

Chassagne Montrachet 1er Cru En Caillerets 2023

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 terroir expressie, 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. En Caillerets wordt beschouwd als een van de beste premier cru-terroirs van Chassagne, zelfs grand cru-waardig. De naam 'Caillerets' komt van cailloux (Frans voor kiezels), verwijzend naar de stenige, kalkrijke bodem die uitstekende drainage biedt en bijdraagt aan de mineraliteit en finesse van de wijnen. De zuidoostelijke ligging is ideaal voor optimale zoninval en rijping van de druiven. En Caillerets ligt tegen de heuvels ten oosten van het dorp, iets hoger op de coteaux (heuvels), net boven de dorpskern van Chassagne Montrachet, net onder grand cru-terroir Le Montrachet en naast de wijngaard Champs-Gains.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Verfijnde, expressieve witte Bourgogne van een van de meest prestigieuze premier cru-wijngaarden in Chassagne Montrachet. De druiven worden met de hand geoogst en vervolgens direct geperst in hele trossen. De fermentatie verloopt spontaan in 350 liter-vaten (20% nieuw hout), gevolgd door een rijping van 18 maanden op de fijne lies. Elegantie, mineraliteit en complexiteit op indrukwekkende wijze gecombineerd. In de neus delicaat en lichte toast, met aroma's van citroen, witte bloemen en clementine, aangevuld met subtiele kruidige tonen (kurkuma). Rijk en omhullend in de mond. Mooie balans tussen frisheid en diepte, waarbij de mineraliteit van het terroir duidelijk naar voren komt. Hoewel de wijn nu al toegankelijk is, zal hij zich de komende jaren verder ontwikkelen. Aanbevolen drinkperiode: tussen 2026 en 2032.

DRUIVENRAS

Chardonnay

GASTRONOMIE

Gebakken tarbot of Sint-Jakobsschelpen met een lichte botersaus. Risotto met paddenstoelen en truffel. Kalfsoester met een romige champignonsaus. Bresse-kip met morilles. Zalm of tonijn met een zachte citrussaus.



BEWAARTERMIJN 2026 - 2034+

LAND Frankrijk

STREEK Côte de Beaune

OOGSTJAAR 2023

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Domaine Sylvain Morey

ALCOHOL 13%

SMAAKPROFIEL Complex & Elegant