



2024

Mâcon Verzé l'Essart

Nicolas Maillet

Bourgogne Frankrijk

€ 26,90



Wijngaard

Biodynamische cultuur, klei-kalk bodem, hoogste perceel van het domein, wijnstokken geplant in 2000, 40 hl/ha



Kelder

manuele pluk in kleine bakjes, heel trage en zachte persing, lange statische voorklaring van 2-3 dagen om zeer zuivere most te verkrijgen, wilde gisten, heel trage gisting (meerder maanden) aan koele temperaturen, opvoeding volledig op inox in contact met de fijne droesem.



Gastronomie

vis met of zonder saus, warme bereiding schaadieren

Soort

Wit

Druivenras

100% Chardonnay

Bewaarperiode

Nu-2030

Volume

750 ml

Beschrijving

Hoogste perceel van het domein dus extra frisheid en mineraliteit. Maar zoals altijd bij Nicolas Maillet een unieke zijdezachte textuur die zo zeldzaam is voor een Chardonnay zonder hout.

Domein: Nicolas Maillet

De bevrogen wijnmaker en rijzende ster Nicolas Maillet is vooral bekend voor zijn mooie Mâcon Verzé wijnen. Mâcon Verzé ligt naast het iets bekendere dorpje Igé maar sluit qua karakter ook wel wat aan bij de iets verderop gelegen dorpjes Viré en Clessé. Chardonnay met vooral rijp fruit (peer, perzik, abrikoos) en een mooie zijdezachte textuur. In Viré en vooral Clessé durft daar soms wat botrytis en een tikkeltje restsuikers bijkomen maar dat is niet het geval in Verzé. De beste terroirs van Verzé combineren dat rijpe fruit met een mooie onderliggende mineraliteit. Dat is wat ook Anne-Claude Leflaive zaliger (Domaine Leflaive) aantrok om te investeren in Mâcon Verzé. Maar de beste wijnbouwer in Verzé is onmiskenbaar Nicolas Maillet. Na zijn zeer serieuze technische studies (landbouwingenieur en Diplôme National d'Oenologue) nam hij het familiale domein over om het dan naar biologische en later biodynamische cultuur om te vormen. Oude wijnstokken en kleine opbrengsten accentueren het intense rijpe fruit en de fluwelige textuur die Mâcon Verzé karakteriseren. Waar Nicolas echter vooral naar op zoek gaat is mineraliteit en frisheid, puurheid en precisie. Niets van hout, enkel inox, maar wel zeer lange, trage gistingen die soms maanden kunnen duren. En zo krijg je heel originele Chardonnay wijnen die rijp en zacht starten in de smaak om dan geleidelijk aan mineraliteit te winnen en bijna op een zilte toets te eindigen. Een bijzondere smaakervaring! De top cuvée Le Chemin Blanc met zijn 80...