



2018

Saint Aubin 1° Cru Clos du Meix

Joseph Colin

Bourgogne Frankrijk

€ 42,00



Wijngaard

Perceeltje van 0.30 ha in de lieu-dit Clos du Meix die deel uitmaakt van de Premier Cru Le Village. Kalrijke bodem. 45 hl/ha



Kelder

manuele pluk, trage persing, géén toevoeging van sulfiet, géén voorklaring, de most gaat op vat (350 liter, 15% nieuwe eik), spontane gisting zonder temperatuurcontrole, géén bâtonnage, de wijn blijft om de volle droesem zitten gedurende 10 maand, voor de botteling wordt de wijn van de droesem gehaald en krijgt een beetje sulfiet ter bescherming.



Gastronomie

Warme bereiding van langoustines, tarbot met mousselinesaus

Soort	Wit
Druivenras	100% Chardonnay
Bewaarperiode	Nu-2026
Volume	750 ml

Beschrijving

Clos du Meix is een kleine 'lieu-dit' die deel uitmaakt van de Premier Cru 'Climat' Le Village (de fascinerende of frustrerende complexiteit van Bourgogne, naar gelang je passie voor de streek). Het wijnmaakproces is dan misschien Old School maar de stijl van de wijn kan niet preciezer zijn. De mineraliteit komt als bronwater opborrelen en je kunt de kalk bijna proeven.

Domein: Joseph Colin

De kwaliteit van witte wijnen ging enorm vooruit door de techniek : zo snel mogelijk persen van de druiven na de pluk, zo zacht mogelijk persen ook (liefst met een pneumatische pers), zo weinig mogelijk contact met de lucht, bescherming van de most tegen oxidatie door toevoeging van sulfiet, een doorgedreven voorklaring om een zo zuiver mogelijk most te verkrijgen, een snelle start van de gisting (vaak door toevoeging van 'gist uit een pakje') zodat de most geen tijd krijgt om te oxideren, gisting aan gecontroleerde en eerder koele temperaturen om fruit en aroma's te optimaliseren, klaring en filtering om de wijn helder te maken.

Joseph Colin vergeet bewust dit moderne recept en maakt zijn wijnen volgens 'old school' of 'minimal intervention' methodes. Zoals de toenmalige grootmeester René Lafon het treffend kon verwoorden : "Il faut avoir le courage de rien faire". Niets of toch weinig : de druiven worden geperst en gaan zonder voorklaring en zonder toevoeging van sulfiet in de vaten en dan wacht men tot de gisting spontaan op gang komt (zonder toevoeging van gisten). De wijn gist dan op vat (15-20% nieuwe eik) zonder temperatuurcontrole, blijft op zijn droesem zitten zonder bâtonnage (omroeren van de droesem). Enkel de vaten regelmatig wat bijvullen (ouillage) en dan op het einde de wijn van de droesem halen en een beetje sulfiet toevoegen net voor de botteling. Klaar is kees !

De oenologen zouden al beginnen stressen vanaf het moment...