Domaine Jean Chartron
Chevalier-Montrachet Clos des Chevaliers
Monopole Grand Cru

Bourgogne - Frankrijk

Chevalier-Montrachet Grand Cru "Clos des Chevaliers" Monopole is de meest exclusieve witte wijn van Domaine Jean Chartron. Een grootse witte Bourgogne met een tot de verbeelding sprekende reputatie. De wijngaard Chevalier-Montrachet ligt tussen Puligny-Montrachet en Chassagne-Montrachet, net boven de grand cru wijngaard Montrachet. De druivenstokken voor deze wijn staan aangeplant op de voor Bourgogne zo typische combinatie van kalksteen en klei. Het domaine Jean Chartron wordt momenteel geleid door de 5e generatie en bezit 14 hectaren wijngaarden met voornamelijk chardonnay op de mooiste plekken in Puligny Montrachet en omliggende gemeenten. Het meerendeel is geklasseerd als Premier en Grand Cru.

De wijngaard Chevalier Montrachet is een 'monopole' wijngaard, wat wil zeggen dat alle grond binnen deze wijngaard eigendom is van één eigenaar.

Jean Chartron heeft deze wijngaard in bezit sinds 1917. En in 1947 en 1986 herplant. En is 55a31ca groot. Chevalier is met 260 meter de hoogst gelegen wijngaard van de Montrachet. De wijngaard heeft een perfecte expositie (stand ten opzichte van de zon), een uitstekende afwatering en beschermd tegen de overheersend westelijke wind. De wijngaard heeft een harde, arme, onvruchtbare bodem van klei en kalksteen. Deze combinatie maakt dat de Chardonnay zich ultiem kan ontwikkelen tot een fantastische wijn. De druiven voor deze wijn worden vanzelfsprekend perfect rijp met de hand geoogst en ondergaan een strenge selectie, alvorens ze in de kelder worden verwerkt. De alcoholische

vergisting vindt plaats in houten vaten, waarvan 40 procent nieuw is en de rest 1 tot 5 jaar oud is. Na de gisting en de malolactische omzetting rijpt de wijn op de fijne gistresten 14 maanden in eikenhout om vervolgens te worden overgestoken naar roestvrij staal voor de laatste 4 maanden. De wijn vergist op vaten van Frans eikenhout (40% nieuw en 60% variërend in de leeftijd van tot 5 jaar). De rijping op de lie vindt voor 14 maanden plaats in eikenhoutenvaten en voor 4 maanden in tanks.



Proefnotitie

De gouden kleur van de wijn verbergt de geuren van vanille en sadelhout. In de smaak steranijs en zoethout. Men zal bij het proeven merken dat deze wijn zijn status waard is. Zonder twijfel zal deze wijn zijn prachtige smaak geven na een rijping in de kelder van 10 jaar.

Drinken bij

Bij volle visgerechten. Denk aan Rogvleugel met gebrande boter en kappertjes, tarbotfilet, kreeft en grietfilet.

Houdbaarheid

Nu op dronk en houdbaar tot 20 jaar na oogstdatum.

Druivenrassen

100% Chardonnay





Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl