

Naam van de wijn: 'Les Chenevottes' 1er Cru

Producent: Domaine Marc Morey

Herkomstbenaming: Chassagne-Montrachet Blanc 1er Cru 'Les Chenevottes', Bourgogne

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 Chassagne-Montrachet 'Les Chevenottes' worden druiven van het domein gebruikt, afkomstig van ruim 35 jaar oude wijnstokken op kalkhoudende leembodem. De herkomstbenaming Chassagne-Montrachet ligt 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 (30% 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: volle, intense neus, rijp fruitig en mineraal, met een hint van boter en vanille en goed geïntegreerde houtnuances. Op de tong een en al zuiverheid, mineraliteit, delicate frisse smaak, evenwichtige structuur, met een complexe, aanhoudend minerale finale, het geheel goed verpakt in elegante houtnuances. Serveren: 12°C. Bewaren: binnen 7-8 jaar na de oogst drinken.

Culinair advies: klassiek aanbevolen bij stevige vis (tarbot, snoekbaars), zeevruchten, wit vlees of blank (Bresse) gevogelte in verfijnde witte wijnsaus, forel 'au bleu', gegrilde kreeft of langoust... Voor wie geen 'sticky' wijn bij zijn (lauwwarme/warme) vetgemeste ganzenlever wenst te drinken, is deze wijn een verademing.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 87-90 punten International Wine Cellar...

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