

Naam van de wijn: Mâcon Bussières Le Monsard

Producent: Héritier des Comtes Lafon

Herkomstbenaming: Mâcon Bussières Le Monsard, 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. Sinds 1999 bezit het domein 14 ha wijngaarden in de Mâconnais, waar op dezelfde biodynamische wijze wordt gewerkt als in de Côtes de Beaune. Dominique Lafon vindt dat te weinig wijnboeren de potentie van de beste terroirs uit de Mâconnais volledig benutten. Dankzij meer werk in de wijngaarden (bodembewerking/verjonging, snoei, groene oogst) en drastische opbrengstverlaging, produceert Dominique Lafon bijzonder boeiende en complexe wijnen.



Vinificatie (wijnbereiding): De met de hand geplukte druiven worden 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 in 'demi-muids' vaten (500-700 liter), RVS tanks of gebruikte foeders (48 hl) overgeheveld, waarna de gisting plaatsvindt. Tot aan de botteling blijven de jonge wijnen enige maanden op hun fijne bezinksel rusten.

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: Frisse en complexe neus met accenten van appelbloesem, appel en peren, specerijen, mineralen (natte kalksteen na een regenbui) en een hint van karamel. Levendig fris van smaak, elegant, sappig en mineraal. Lange, zuivere en verfrissende finale. Serveren: 10-12°C. Bewaren: 3-5 jaar na de oogst.

Culinair advies: Chique aperitiefwijn; aanbevolen bij 'poulet/poularde de Bresse' of kalfsvlees in witte wijnsaus, verrassend bij subtiel gekruide (Indiaas geïnspireerde) schotels...

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 87-91 pp International Wine Cellar, 89-91 pp Burghound ...

Smaaktype: Fris, medium vol, aromatisch, met houtopvoeding.