



2021

Mâcon Verzé Le Chemin Blanc

Nicolas Maillet

Bourgogne Frankrijk

€ 27,00



Wijngaard

Biodynamische cultuur, klei-kalk bodem, 80 jaar oude wijnstokken, 35 hl/ha



Kelder

manuele pluk in kleine bakjes, heel trage en zachte persing, lange statische voorclaring 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

gevogelte met fijne roomsaus, mooie vis met saus, kreeft in warme saus

Soort

Wit

Druivenras

100% Chardonnay

Bewaarperiode

Nu-2028

Volume

750 ml

Beschrijving

De top cuvée van Nicolas Maillet. Tachtig jaar oude wijnstokken, kleine opbrengsten. Maar nog altijd zonder hout en loepzuiver.

Schitterende combinatie van weelderigheid EN mineraliteit.

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 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...