Wijnfiche

Le Chai Duchet - Viré-Clessé Quintessence | Viré-Clessé Frankrijk (BOURGOGNE) — 2022

Domein

Le Chai Duchet

De familie Duchet bezit deze wijngaarden van voor de Eerste Wereldoorlog. Van 4 Ha toen groeide het domein naar 11,5 Ha nu. De wijngaarden zijn meer dan 60 jaar oud, sommige stokken zelfs meer dan 100 jaar oud. Ze strekken zich uit in de omgeving van Mâcon, het zuiden van de Bourgogne, in Viré.
Het domein heeft een HVE-certificaat, Haute Valeur Environnementale. Dit staat voor duurzame landbouw: zacht ploegen om de grasgroei te beheersen, met bevordering van het bodemleven en alleen zorgvuldig behandelen met natuurlijke preparaten van bv. brandnetel of varen. Deze maatregelen versterken de diepe wortelgroei en de natuurlijke afweer van de wijnstokken.
De geobiologische benadering zie je ook in de wijnkelder, die met stro geïsoleerd is; men grijpt enkel in wanneer het nodig is omdat de gezonde druiven als het ware zichzelf transformeren naar kwalitatieve wijn.

Vinificatie

De wijngaard in Viré is 70 jaar oud en ligt Oost, Zuid-Oost, met zicht op de Mont-Blanc in de verte. Op een klei en kalksteen bodem groeit de chardonnay in een continentaal klimaat met Mediterrane invloeden. Men werkt met ploegen van de grond en beredeneerd gebruik van milieuvriendelijke behandelingsproducten.
Voor deze wijn oogst men slechts één perceel. De wijn rijpt gedurende 10 maanden op zijn droesem in betonnen cuves, hierdoor wordt het fruit aangevuld met complexiteit en body.

Smaak

Een delicate maar rijke neus met witte bloemen en rijpe peer, wat complexer door toetsen van honing en een frisse mineraliteit. Een fris en rond mondgevoel, met fruit, mineraliteit en subtiele kruidigheid; een mooie body en een afdronk met een mooie lengte.

Gerechten

Vis - Vispannetjes | Quiche | Vis - met lichte saus | Salade met warme geitenkaas

Algemene info

Type: Witte wijn
Druivenrassen: Chardonnay
Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis
Te bewaren (jaren): + 7-10
Serveertemperatuur: 8-10 °C
Smaakprofiel: Complex zonder houttoets

