vojacek wijnen

Volnay Ez Blanches 2024



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. Hoog in de Côte de Beaune, op smalle, hellende percelen die de wijnstokken volop ruimte geven, ligt Volnay tegen de kleine berg van Chaignot aan. De wijngaarden van Volnay worden al eeuwenlang gecultiveerd. Al vóór de Franse Revolutie werden hier druiven geoogst door de ridders van Malta, de abdijen van Saint-Andoche d'Autun en Maizières, en door zowel hertogelijke als later koninklijke domeinen. Het onderscheidende karakter van Volnay werd al in de 18e eeuw erkend. De appellatie, uitsluitend voor rode wijnen van pinot noir, kreeg in 1937 z'n officiële AOC-status. Volnay wordt gewaardeerd om z'n finesse, sap en bouquet, en wordt vaak omschreven als de meest vrouwelijke rode bourgogne, hoewel sommige terroirs voller en krachtiger zijn dan andere.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Verfijnde uitdrukking van het terroir van Volnay. Helder robijn, licht granaat van kleur. Zingende aroma's van viooltjes, rode bessen, kersen en, met de jaren, kruiden, wild en gekookte pruimen. Concentratie en complexiteit komen op een genuanceerde manier tot uiting. De smaak is zijdeachtig, met een mooie balans tussen fruitige frisheid en een aardse diepte. Zachte, goed geïntegreerde tannines, die de wijn een ronde, soepele textuur geven. Minerale toets die de typische elegantie van Volnay benadrukt. De fluweelzachte 'vrouwelijkheid' gaat hand in hand met een grote aromatische intensiteit.

DRUIVENRAS

Pinot Noir

GASTRONOMIE

Verfijnde pinot noir, die elegantie en subtiele aardse complexiteit combineert met fruitige frisheid. Vraagt om gerechten die de delicate structuur van de wijn aanvullen zonder te domineren. Geroosterde eend met sinaasappel en kruidige saus. Kip met een lichte champignonroomsaus. Kalfsmedaillons met een rode wijnsaus en geroosterde groenten. Gegrild lamsvlees met kruiden en een mint-yoghurtsaus. Ossobuco met polenta. Risotto met paddenstoelen en truffel. Rijpe Comté of Gruyère. Geitenkaas met honing en walnoten.

BEWAARTERMIJN 2027-2033

LAND Frankrijk

STREEK Côte de Beaune

OOGSTJAAR 2024

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Domaine Eric Boigelot

ALCOHOL 13%

SMAAKPROFIEL -