

Naam van de wijn: Chevalier-Montrachet Grand Cru

Producent: Domaine Michel Niellon

Herkomstbepaling: Chevalier-Montrachet Grand Cru, Bourgogne - Côte de Beaune, Frankrijk

Druivenras(sen): chardonnay

Wijnbedrijf: Ontegenzeggelijk is Michel Niellon al sinds jaar en dag een van de allerbeste witte wijnmakers in de Bourgogne, zijn wijnen uit het dorp Chassagne-Montrachet worden tot elite van de witte bourgognes gerekend. In 1964 nam Michel Niellon de wijngaarden en wijnkelder in Chassagne-Montrachet van zijn grootouders over en begon toen stapsgewijs zijn wijnen zelf te bottelen, in die tijd nog niet het meest voor de hand liggend, de meeste wijn in de Bourgogne werd toen opgekocht door grote négociants. Bij de bescheiden en introverte Michel Niellon geen geheimen of moderne technieken, enkel intuïtie en natuurlijk een aantal top premier crus, om nog maar te zwijgen over zijn buitengewone grand crus als Batard-Montrachet en Chevalier-Montrachet. Het is in zijn geval wijn maken met top terroirs met relatief oude wijnstokken, vooral lage rendementen per hectare (veel en drastisch snoeien), laat oogsten (vaak met flink wat door botrytis aangetaste druiven), alleen het eerste geperste druivensap gebruiken om wijn van te maken en slechts een jaar ongemoeid op barriques laten gisten en rijpen. Lange tijd bleef Domaine Michel Niellon met zijn weelderige, geconcentreerde mineralige wijnen een van de grote geheimen onder de witte bourgognes, hooguit bekend binnen een kleine kring van liefhebbers en kenners. Echter vanaf eind jaren tachtig vorige eeuw kwam de onvermijdelijke aandacht. Om Neal Martin van The Wine Advocate maar even te quoten: "The greatest exponent of Chassagne-Montrachet? Probably", en ook Robert Parker is deze mening toegedaan: "Michel Niellon is among the top half dozen white burgundy producers. He consistently turns out brilliant, frequently awesome wines from his tiny domaine. In terms of decadence and complexity, Niellon is at the top of my personal shopping list". Domaine Michel Niellon bezit 0,23 hectare van de grand cru Chevalier-Montrachet die in 1962 met chardonnay geplant werd.

Regio: De Bourgogne is een van de meest beroemde wijngebieden ter wereld en ligt in het oostelijke midden van Frankrijk. Het is een gebied dat ruim 250 kilometer lang is en begint met de Chablis in het noorden en eindigt in het zuiden met de Beaujolais net voor Lyon en heeft een lengte van zo'n 275 kilometer. Het is een gebied dat grotendeels een landklimaat heeft, dus met koude winters en warme droge zomers en een zacht najaar. De Bourgogne is een gebied van tradities en kleinschaligheid, de meeste domaines zijn niet groter dan acht hectare, maar maken wel tien of meer verschillende wijnen. Dit heeft te maken met het feit dat er al in de twaalfde eeuw door de Cisterciënzer monniken ontdekt werd dat er in de Bourgogne grote verschillen zijn tussen de percelen wat bodemsamenstelling, ligging en microklimaat betreft, deze identiteit is de terroir. Dit werd wettelijk erkend en vastgelegd in 1855 met classificaties in de Bourgogne van de afzonderlijk gedefinieerde wijngaarden als premier cru en grand cru in de Côte d'Or. Het hart en zonder meer het meest prestigieuze deel van de Bourgogne is de Côte d'Or. In de Côte de Nuits, het deel tussen Dijon en Beaune, regeert de pinot noir. In de Côte de Beaune, het deel vanaf Beaune zuidwaarts, is het de chardonnay die zich in al haar pracht manifesteert. Dorpen met zeer grote reputatie zijn o.a.: Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée, Chambolle-Musigny, Nuits-Saint-Georges, Puligny-Montrachet en Chassagne-Montrachet. Het tweede deel van deze namen verwijst naar een beroemde cru die in de dorpen te vinden is. In Puligny-Montrachet en Chassagne-Montrachet is dat de befaamde en grootse grand cru Le Montrachet.

Vinificatie (wijnbereiding): Eind september worden de druiven met de hand geplukt waarbij zeer streng geselecteerd wordt. In de vinificatiekelder vindt er na extreem voorzichtige persing van de druiven een spontane alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten plaats. Vervolgens wordt de jonge wijn overgestoken op eikenhouten barriques, waarvan 25% jaarlijks vernieuwd wordt, om de malolactische gisting te ondergaan en aansluitend een rijpingsperiode op de lies. Na 12 maanden wordt de wijn geklaard, zeer licht gefilterd en vervolgens gebotteld.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 13,5%.

Helder licht goudgeel van kleur. In de neus aroma's van limoen, gekonfijte sinaasappelschil, perzik, acacia honing, jasmijn en vanille. In het intense smaakpalet, grapefruit, subtiele tonen exotische vruchten en een hint van vers stokbrood. De afdronk heeft een enorme lengte en wordt begeleid door perfect verfijnde zuren. Serveren: vanaf 6 jaar na de oogst op 13°C. Bewaren: tot 30 jaar of langer na de oogst.

Culinair advies: los op zichzelf en eventueel met kreeft, gerookte wilde Alaska zalm, risotto met witte truffel en Bresse kip in roomsaus met morieljes.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2014 96+ John Gilman, 2013 95p Parker, 94p Burghound - 2012 92p Burghound, 93p Wine Spectator - 2002 92p Parker - 1999 99p Parker.

Smaaktype: droog, vol, weelderig, zeer verfijnd, extreem complex en met houtrijping.

Glasadvies: Riedel Veritas Chardonnay, Riedel Vinum Montrachet, Riedel Sommeliers Montrachet.