Domaine Jean Chartron Chevalier-Montrachet Grand Cru "Clos des Chevaliers" Monopole

Bourgogne - Frankrijk

Dit is geen alledaagse chardonnay. Dit is een zeldzaam stukje vloeibaar goud uit een ommuurd perceel (een 'clos') dat volledig in handen is van één producent. Pure magie uit Puligny-Montrachet.Het continentale klimaat van de Bourgogne, met zijn koele nachten en warme zomerdagen, zorgt voor een langzame, gelijkmatige rijping en een perfecte balans tussen fruit en zuren.Wijnmaker Jean-Michel Chartron, de vijfde generatie, koestert dit unieke perceel alsof het zijn eigen kind is, wat resulteert in een wijn met een ongekende precisie.Chevalier-Montrachet staat binnen de Bourgogne bekend om zijn intense mineraliteit en elegantie, een perfecte combinatie met de verfijnde lokale keuken.De wijn rijpt op Franse eikenhouten vaten, wat zorgt voor een volle, complexe stijl met een indrukwekkend bewaarpotentieel.SmaakprofielNeus: Een complexe en gelaagde geur van rijpe citroen, witte perzik, acacia en een vleugje geroosterde amandelen, natte steen en vuursteen.Mond: Rijk en geconcentreerd, maar tegelijkertijd vlijmscherp en energiek. Smaken van citrus en steenfruit worden ondersteund door een intense, ziltige mineraliteit.Body/tannine/zuur: Een volle body, gedragen door een ruggengraat van levendige zuren die de wijn een geweldige spanning en frisheid geven.Afdronk: Fenomenaal lang en complex. De smaken blijven minutenlang na-echoën en ontwikkelen zich verder in het glas.Wijn-spijsGegrilde kreeft met citroenboter - de rijkdom van de wijn spiegelt perfect de zoetheid van de kreeft.Kalfsoester in roomsaus - het volle karakter en de frisse zuren van de wijn snijden prachtig door het romige van de saus.Gebakken coquilles met truffel - een luxe combinatie waarbij de aardse truffel en de

minerale wijn elkaar naar een hoger niveau tillen.Gerijpte Comté of Epoisses - de nootachtige en ziltige tonen van de kaas harmoniëren perfect met de complexe wijn.Moment & serveertipsTemperatuur: 12-14°CGlas: Een groot Bourgogneglas, zodat alle complexe aroma's de ruimte krijgen om zich te ontvouwen.Bewaarpotentieel: Nu al indrukwekkend na wat lucht, maar kan met gemak 15 tot 20 jaar of langer verder rijpen in de kelder.Herkomst & producentSinds 1859 is de familie Chartron een gevestigde naam in Puligny-Montrachet. Vandaag de dag staat Jean-Michel aan het roer en hij bewaakt de familie-erfenis met verve. Hun meest gekoesterde bezit is dit kleine perceel binnen de legendarische Chevalier-Montrachet wijngaard: de 'Clos des Chevaliers'. Omdat zij de enige eigenaar zijn, is dit een zogeheten monopole (een wijngaard met slechts één eigenaar). Een zeldzaamheid die resulteert in een wijn met een uniek en onmiskenbaar karakter, puur Chartron.Leuk weetje: deze wijn komt uit een bijzonder goed wijnjaar.



Persoonlijke proefnotitie

addicts au vin VINDICT

Vindict
Docklandsweg 5
1031KN Amsterdam
085-4862177
www.vindict.nl