vojacek wijnen

Monthelie Mon Village 2023 rouge

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 8,3 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. Monthélie (lokaal uitgesproken als Month'lie) ligt charmant tussen Volnay en Meursault, op de lagere hellingen van de Côte de Beaune. Als een dorpje in Toscane, schreef de Bourgondische schrijver Pierre Poupon ooit. Eeuwenlang viel het onder het gezag van de abdij van Cluny. Een oud gezegde luidt: 'Een kip sterft hier van de honger tijdens de oogst' – zo dominant zijn de wijnstokken aanwezig. De appellation kreeg haar officiële AOC-status in 1937, sindsdien spreken de wijnen van Monthélie steeds meer tot de verbeelding.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Charmante, toegankelijke en verfijnde pinot noir, een van de best bewaarde geheimen van de Côte de Beaune. Deze cuvée weerspiegelt perfect het dorp Monthélie: tussen de elegantie van Volnay en de rondeur van Meursault. Levendig robijnrood. Frisse aroma's van rode bessen, kersen en viooltjes, vleugje rozenblad, subtiel kruidig. In de mond soepel en energiek, met zijdezachte tannines. Sappige textuur en een lichte minerale toets die zorgt voor diepgang. Pure, ongekunstelde wijn met een heerlijk dorstlessend karakter én net genoeg complexiteit om ook serieuze wijnliefhebbers te bekoren. Ideaal om jong te drinken, maar met potentieel om nog enkele jaren fraai te rijpen. Een 'village' met verrassend veel flair.

DRUIVENRAS

Pinot Noir

GASTRONOMIE

Samenspel van zachte texturen, aardse tonen en subtiele umami. Niet té zwaar, niet té gekruid – laat de wijn zijn finesse tonen. Kippenbout met rozemarijn en geroosterde wortelgroenten. Tartaar van rund met truffelolie. Gegrilde paddenstoelen met polenta. Varkenshaas met mosterdsaus. Kazen: Brillat-Savarin, Chaource, jonge Tomme, zachte witschimmelkazen.

BEWAARTERMIJN 2025-2030

LAND Frankrijk

STREEK Côte de Beaune

OOGSTJAAR 2023

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Domaine Eric Boigelot

ALCOHOL 13%

SMAAKPROFIEL Fruitig & Harmonieus