

Naam van de wijn: Meursault 'Le Tesson'

Producent: Jean-Philippe Fichet

Herkomstbenaming: Meursault Blanc AOC, Bourgogne, France

Druivenras(sen): chardonnay

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: de wijnen van Jean-Philippe Fichet zijn afkomstig van deels eigen (10%) en deels door hem gepachte (90%) wijngaarden. Hoewel hij ook wijnen van andere herkomstbenamingen produceert, is hij vooral bekend om zijn zuivere, zeer minerale Meursault en Auxey-Duresses. De AOC Meursault ligt op de grond van de gemeente Meursault, in de Côte de Beaune. Het telt 21 1er Cru wijngaarden. De beste terroirs bevinden zich rond 260 m boven de zeespiegel. De bodem is een combinatie van mergel, kalksteen, klei en kiezels. Hoewel er ook rode Meursault wordt geproduceerd (pinot noir, gemiddeld 559 hl/jaar), vormen hier de witte wijnen van de chardonnay de hoofdmoot (gemiddeld 18.843 hl/jaar). Deze 'Le Tesson' is afkomstig van een specifiek perceel, hoger gelegen, niet ver van de 'Chevalières', en beplant met tamelijk oude wijnstokken.



Vinificatie (wijnbereiding): voor deze wijn ligt de opbrengst rond 35-45 hl/ha, deels door de hogere leeftijd van de wijnranken, deels door kort snoeien. De jonge wijnen worden 18 maanden op maximaal 5 jaar oude eikenhouten vaten opgevoed. De eerste 11 maanden van deze opvoeding liggen ze op hun 'lies' (fijn bezinksel). Pas vlak voor het bottelen worden de jonge wijnen geklaard.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: deze witte Meursault heeft een opvallende en zeer heldere groengele kleur, is fruitig en floraal, goed in evenwicht, met goed geïntegreerde houttonen. Verrukkelijke wijn, verfijnd en intens aromatisch (perziken, gele pruimen, citrusvrucht, amandelen, gegrilde hazelnoot, meidoorn, vlierbes, varen, lindebloesem, ijzerkruid, menthol...) en mineraal (vuursteen, kalk), met aanvullende nuances van boter en honing. Na enige tijd extra flesrijping worden de aroma's complexer en de structuur iets romiger, dieper en breder. Serveren: 12-14°C. Bewaren: zeer goed oplegpotentieel.

Culinair advies: deze wijn weet frisheid, zwoel fruit en mineraliteit te combineren en is daardoor gastronomisch zeer breed inzetbaar. Klassiek aanbevolen bij gebraden of gegrild kalfsvlees, gevogelte, stevige zee- (tarbot) of zoetwater vis (snoekbaars), geserveerd met een witte wijn/boter saus. Uitmuntende keuze bij pantserkreeft of langoest, gamba's, Chinese garnalen en langoustines, het liefst gegrild en met een romige witte (wijn)saus geserveerd. Wie liever geen zware 'sticky' wijn drinkt bij zijn vetgemeste ganzenlever (koud, lauwwarm of warm) wordt met deze wijn op zijn wenken bediend!

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 91-93 punten Stephen Tanzer, International Wine Cellar, 17,5/20 punten Jancis Robinson...

Smaaktype: medium/vol body, zeer aromatisch, complex, met houtrijping.