

Naam van de wijn: Domaine Michel Lafarge - Meursault

Producent: Domaine Michel Lafarge

Regio: Bourgogne, Côte d'Or

Druivenras(sen): Chardonnay

Culinair advies: Gegrilde wilde zalm, zeebaars uit de oven, rivierkreeftjes, Bresse-kip met truffel en milde Aziatische gerechten.

Smaaktype: Droog, halfvol, elegant, redelijk intens, complex en met houtrijping.

Glasadvies: Riedel Veritas Chardonnay, Riedel Vinum Montrachet, Riedel Sommeliers Montrachet.

Bewaarcapaciteit: Tot 12 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 11 tot 13°C.



Wijnbedrijf: Domaine Lafarge is een familiebedrijf in Volnay. Sinds het begin van de 19e eeuw werd een rijke geschiedenis opgebouwd, waarbij elke generatie voor uitbreiding en voorspoed zorgde. In 2010 bezit de familie 12 ha wijngaarden. In 1997 werd dankzij de huidige beheerder Frederic Lafarge (zoon van Michel) met biodynamische landbouw begonnen en sinds 2000 wordt er volledig biodynamisch gewerkt. Alles op het domein draait om één begrip: harmonie. Respect voor het terroir en de wijnstokken, begeleiding van de mens om de natuur sterker te maken, op een volkomen natuurlijke wijze, zodat de plant zichzelf kan verdedigen... Dat zijn de belangrijke troeven om, jaar in jaar uit, als een dirigent, voor een harmonieuze symfonie te zorgen, waarin terroir, wijnstok en klimatologische omstandigheden een eigen partitie spelen. Het uiteindelijke doel daarbij is het blijven vertolken van de subtiele diversiteit van de Bourgogne terroirs. De complexe bodem van klei, kiezels, kalk en sporadisch ijzeroxide, de leeftijd van de wijnstokken en de ideale zonligging geven deze wijn een bijzonder karakter.

Regio: De Bourgogne is een streek waar enkele van de beroemdste wijngaarden ter wereld liggen. Befaamde namen als Le Montrachet, La Tâche en Corton geven hier van Pinot Noir en Chardonnay zeer gewilde wijnen. De Bourgogne is een streek die zich van noord naar zuid over een afstand van circa 200 kilometer uitstrekt. Het gebied is onder te verdelen in vijf regio's, waarbij de Chablis ongeveer 80 kilometer los ligt van de andere regio's. De andere vier regio's liggen in een lang gerekt lint onder elkaar, beginnend direct onder Dijon tot aan Lyon. Nergens is de regio breder dan 20 kilometer.

Wijngaard & Vinificatie: De Meursault van Domaine Michel Lafarge is afkomstig van de percelen Santenots de Milieu en Santenots de Bas, die samen 1 hectare groot zijn en die in 1937 beplant zijn. Eind september worden de druiven met de hand geplukt, waarbij streng geselecteerd wordt. In de vinificatiekelder laat men, na voorzichtige persing van de druiven, het sap ruim 3 weken lang temperatuurgecontroleerd (20°C) een spontane alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten ondergaan op roestvrijstalen tanks. Vervolgens wordt de jonge wijn overgestoken op eikenhouten barriques (5% nieuw) voor de malolactische gisting en een rijpingsperiode op de 'lie'. Na ongeveer 12 maanden wordt de wijn geassembleerd, geklaard en zonder filtering gebotteld. Dit proces verloopt geheel volgens strikt biologisch-dynamische regels en voorschriften.

Smaakimpressie: Helder strogeel van kleur. In de neus aroma's van grapefruit, peer, perzik, gedroogde ananas, geroosterde hazelnoten en een hint van verse brioche. In het smaakpalet tonen van limoen, kweeper, sinaasappelschil, honing en iets van citroengras en gember, die gepaard gaan met een lange licht krijterige afdronk met nerveuze zuren.