

Naam van de wijn: Les Grands Arbres Chardonnay Bio

Producent: Les Grands Arbres, négociant-éleveur Badet Clément & Cie.

Herkomstbenaming: Vin de Pays d'Oc

Druivenras(sen): chardonnay 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: de familie Delaunay is al meer dan honderd jaar een begrip in Bourgogne, als producenten en '*négociant-éleveurs*' (lett.: handelaars die de wijnen zelf opvoeden). Catherine en Laurent Delaunay vertegenwoordigen de 4e generatie van deze familie. Als afgestudeerde oenoloog richtten ze in 1995 met de steun van hun familie een eigen handelsbedrijf op, Badet Clément & Cie (naar de naam van een door hun grootvader in 1932 overgenomen klein wijnhuis). Hun oorspronkelijke doel was het overbrengen van hun kennis in de Zuid-Franse regio Languedoc en daar de familietraditie voort te zetten van het uitzoeken en opvoeden van speciale cuvées met een duidelijk streekgebonden karakter. Bijna 15 jaar later is het 'bedrijfje' flink uit haar jasje gegroeid, en de doelstelling is met de tijd meegegaan. Badet Clément & Cie zijn nu '*créateurs de vins de marque*' (merkwijn ontwerpers), gespecialiseerd in het creëren van Franse, kwalitatief hoogwaardige merkwijnen voor de internationale markten.



Les Grands Arbres Chardonnay Bio is een assemblage van wijnen uit de omgeving van Vergèze (Gard), tussen Montpellier en Nîmes. De druiven worden biologisch geteeld, zonder chemische bemesting, onkruidverdelging of insecticiden. Preventieve maatregelen en veel extra werk in de wijngaarden zorgen voor een milieu-, mens- en diervriendelijke omgeving. Ecocert gecertificeerd. De wijngaarden liggen op circa 15 km ten zuidwesten van Nîmes, op een vlakke met veel rolkeien en alluviale bodem. Het warme mediterrane klimaat met koude en vochtige nachten zorgt voor een uitstekende rijpingsgraad van de chardonnay druiven. De opbrengst is laag, met 35-40 hl/ha, lager dan het lokale chardonnay gemiddelde.

Vinificatie (wijnbereiding): Traditionele vinificatie in RVS tanks bij streng gecontroleerde temperatuur. Volledige malolactische gisting.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Goudgeel van kleur, helder en fonkelend. Fris aromatisch, met zongedroogd fruit (abrikoos), florale accenten en een hint van ouderwetse zuurstok op de achtergrond. Op de tong zeer rond en mondvullend, met een goed evenwicht tussen alcohol en frisheid. Lange en fruitige finale met een verrassende nuance van gegrilde hazelnoten, hoewel de wijn geen houtopvoeding heeft ondergaan. Serveren: 10-12°C. Bewaren: binnen 1-2 jaar na de oogst drinken.

Culinair advies: Uitstekende wijn voor het aperitief, recepties, terras, barbecue, (strand)feesten, (koude) buffetten, picknicks, lunch en alle andere informele gezelligheidsmomenten. Aan tafel combineert het goed met romige bereidingen van zeevis (zeeduivel!), visterrines, zeevruchten in bladerdeeg, gegratineerde coquilles... Simpelweg verrukkelijk bij *picodon* en andere geitenkazen.

Smaaktype: Mediumvol, rond, mondvullend en aromatisch, zonder houtopvoeding.