

Naam van de wijn: Marc Morey Bourgogne Blanc

Producent: Domaine Marc Morey

Herkomstbenaming: Bourgogne Blanc AOC, Bourgogne, Frankrijk

Druivenras(sen): chardonnay

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: de Bourgondische wijnfamilie Morey is wijd vertakt, met diepe wortels in Chassagne-Montrachet, een klein, schilderachtig dorpje, 15 km ten zuiden van Beaune. Het domein Marc Morey wordt geleid door Bernard Mollard, de schoonzoon van Marc Morey. Bernard Mollard is een gepassioneerde wijnman, met een extra zintuig voor kwaliteit en een enorm charisma. Het domein brengt prachtige wijnen, gul, smaakvol en complex, zo wel in wit als in rood, al ruim 20 jaar in ons assortiment. Voor deze Bourgogne blanc worden druiven van het domein gebruikt, afkomstig van 25-30 jaar oude wijnstokken op kalkhoudende leembodem. Waar nodig wordt ook extra most aangekocht bij betrouwbare, bevriende adressen.



Vinificatie (wijnbereiding): de alcoholische gisting vindt plaats in RVS tanks onder strenge temperatuurcontrole. Vervolgens wordt de jonge wijn overgeheveld naar 1 jaar oude eikenhouten vaten waar het tot het einde van de malolactische gisting op eigen bezinksel ligt, met regelmatige 'bâtonnage' (om- en doorroeren) van de 'lies'. Dit versterkt het minerale karakter van de wijn en geeft meer structuur en romigheid. Na 10 maanden wordt de wijn afgetapt, geklaard en (afhankelijk van het oogstjaar) licht gefilterd voor het bottelen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: bijzonder plezierige wijn, zuiver, fruitig en mineraal in neus en mond. De zachte vanille, boter en noten nuances van de malolactische gisting en opvoeding op hout zijn goed geïntegreerd en geven de wijn extra complexiteit en evenwicht. Serveren: 12°C. Bewaren: extra lekker in zijn fruit, tot 3-5 jaar na de oogst te bewaren.

Culinair advies: chique aperitiefwijn voor feestelijke gelegenheden, al dan niet begeleid met luxe zoutjes, canapés en toastjes. Klassiek aanbevolen bij hoogwaardige vleeswaren, gecombineerde salades en voorgerechten met vis, zeevruchten of vlees, forel 'au bleu', kikkerbiljetjes in romige blanke wijnsaus, *à la minute* gebakken Sint-jakobsschelpen (alleen het witte vlees, geen 'corail') en eekhoorntjesbrood... Bij de kaas, zeker geen sterke smaken, het zou de wijn vernietigen, eerder langzaam gerijpte harde kazen als gruyère, comté, emmentaler of Goudse boerenkaas.

Smaaktype: medium body, aromatisch, complex, met houtrijping.