

Meursault 1er Cru Caillerets 2023

DOMEIN

Domaine Éric Boigelot, gevestigd in Meursault, is een familiebedrijf dat al sinds 1918 actief is in de Bourgondische wijnbouw. Wat begon met 2 hectare in Monthelie, is inmiddels uitgegroeid tot 22 hectare wijngaard, verdeeld over de appellaties Meursault, Monthelie, Volnay en Pommard. Het domein teelt druivenrassen als aligoté, chardonnay en pinot noir, met een sterke focus op duurzame wijnbouw en bekroond met het HVE3-certificaat. Zoon Charles, vierde generatie, wordt gezien als een groot talent. Met zijn frisse blik en eigenzinnige stijl brengt hij nieuw leven in het familiebedrijf, zonder het verleden uit het oog te verliezen. Aromatische kracht en een uitzonderlijk evenwicht tussen boterachtige rondheid en frisse zuren maken Meursault tot een van de grote wijnen van Bourgogne. De appellation omvat 19 climats (lieux-dits verbonden aan een bepaald terroir) die geïnclassificeerd zijn als Premier Cru. Het climat staat meestal op het etiket vermeld, in dit geval Caillerets.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Wijn met serieuze klasse. Deze zeldzame premier cru ligt op de grens met Puligny-Montrachet, en dat proef je duidelijk terug in het glas. Sublieme chardonnay met verfijning en spanning, die de diepte van Meursault combineert met de frisse precisie van z'n burens. Aroma's van witte perzik, rijpe citrus en bloesem, subtiel aangevuld met botertonen en geroosterde hazelnoot. In de mond zilte mineraliteit en een krijtachtige textuur, gedragen door een elegante zuurgraad. De afdronk is gelaagd, met een zachte, romige toets die nooit zwaar wordt, maar juist voor balans en verfijning zorgt.

DRUIVENRAS

Chardonnay

GASTRONOMIE

Deze wijn is een perfecte combinatie van kracht en finesse, en dat mag ook terugkomen in het eten: elegante, gelaagde gerechten die de diepte, spanning en verfijnde houttonen van de wijn ondersteunen zonder te overheersen. Sint-jakobsschelpen met een beurre noisette en gekarameliseerde bloemkool. Kip of kwartel met morilles en roomsaus. Kalfslende met beurre blanc en gegrilde asperges. Ravioli met ricotta, salie en citroenboter. Geroosterde knolselderij met hazelnootboter.



BEWAARTERMIJN 2025-2035+

LAND Frankrijk

STREEK Côte de Beaune

OOGSTJAAR 2023

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Domaine Eric Boigelot

ALCOHOL 13,5%

SMAAKPROFIEL Krachtig & Rijk