JAN DE CLERCQ
MASTER of WINE



2023

Mâcon Verzé

Nicolas Maillet

Bourgogne Frankrijk

€ 23,90

Soort	Wit
Druivenras	100% Chardonnay
Bewaarperiode	Nu- 2030
Volume	750 ml

Beschrijving

Een heel originele Chardonnay die rijp en zacht start in de smaak om dan geleidelijk aan mineraliteit te winnen en bijna op een zilte toets te eindigen.
Biologisch, zonder hout, mooi en puur.

Domein: Nicolas Maillet

De bevlogen 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 Macôn 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 topcuvée Le Chemin Blanc met zijn 80...

Wijngaard

Biodynamische cultuur, klei-kalk bodem, oostelijke expositie, gemiddeld 45 jaar oude wijnstokken, 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