

Naam van de wijn: Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts

Producent: Domaine Marc Morey

Herkomstbepaling: Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts, Bourgogne, Frankrijk

Druivenras(sen): chardonnay

Wijnbedrijf: Domaine Marc Morey is een familiebedrijf in de Côte de Beaune die al jaren door kenners tot de top wordt gerekend. Door hun bescheidenheid zijn zij echter tamelijk op de achtergrond gebleven qua bekendheid. Direct na de Eerste Wereldoorlog nam Fernand Morey twee hectare wijngaard van zijn vader over en begon in de loop van de dertiger jaren zijn wijnen te bottelen. In die tijd een zeldzaamheid in de Bourgogne. In 2003 nam Sabine, vierde generatie Morey wijnmakers, op haar beurt de leiding van Domaine Marc Morey over. Bij toeval; want tijdens haar studie geografie, overleed zeer plotseling haar jongere broer die voorbestemd was om de leiding van het 9,5 hectare grote Domaine Marc Morey op zich te nemen. Sabine zag het als een vanzelfsprekendheid en als uitdaging, ging naast het werken in de wijngaarden naar het Lycée Viticole de Beaune voor de juiste professionele scholing om vervolgens meteen met kwaliteit te overtuigen. Haar insteek is werken volgens de principes van de "lutte raisonnée", dus enkel bij uiterste noodzaak het toepassen van ziekte- of insectenbestrijdingsmiddelen. Daarnaast oogst zij relatief vroeg en de wijnen laat ze niet langer dan 12 maanden op barriques rijpen. De productie van Domaine Marc Morey bestaat voor bijna 90% uit witte Bourgognes, met de sublieme grand cru Bâtard-Montrachet en 5 verschillende premier cru's uit Chassagne-Montrachet. Dit zijn witte Bourgognes die expressief, elegant en mineralig zijn, al jong gedronken kunnen worden en makkelijk vijftien jaar of langer kunnen ouderen. Naast de wijnen van eigen wijngaarden brengt Domaine Marc Morey ook enkele wijnen als négociant (handelaar) op de markt. Hiervoor koopt SARL Domaine Marc Morey druiven van andermans wijngaarden, maar onderhoudt deze wel zelf. De Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts van SARL Domaine Marc Morey wordt dus met exact dezelfde productiemethodes gemaakt als de wijnen van hun eigen wijngaarden.



Regio: De Bourgogne is een van de meest beroemde wijngebieden ter wereld. Het is een gebied dat ruim 250 kilometer lang is en begint met de Chablis in het noorden en eindigt in het zuiden met de Beaujolais net voor Lyon en heeft een lengte van zo'n 275 kilometer. Het is een gebied dat grotendeels een landklimaat heeft, dus met koude winters en warme droge zomers en een zacht najaar. De Bourgogne is een gebied van tradities en kleinschaligheid, de meeste domaines zijn niet groter dan acht hectare, maar maken wel tien of meer verschillende wijnen. In de 12^e eeuw werd namelijk ontdekt door de Cisterciënzer monniken dat er in de Bourgogne grote verschillen zijn tussen de percelen wat bodemsamenstelling, ligging en microklimaat betreft: het terroir. Dit werd wettelijk erkend en vastgelegd in 1855 met classificaties in de Bourgogne van de afzonderlijk gedefinieerde wijngaarden als premier cru en grand cru in de Côte d'Or. Het hart en zonder meer het meest prestigieuze deel van de Bourgogne is de Côte d'Or. In de Côte de Nuits, het deel tussen Dijon en Beaune, regeert de pinot noir. In de Côte de Beaune, het deel vanaf Beaune zuidwaarts, is het de chardonnay die zich in al haar pracht manifesteert. Dorpen met zeer grote reputatie zijn Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée, Chambolle-Musigny en Chassagne-Montrachet. Het tweede deel van deze namen verwijst naar een beroemde cru die in de dorpen te vinden is.

Vinificatie (wijnbereiding): Eind september worden de druiven met de hand geplukt waarbij zeer streng geselecteerd wordt. In de vinificatiekelder laat men na extreem voorzichtige persing van de druiven, het sap drie weken lang temperatuur gecontroleerd op 19°C een spontane alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten ondergaan. Vervolgens wordt de jonge wijn overgestoken op eikenhouten barriques, waarvan 30% jaarlijks vernieuwd wordt, voor de malolactische gisting en rijping op de lies. Na ongeveer 10 maanden wordt de wijn na eventuele klaring en zeer lichte filtering gebotteld.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 13%. Helder licht strogeel van kleur. In de neus aroma's van grapefruit, perzik, hazelnoot, graniet en een licht rokerige toets. In het complexe smaakpalet tonen van citroenschil, perzik, granny smith, brioche en iets van gember, die gepaard gaan met een lange mineralige afdronk met fraaie nerveuze zuren. Serveren: 12°C. Bewaren: tot 12 jaar na de oogst.

Culinair advies: Gegrattineerde oesters, kreeft, risotto met truffel en Bresse kip in roomsaus met morieljes.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2015 89-91p Parker - 2014 89p Parker

Smaaktype: Droog, redelijk vol, elegant, complex en met houtrijping.

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