Domaine Denis Bachelet Côte de Nuits-Villages

Bourgogne - Frankrijk

Denis Bachelet nam in 1983 het bijna 4 hectare 'grote' domein over van zijn vader. Op het kleine domein bevinden zich nog zeer oude wijnstokken, van boven de 30 jaar bij de regionale AOC's tot 100 jaar bij de Charmes Chambertin! Dat zijn pas echte Vieilles Vignes. De natuurlijke opbrengst van deze hoogbejaarde wijnstokken is bijzonder laag, maar dat vond de perfectionistische Denis Bachelet nog niet goed genoeg. Door zeer drastisch en laag te snoeien wordt de maximale opbrengst nog verder verlaagd. Tijdens de oogsttijd eist Denis het allerbeste van iedereen bij het plukken. Alles moet streng worden gesorteerd, de druiven moeten simpelweg perfect zijn. Gezien de kleine omvang van het domein, de hoge leeftijd van de wijnstokken, de perfectionistische drang naar de allerbeste kwaliteit, is het geen wonder dat de wijnen van Denis Bachelet wereldwijd zeer gezochte cult artikelen zijn geworden. Jaarlijks wordt de hele oogst mondjesmaat verdeeld over de hele wereld. Wees er snel bij!

Vinificatie (wijnbereiding): In de kelder wordt verder niets aan de wijn gedaan dat de kwaliteit van de druiven zou kunnen veranderen. Geen gistcellen van buitenaf, de gisting gebeurt spontaan bij de 100% ontsteelde druiven. De vinificatie is verder heel klassiek: inweking van de druiven vooraf, tijdens de gisting en achteraf. Als de gistcellen gezond zijn, wordt de wijn zo lang mogelijk op het eigen fijn bezinksel ('lies') gehouden. De wijnen worden na een 16-18 maanden lange opvoeding op vat ongefilterd, met de hand gebotteld.

Decanteren om wijn en bezinksel te scheiden en/of beluchten op karaf: enige tijd voor het

serveren in een karaf overschenken komt de aromatische kracht van de wijn ten goede.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Mooie lichte kleur met een diepe kern. Zeer expressieve neus, met rijp en geconcentreerd fruit (zwarte bessen, kersen, frambozen) en specerijen, goed omlijst door cedernuances (sigarenkistjes) van het hout. Op de tong, verrassend complex, strak in zijn jeugd, soepel, rond en mild op leeftijd, zeer evenwichtig, mondvullend. Serieuze wijn met perfect rijpe en fluwelige tannines. Serveren: 14-16°C. Bewaren: zeker 5-10 jaar na de oogst. Niet te jong drinken!

Culinair advies: gegrild, gebakken, gebraden roodvlees, in rode wijn gestoofd roodvlees, gesmoord roodvlees in saus, haarwild, gegrild of gebraden varkensvlees (?) gerijpte kazen met zachte zuivel.

Smaaktype: Medium vol, aromatisch, met houtopvoeding.



Druivenrassen

100% Pinot Noir

Persoonlijke proefnotitie

Terra Vitis
Observer, respecter pour produire

ARENTZ
WIJNHANDEL

Wijnhandel Marcel Arentz
Hertogstraat 82
6511 SE Nijmegen
024 3888979
www.arentzwijnen.nl