lafarge

Herkomstbenaming: Bourgogne Passe-tout-grains, Bourgogne, Frankrijk

Druivenras(sen): pinot noir, gamay

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Domaine Lafarge is een familiebedrijf in Volnay. Sinds het begin van de 19^e eeuw werd een rijke geschiedenis opgebouwd, waarbij elke generatie voor uitbreiding en voorspoed zorgde. In 2010 bezit de familie 12 ha wijngaarden. In 1997 werd dankzij de huidige beheerder Frederic Lafarge (zoon van Michel) met biodynamische landbouw begonnen en sinds 2000 wordt er volledig biodynamisch gewerkt. Alles op het domein draait om één begrip: harmonie. Respect voor het terroir en de wijnstokken, begeleiding van de mens om de natuur sterker te maken, op een volkomen natuurlijke wijze, zodat de plant zichzelf kan verdedigen... Dat zijn de belangrijke troeven om, jaar in jaar uit, als een dirigent, voor een harmonieuze symfonie te zorgen, waarin terroir, wijnstok en klimatologische omstandigheden een eigen partitie spelen. Het uiteindelijke doel daarbij is het blijven vertolken van de subtiele diversiteit van de Bourgogne terroirs. De wijngaarden van de Bourgogne passetoutgrain liggen aan de onderkant van een heuvel en zijn aangeplant met zeer oude stokken (>80 jaar!). De bodem van klei en kalk geeft de wijn een bijzonder karakter. NB: de officiële schrijfwijze volgens de Bourgondische wijnautoriteiten is Passe-tout-grains, maar het domein hanteert een andere schrijfwijze.

Vinificatie (wijnbereiding): De druiven worden laat en goed rijp geplukt. Klassieke Bourgondische vinificatie waarbij alle druiven samen worden gegist.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Prachtige rode kleur met purperen accenten. Volop zwoele rode en zwarte vruchten in de neus, met een hint van peper en rook. Gul en vriendelijk, medium vol van structuur, fris en verkwikkend droog, zachte tannines, zuivere minerale finale met specerijen als toegift. Snel toegankelijk. Serveren: 12-16°C. Bewaren: binnen 2-3 jaar na de oogst op zijn fruit drinken, kan wat langer liggen.

Culinair advies: geen al te moeilijke combinaties met deze wijn, maar wel smaakrijke! Uitstekende begeleider van rijkere vleeswarenschotels, hartige taarten, groentetaarten, gebakken roodvlees met een rode wijn saus... Chique wijn voor de betere barbecue (ook vegetarisch!), landelijke buffets, picknicks en lunches.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 89-90 pp Robert Parker.

Smaaktype: medium vol, aromatisch, mineraal, met houtopvoeding.