vojacek wijnen

Santenay 1er cru 'Grand Clos Rousseau' 2021



DOMEIN

Sylvain Morey stamt uit een eeuwenoude wijnbouwersfamilie uit Chassagne-Montrachet, een van de meest prestigieuze dorpen van de Côte de Beaune. Zijn vader, Jean-Marc Morey, was een toonaangevende naam in Bourgogne. Toen Jean-Marc in 2014 met pensioen ging, werden de familiewijngaarden verdeeld tussen Sylvain en zijn zus Caroline. Zo werd Domaine Sylvain Morey geboren. Het domein bezit prachtige percelen in onder andere Chassagne-Montrachet, Saint-Aubin en de befaamde premier cru's Caillerets en Champs-Gains. Sylvain werkt volgens de principes van de biologische landbouw, met een grote focus op terroirexpressie, precisie en evenwicht. De witte wijnen zijn puur en mineraal, met fijne houttoetsen en veel lengte. De rode wijnen zijn verfijnd en elegant, met een duidelijke Bourgondische signatuur. Hoewel Sylvain ook in de Luberon een domein opstartte, klopt zijn wijnmakershart nog altijd stevig in de Bourgogne. Zijn bourgognes spreken voor zichzelf: gemaakt met toewijding, zonder toevoegingen of verdoezeling, gewoon puur terroir dat spreekt. De lichte, bleke en bijna zanderige bodem van deze 1er Cru-wijngaard in combinatie met de ligging op hoogte zorgen voor wijnen die vol, krachtig én zeer floraal zijn.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Deze Santenay 1er Cru Grand Clos Rousseau wordt geproduceerd van oude wijnstokken van het perceel Grand Clos Rousseau dat grenst aan Maranges en hoogte en een zuidoostelijke oriëntatie combineert. Na de handgeplukte oogst, waarbij de druiven al in de wijngaard zorgvuldig worden geselecteerd wordt de helft van de oogst ontsteeld, terwijl de andere helft in hele trossen wordt vergist. Dit zorgt voor een mooie balans tussen frisheid en structuur. De gisting duurt 24 dagen, waarbij de wijn dagelijks zacht wordt overgepompt. Dit helpt om kleur, smaak en tannines op een delicate manier uit de schillen te halen. Er worden geen toegevoegde gisten gebruikt; de natuurlijke gisten op de druiven doen hun werk. Na de gisting worden de schillen geperst en wordt zowel de perswijn als de vrij uitlopende wijn samengevoegd. Vervolgens vindt de malolactische gisting op natuurlijke wijze plaats, wat de wijn een zachtere en rondere smaak geeft.

DRUIVENRAS

Pinot Noir

GASTRONOMIE

Risotto met eekhoorntjesbrood. Gegrild rundvlees (entrecôte, ossenhaas). Kalfsgebraad of kalfsmedaillons. Eend of poulet rôti (geroosterde kip). Milde, romige kazen zoals Brie of Camembert. Groene asperges met een lichte vinaigrette of gegrilde asperges. Pasta met paddenstoelen en truffelolie.

BEWAARTERMIJN 2025-2029

LAND Frankrijk

STREEK Côte de Beaune

OOGSTJAAR 2021

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Domaine Sylvain Morey

ALCOHOL 13%

SMAAKPROFIEL Complex & Elegant