

Naam van de wijn: Saint-Aubin 1er Cru Charmois

Producent: Domaine Marc Morey

Herkomstbenaming: Saint-Aubin 1er Cru Charmois AOC, Bourgogne, Frankrijk

Druivenras(sen): chardonnay

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: de Bourgondische wijnfamilie Morey is wijd vertakt, met diepe wortels in Chassagne-Montrachet, een klein, schilderachtig dorpje, 15 km ten zuiden van Beaune. Het domein Marc Morey wordt geleid door Bernard Mollard, de schoonzoon van Marc Morey. Bernard Mollard is een gepassioneerde wijnman, met een extra zintuig voor kwaliteit en een enorm charisma. Het domein brengt prachtige wijnen, gul, smaakvol en complex, zo wel in wit als in rood, al ruim 20 jaar in ons assortiment. Voor deze 1er Cru Saint-Aubin worden druiven van het domein gebruikt, afkomstig van 25 jaar oude wijnstokken op kalkhoudende leembodem. De herkomstbenaming Saint-Aubin grenst aan die van Chassagne-Montrachet, in de Côte de Beaune.



Vinificatie (wijnbereiding): de alcoholische gisting vindt plaats in RVS tanks onder strenge temperatuurcontrole. Vervolgens wordt de jonge wijn overgeheveld naar eikenhouten vaten (25% nieuw) waar het tot het einde van de malolactische gisting op eigen bezinksel ligt, met regelmatige 'bâtonnage' (om- en doorroeren) van de 'lies'. Dit versterkt het minerale karakter van de wijn en geeft meer structuur en romigheid. Na 10 maanden wordt de wijn afgetapt, geklaard en (afhankelijk van het oogstjaar) licht gefilterd voor het bottelen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: zeer zuivere, frisse neus, puur en mineraal. Subtiel fruit en goed geïntegreerde houtnuances. Op de tong een en al zuiverheid, mineraliteit, delicate frisse smaak, evenwichtige structuur, met een complexe, aanhoudende minerale finale. Serveren: 12°C. Bewaren: binnen 6-7 jaar na de oogst drinken.

Culinair advies: klassiek aanbevolen bij hoogwaardige vleeswaren, gecombineerde salades en voorgerechten met vis, zeevruchten of vlees, forel '*au bleu*', kikkerbiljetjes in romige blanke wijnsaus, *à la minute* gebakken Sint-jakobsschelpen (alleen het witte vlees, geen '*corail*') en eekhoortjesbrood, blank (Bresse) gevogelte in romige witte wijnsaus, gegrilde kreeft of langoest...

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 90 punten Robert Parker Wine Advocate...

Smaaktype: medium body, subtiel aromatisch, complex, mineraal, met houtrijping.