

Naam van de wijn: Volnay 1er Cru Santenots-du-Milieu

Producent: Domaine Comtes Lafon

Herkomstbenaming: Volnay 1er Cru Santenots-du-Milieu, Bourgogne, Frankrijk



Druivenras(sen): pinot noir

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. Het 3,78 ha grote perceel Volnay 1er Cru Santenots-du-Milieu ligt op het oosten, met een forse helling, op een ondiepe bovenlaag van rode klei en een onderlaag van harde kalksteen. De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken ligt boven 30 jaar, de oudste stokken zijn over de 60 jaar.

Vinificatie (wijnbereiding): Voor de rode wijnen worden de trossen ontleed en de bessen onmiddellijk gekoeld tot 12-15°C. De gisting begint na een inweking van 4-6 dagen en eindigt na circa 10 dagen. Na 15-20 dagen extra inweking, wordt de most snel maar zacht geperst, waarna de samengevoegde perswijn en vrije loopwijn 1-2 weken de tijd krijgen om natuurlijk te bezinken. Met gebruik van zwaartekracht worden de wijnen overgeheveld naar eikenhouten vaten, waarvan gemiddeld 1/3 nieuw is, afhankelijk van de herkomstbenaming en het oogstjaar. Na de late en langzame malolactische gisting worden de wijnen gelucht en teruggebracht in dezelfde vaten. Later worden ze nog een tweede keer op dezelfde manier gelucht en geklaard. Het bottelen vindt plaats, afhankelijk van cuvée en oogstjaar, na 18-22 maanden opvoeding.

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: Bijzonder complexe neus, volop bramen, kersen, zwarte bessen en specerijen, met florale accenten en getoast hout. Krachtige doch elegante tannines. Vlezig, diep en geconcentreerd, fruitig en sappig, met een lange, sensuele finale. Serveren: 16-18°C. Bewaren: >10 jaar na de oogst.

Culinair advies: Geroosterd of gebraden wild, rund, lam, kalf, varken of zelfs gevogelte en konijn; kalf of lam in rode wijnsaus; kalfslever met sjalotten en wilde paddestoelen...

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 92-94+ pp International Wine Cellar, 91-94 pp Burghound, 91-93 pp Robert Parker Wine Advocate, ...

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