



2019

Cellier des Chartreux Côtes du Jura

Pignier

Jura Frankrijk

€ 36,90



Wijngaard

biodynamische cultuur in de wijngaard, Marnes bleues du Lias, 30 hl/ha



Kelder

zachte persing, statische voorklaring, gisting met wilde gisten op eiken vaten, de (oude) vaten worden niet helemaal gevuld en op de oppervlakte van de wijn komt spontaan een sluier van gistcellen die de wijn beschermt tegen oxydatie en verrijkt met heel specifieke aroma's en smaken (noix verte), veroudering van bijna 3 jaar `sous voile`



Gastronomie

gevogelte met saus, scampis met currysaus, comté kaas

Soort

Wit

Druivenras

100% Chardonnay

Bewaarperiode

Nu-2038

Volume

750 ml

Beschrijving

Schitterende 'vin de voile' op basis van de Chardonnay druif (en niet de Savagnin zoals bij de Vin Jaune). Grote finesse, eindeloze lengte en bijna oneindig bewaarpotentieel.

Domein: Pignier

Toen we recent een mousserende wijn `blind` voorgeschoteld kregen gingen onze gedachten spontaan uit naar een Champagne met precisie, terroir-expressie en krijtige mineraliteit zoals je die nu bij een nieuwe generatie kleine, bevlogene 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 leieste) 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....