

Naam van de wijn: Meursault Clos de la Barre

Producent: Domaine Comtes Lafon

Herkomstbenaming: Meursault, Bourgogne, Frankrijk

Druivenras(sen): chardonnay

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: De geschiedenis van Domaine des Comtes Lafon begon in 1987, toen Jules Lafon, uit het Franse Zuidwesten afkomstig, een administratieve functie aangeboden kreeg in Dijon. Jules Lafon trouwde in 1894 met de dochter van een wijnhandelaar en eigenaar van een eigen domein in Meursault. Het huidige domein werd grotendeels door Jules Lafon opgericht, deels uit erfenisstukken uit zijn huwelijk, deels door ruil en aankoop. Na de dood van Jules Lafon onderging het domein een mindere periode, de wijngaarden werden gepacht en een gedwongen verkoop werd tegengehouden door een kleinzoon van Jules, René Lafon. Sinds 1956 staat de familie Lafon weer stevig aan het roer, dankzij René en sinds 1984 Dominique Lafon. De pachtcontracten werden langzamerhand beëindigd en sinds 1993 wordt de totaliteit van het domein (13,80 ha) volledig in eigen beheer verbouwd, in totaal 13 verschillende herkomstbenamingen op de grond van 5 beroemde gemeenten: Meursault, Volnay, Monthélie, Puligny en Chassagne-Montrachet. Alle wijngaarden kennen een hoge aanplandichtheid, maar liefst 10.000 wijnstokken per ha. Sinds 1995 wordt er biologisch gewerkt, gecertificeerd sinds 1998. Na 3 jaar succesvol experimenteren met biodynamische wijnbouw wordt op het hele domein eveneens sinds 1998 biodynamisch gewerkt, met als bedoeling kwaliteitverbetering. De Clos de la Barre ligt in het hart van het dorp, net achter het woonhuis van het domein. Het volledig ommuurde perceel van 2,1 ha is een 'monopole' van Comtes Lafon (één eigenaar). De wijngaarden liggen op het zuidwesten, met een zachte helling, op een dunne bovenlaag van klei en een ondergrond van kalkrots. De leeftijd van de wijnstokken varieert van 25-30 (0,8 ha) tot 50 jaar (0,8 ha), terwijl 0,5 ha uit jonge wijngaarden bestaat.



Vinificatie (wijnbereiding): Voor de witte wijnen worden de met de hand geplukte druiven bij aankomst in de wijnkelders niet gekneusd maar langzaam en zacht pneumatisch geperst. Hierdoor verkrijgt men zuivere en heldere sappen van hoge kwaliteit. Na een periode van natuurlijke bezinking worden de heldere sappen meteen in vaten (nieuw of recent) overgeheveld. Na 4-6 dagen begint de gisting spontaan, zonder externe gistcellen. De gisting, met regelmatige 'bâtonnage' (omroeren van gisten en bezinksel) bij een maximale temperatuur van 22-24°C, duurt circa drie maanden. Na de malolactische gisting worden de jonge wijnen met hun fijne bezinksel overgeheveld naar oudere eikenhouten vaten. De opvoeding duurt, afhankelijk van de cuvée en het oogstjaar, tussen 18 en 22 maanden.

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

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Rijke, minerale en elegante wijn met frisse citrusvruchten aroma's. Strak frisse en sappige wijn met een krachtige ruggengraat en een lange, zuivere finale. Serveren: 12-14°C. Bewaren: 5-7+ jaar na de oogst, goed oplegpotentieel.

Culinair advies: Gegrilde zeekeeft of langoest, gegrilde/gebraden zee of riviervis; vis, witvlees of gevogelte met een witte wijn/sjalotten/mosterd/roomsaus.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 89-92 pp International Wine Cellar, 91+ pp Burghound, 90-91 pp Robert Parker Wine Advocate...

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