

Naam van de wijn: Domaine Michel Lafarge - Bourgogne Aligoté Raisins Dorés

Producent: Domaine Michel Lafarge

Regio: Bourgogne, Côte d'Or

Druivenras(sen): Aligoté

Culinair advies: Escargots à la bourguignonne, jambon persillé, Bresse-kip in roomsaus en lichte Aziatische gerechten.

Smaaktype: Droog, halfvol, rijp, enige complexiteit en met lichte houtrijping.

Glasadvies: Riedel Veritas Viognier/Chardonnay, Riedel Vinum Viognier/Chardonnay.

Bewaarcapaciteit: Tot 6 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 11 tot 13°C.



Wijnbedrijf: Domaine Lafarge is een familiebedrijf in Volnay. Sinds het begin van de 19e 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 complexe bodem van klei, kiezels, kalk en sporadisch ijzeroxide, de leeftijd van de wijnstokken en de ideale zonligging geven deze wijn een bijzonder karakter.

Regio: De Bourgogne is een streek waar enkele van de beroemdste wijngaarden ter wereld liggen. Befaamde namen als Le Montrachet, La Tâche en Corton geven hier van Pinot Noir en Chardonnay zeer gewilde wijnen. De Bourgogne is een streek die zich van noord naar zuid over een afstand van circa 200 kilometer uitstrekt. Het gebied is onder te verdelen in vijf regio's, waarbij de Chablis ongeveer 80 kilometer los ligt van de andere regio's. De andere vier regio's liggen in een lang gerekte lint onder elkaar, beginnend direct onder Dijon tot aan Lyon. Nergens is de regio breder dan 20 kilometer.

Wijngaard & Vinificatie: De Bourgogne Aligoté Raisins Dorés van Domaine Michel Lafarge is afkomstig van een perceel dat 0,8 hectare groot is, met stokken die in 1937 geplant zijn. Eind september worden de rijpe druiven met de hand geplukt, waarbij streng geselecteerd wordt. In de vinificatiekelder laat men, na voorzichtige persing van de druiven, het sap ruim 3 weken lang temperatuurgecontroleerd (20°C) een spontane alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten ondergaan op roestvrijstalen tanks. Vervolgens wordt de jonge wijn overgestoken op gebruikte eikenhouten barriques voor de malolactische gisting en een rijpingsperiode op de 'lie'. Na ongeveer 6 maanden wordt de wijn geassembleerd, geklaard en zonder filtering gebotteld. Dit proces verloopt geheel volgens strikt biologisch-dynamische regels en voorschriften.

Smaakimpressie: Helder strogeel van kleur. In de neus aroma's van granny smith, paardenbloemen, kweeper, hooi en een hint van bijenwas. In het smaakpalet tonen van limoenschil, meloen, mandarijn en iets van honing, die gepaard gaan met een rijpe afdrank met milde zuren.