

Naam van de wijn: Bourgogne pinot noir

Producent: Domaine Lafarge

Herkomstbenaming: Bourgogne AOC, Bourgogne, Frankrijk

Druivenras(sen): pinot noir

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 voor deze Bourgogne pinot noir liggen iets hoger op dezelfde heuvel als voor de passetoutgrain L'Exception. De complexe bodem, de leeftijd van de wijnstokken (30-55 jaar) en de ideale zonligging geven deze wijn een bijzonder karakter. Een mooie wijn met een uitmuntende prijs/kwaliteitverhouding.



Vinificatie (wijnbereiding): De druiven worden laat en goed rijp geplukt. Klassieke Bourgondische vinificatie, met een gisting van 15-18 dagen en een opvoeding van 12-18 maanden op eikenhouten vaten (max. 25% nieuw).

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Prachtige robijnrode kleur met purperen accenten. Volop zwoele rode en zwarte vruchten in de neus, met op de achtergrond een hint van peper, aardse mineraliteit, kreupelhout en herfstbladen. Fris, sappig, met een zijdezachte structuur, medium vol, vlezig body, rijpe tannines en verrukkelijke afdronk. Snel toegankelijk. Serveren: 12-16°C (hoe jonger hoe frisser). Bewaren: binnen 2-3 jaar na de oogst op zijn fruit drinken, kan wat langer liggen.

Culinair advies: geen al te zware combinaties met deze wijn, eerder elegant, delicaat en zacht aromatisch: groente in salade, hartige taarten met vlees en/of groente, gevogelte, draadjesvlees met aardappelen en groente, kalfsvleesgebraad, kazen met zachte zuivel... NB: ook aanbevolen bij rivier- of meervis (snoekbaars!).

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 83-89 pp Burghound over 2000-2007.

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