

Gevrey Chambertin 2023 En Champs

DOMEIN

Domaine Pernot in Gevrey-Chambertin is een kleinschalig, traditioneel familiebedrijf dat al vier generaties lang wordt geleid door de familie Pernot. Het domein ontstond begin 1900 met een enkel perceel en groeide gestaag uit tot 7 hectare wijngaarden in en rond het dorpje Brochon, met percelen in Bourgogne, Côte de Nuits-Villages en Gevrey-Chambertin. Alle wijnen worden gemaakt van pinot noir, de iconische druif van de Côte de Nuits. Sinds 2012 staat Pascal Pernot aan het roer, na zijn opleiding aan de wijnuniversiteit van Dijon. Hij bouwt voort op de familietraditie, maar brengt daarbij een moderne precisie en een grote gevoeligheid voor detail. Zijn stijl richt zich op finesse en zuiverheid, liever dan kracht of overmatige extractie. De wijnen van Domaine Pernot belichamen het karakter van dit beroemde terroir: diepe, expressieve pinot noir met rijpe kersen en bessen, subtiele aardse nuances en een elegante structuur. Hoewel Gevrey-Chambertin vaak wordt geassocieerd met krachtige wijnen, kiest Pernot bewust voor een verfijnde, evenwichtige interpretatie waarin frisheid en terroirexpressie centraal staan.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

En Champs is een karaktervolle cuvée afkomstig van hooggelegen, steile hellingen net onder de premiers crus van Gevrey-Chambertin. De oude pinot-noirstokken staan hier in diepe, roodkleurige klei-kalkbodems, wat de wijn zijn krachtige structuur, mineraliteit en uitgesproken diepte geeft. De druiven worden deels in hele trossen vergist, wat extra spanning, complexiteit en lengte toevoegt. Na 18 maanden rijping op fijne lies – in een mix van nieuwe en gebruikte Franse eiken vaten – presenteert de wijn zich intens en gelaagd. In de neus rijpe donkere kersen, bessen, viooltjes, subtiele kruiden en delicate geroosterde tonen. In de mond is de wijn steviger en gespierder dan de andere Gevrey-cuvées van Pernot: een gestructureerde stijl met krachtige maar rijpe tannines, een mooie houtintegratie en een lange, expressieve finale. En Champs heeft een duidelijke eigen signatuur: energiek, karaktervol en tegelijk verfijnd. Een klassieke, licht wilde Gevrey-Chambertin voor liefhebbers van diepte, structuur en terroirexpressie – een cuvée die moeiteloos enkele jaren kelderrust kan dragen.

DRUIVENRAS

Pinot Noir

GASTRONOMIE

Heerlijk bij geroosterd lamsvlees, côte de bœuf, eendenborst met een kruidige jus, langzaam gegaard wild zoals hert of everzwijn, paddenstoelenrisotto met truffel en krachtige, gerijpte kazen zoals Époisses, Langres of oude Comté.



BEWAARTERMIJN 2027-2035

LAND Frankrijk

STREEK Côte de Nuits

OOGSTJAAR 2023

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Domaine Pernot Père & Fils

ALCOHOL 13,5%

SMAAKPROFIEL Complex & Elegant