

Naam van de wijn: Meursault 1er Cru Perrières

Producent: Domaine Comtes Lafon

Herkomstbenaming: Meursault 1er Cru Perrières, Bourgogne, Frankrijk

Druivenras(sen): chardonnay

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: De geschiedenis van Domaine des Comtes Lafon begon in 1987, toen Jules Lafon, uit het Franse Zuidwesten afkomstig, een administratieve functie aangeboden kreeg in Dijon. Jules Lafon trouwde in 1894 met de dochter van een wijnhandelaar en eigenaar van een eigen domein in Meursault. Het huidige domein werd grotendeels door Jules Lafon opgericht, deels uit erfenisstukken uit zijn huwelijk, deels door ruil en aankoop. Na de dood van Jules Lafon onderging het domein een mindere periode, de wijngaarden werden gepacht en een gedwongen verkoop werd tegengehouden door een kleinzoon van Jules, René Lafon. Sinds 1956 staat de familie Lafon weer stevig aan het roer, dankzij René en sinds 1984 Dominique Lafon. De pachtcontracten werden langzamerhand beëindigd en sinds 1993 wordt de totaliteit van het domein (13,80 ha) volledig in eigen beheer verbouwd, in totaal 13 verschillende herkomstbenamingen op de grond van 5 beroemde gemeenten: Meursault, Volnay, Monthélie, Puligny en Chassagne-Montrachet. Alle wijngaarden kennen een hoge aanplandichtheid, maar liefst 10.000 wijnstokken per ha. Sinds 1995 wordt er biologisch gewerkt, gecertificeerd sinds 1998. Na 3 jaar succesvol experimenteren met biodynamische wijnbouw wordt op het hele domein eveneens sinds 1998 biodynamisch gewerkt, met als bedoeling kwaliteitverbetering. Deze Meursault 1er Cru Perrières komt uit 2 percelen in het zuiden van de cru, Perrières-Dessous. In totaal bedraagt het 0,77 ha. De wijngaarden liggen op het oosten-zuidoosten, met een zeer forse helling, op een bovenlaag van witte klei met veel kalk en mergel en een onderlaag van verschoven kalkplaten. De leeftijd van de wijnstokken varieert van 27 (13%) tot 55 jaar (87%).

Vinificatie (wijnbereiding): Voor de witte wijnen worden de met de hand geplukte druiven bij aankomst in de wijnkelders niet gekneusd maar langzaam en zacht pneumatisch geperst. Hierdoor verkrijgt men zuivere en heldere sappen van hoge kwaliteit. Na een periode van natuurlijke bezinking worden de heldere sappen meteen in vaten (nieuw of recent) overgeheveld. Na 4-6 dagen begint de gisting spontaan, zonder externe gistcellen. De gisting, met regelmatige 'bâtonnage' (omroeren van gisten en bezinksel) bij een maximale temperatuur van 22-24°C, duurt circa drie maanden. Na de malolactische gisting worden de jonge wijnen met hun fijne bezinksel overgeheveld naar oudere eikenhouten vaten. De opvoeding duurt, afhankelijk van de cuvée en het oogstjaar, tussen 18 en 22 maanden.

Decanteren om wijn en bezinksel te scheiden en/of beluchten op karaf: Enige tijd voor het serveren in een karaf overschenken zal de aromatische kracht van de wijn ten goede komen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Zuiver, complex bouquet van frisse citrusvruchten, perzik en mineralen (denk aan de geur van kalk en mergel stenen kort na een regenbui). Uitstekend evenwicht, fluwelige structuur, rijp fruit, enorme mineraliteit, lange, rijke en verfijnde finale. Serveren: 12-14°C. Bewaren: 5-10 jaar na de oogst, goed oplegpotentieel.

Culinair advies: Gegrilde zeekeeft of langoest, gegrilde/gebraden zee of riviervis; schelpdieren (coquilles!) of vis met oesterblad, zeekraal, lamsoor of Japanse algen...

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 92-97 pp International Wine Cellar, 92-95 pp Burghound, 94-97 pp Robert Parker Wine Advocate...

Smaaktype: Volle, intense beleving, complex, met houtopvoeding.