

Naam van de wijn: Echezeaux Grand Cru

Producent: Domaine Dujac

Herkomstbenaming: Echezeaux Grand Cru AOC, Bourgogne, Frankrijk

Druivenras(sen): pinot noir

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Grootvader Louis Seysses stond bekend als een grote gastronom. Zijn zoon, Jacques Seysses, raakte al jong door wijn en gastronomie gefascineerd. In 1967 greep hij zijn kans om van zijn passie zijn leven te maken, na een gedegen ervaring bij Gérard Potel van Domaine de la Pousse d'Or in Volnay. Jacques nam het 5 hectare 'grote' Domaine Graillet over, doopte het om tot Domaine Dujac (*Frans woordspel, Du Jacques = van Jacques*) en bracht het langzaam tot de top. In 1978 ging hij terug naar school om zijn oenologie diploma te halen. Zo bleef hij op de hoogte van de nieuwste ontwikkelingen en kon hij ook jonge oenologie studenten een leerplaats aanbieden en hen begeleiden. Het domein groeide uit tot bijna 13 ha. Onder zijn leiding leerde zijn zoon Jeremy het vak van wijnmaker. Zelf beschouwt Jeremy zich echter meer als een wijnbouwer. Zijn vrouw, Diana, als oenologe afgestudeerd aan de Californische Davis universiteit, maakt de wijnen samen met Jeremy en Jacques. De filosofie van Jeremy is helder: het zijn de terroirs die de wijn hun elegantie, verfijning en complexiteit geeft, niet de moderne technologie. In de wijngaarden wordt biologisch gewerkt (certificatie verwacht in 2012) met gebruik van biodynamische preparaten. De kwaliteit van de druiven is de sleutel van een goede wijn. Daarom wordt er in de wijnkelder zo weinig mogelijk gedaan, om het effect van terroir en het fruit volledig te behouden en van de weergaloze sensualiteit van een goede Bourgogne te kunnen genieten. De druiven voor deze Echezeaux Grand Cru komen van een perceel van 0,69 ha met wijnstokken van gemiddeld 25 jaar oud.

Vinificatie (wijnbereiding): Klassieke vinificatie, spontane gisting met eigen, natuurlijke gistcellen, zonder treden, met onderdompeling van de schillenhoed. Opvoeding van 14-16 maanden op houten vaten (ca. 80-100% nieuw). Geen klaring, eventueel lichte filtratie voor het bottelen, alleen als het echt nodig is.

Decanteren om wijn en bezinsel te scheiden en/of beluchten op karaf: 30 minuten voor het serveren in een karaf overschenken zal de aromatische kracht van de wijn ten goede komen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Heldere, diepe robijnrode kleur. Krachtige neus, dierlijke adellijke aroma's, specerijen, gerookt hout, mineralen, kruiden, bloemen en natuurlijk ook veel rijp fruit (rode bessen, kersen, pruimedanten). Op latere leeftijd ontwikkelen zich meer tertiaire aroma's (nat kreupelhout, paddestoelen, bont, leer, muskus). In de mond, uitstekend evenwicht, zeer complex en aromatisch, fris en sappig. Erg lange finale met fluwelige, rijpe tannines. Serveren: 15-17°C. Bewaren: 15-25 jaar na de oogst. Niet te jong drinken!

Culinair advies: Traditioneel geserveerd bij karaktervol, smaakrijk vlees: geroosterd of gebraden rund- of lamsvlees, haarwild, veder- en waterwild, gebraden varkensvlees met rode wijnsaus.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 89-93 pp Robert Parker, 89-93 pp International Wine Cellar, 90-93 pp Burghound, 17,5/20 pp Jancis Robinson...

Smaaktype: Volle, intense beleving, complex, met houtopvoeding.