



2022

Chardonnay de la Reculée

Pignier

Jura Frankrijk

€ 29,90



Wijngaard

Biodynamische cultuur (Demeter),
Reculée du Val de Vallière /
zuidelijke expositie / marnes
bleues riche en fossiles / 35 hl/ha
/ sélection massale van oude
Chardonnay soort Melon à Queue
Rouge



Kelder

manuele pluk, zachte persing,
geen voorklaring, gisting met
wilde gisten op eiken vaten (228
l) en veroudering op eiken vaten
(20% nieuwe eik), af en toe
bâtonnage, enkel wat sulfiet bij de
botteling



Gastronomie

gerookte vis, schaaldieren (koude
en warme bereiding), vis met saus

Soort

Wit

Druivenras

100% Chardonnay

Bewaarperiode

Nu-2030

Volume

750 ml

Beschrijving

De Chardonnay de la Reculée kan zich qua intensiteit, klasse en mineraliteit meten met mooie witte Bourgogne wijnen maar smaakt toch anders. En zo moet het zijn. Geen ersatz Bourgogne maar volbloed Jura. In de wijngaard staat trouwens een bijzondere, oude soort Chardonnay uit de Jura : de zogenaamde 'Melon à Queue Rouge' waarvan de steeltjes bij rijping rood kleuren. Biodynamische cultuur (streng Demeter label), 35 hl/ha, enkel een snuffje sulfiet bij de botteling. Maar loepzuiver en met grote precisie gemaakt.

Domein: Pignier

Toen we recent een mousserende wijn 'blind' voorgeschoteld kregen gingen onze gedachten spontaan uit naar een Champagne met precisie, terroir-expressie en krijtge mineraliteit zoals je die nu bij een nieuwe generatie kleine, bevroren Champagnedomeinen kan vinden. Groot was dan ook de verrassing toen het helemaal niet om Champagne ging maar wel een Crémant du Jura ! Biodynamisch, 100% Chardonnay, 45 hl/ha (de helft van zelfs de beste Champagnes), gisting en veroudering op (oudere) foudres en barriques, 18 maand 'sur lattes'. De fijne bubbels laten de diepe smaak van de basiswijn springen en dansen zonder opdringerig te worden. Een uitstekende Crémant of Champagne moet op de eerste plaats een uitstekende WIJN zijn. Dat de familie Pignier een goede feeling heeft voor Chardonnay bewijst hun Chardonnay A la Percenette. Deze Bourgondisch gevinifiëerde Chardonnay ('ouillé' : de vaten volledig gevuld, géén 'voile') van een prachtige terroir (mergel en leisteen) toont dat de Jura niet moet onderdoen voor Bourgogne. Ook hier kun je een parallel trekken met de nieuwe lichte witte Bourgognes (Pierre-Yves Colin-Morey, Arnaud Ente,...) die een kristalheldere expressie van de terroir nastreven zonder vet, boter en maquillage (overdreven nieuwe eik en teveel bâtonnage). Het unieke evenwel aan de 'Percenette' van Pignier is dat de zuiverheid en smaakintensiteit in een bijna gewichtloze stijl wordt gebracht. Een minimalistische Chardonnay (hoewel gegist en verouderd op eik) waarin alles werd uitgepuurd tot alleen de naakte (terroir)essentie overblijft. Een Chardonnay voor Riesling liefhebbers....