JAN DE CLERCQ
MASTER of WINE



2021

Sancerre Clos de Beaujeu

Gérard Boulay

Loire Frankrijk

€ 39,90

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

Beschrijving

Clos de Beaujeu is het beste stukje van de Cul de Beaujeu en een magnifieke terroir met Kimméridgien kalk (zoals in de Grand Crus van Chablis). Mineraliteit, spanning, klasse ! Hier proef je geen Sauvignon of zelfs Sancerre meer : dit is Clos de Beaujeu in topvorm.

Domein: Gérard Boulay

Sauvignon is een druif die je net als Chardonnay bijna overal ter wereld kan vinden. Als het klimaat niet al te warm is kun je gemakkelijk een frisse, aromatische, lekkere witte wijn maken met heel herkenbare profiel van de Sauvignon druif. Je kunt spelen met het plukmoment (vroeger voor 'grassy' toetsen, later voor rijper fruit), gistsoorten, contact met de schil (macération pelliculaire voor wat passievrucht), een vleugje hout, ... Goede Sauvignon maken is niet zo moeilijk maar grote Sauvignon maken is een heel ander paar mouwen.
Zoals bij alle grote wijnen gemaakt als 'monocépages' (wijnen van één druif) ben je eigenlijk al fout bezig als je streeft naar de best mogelijke expressie van een bepaalde druif. De druif is slechts het instrument, het middel om een doel te bereiken. Hoe beter het instrument, hoe gemakkelijker dat je tot een prachtig resultaat komt, maar het is niet de essentie. Aubert de Villaine maakt geen Pinot Noir maar Romanée-Conti, Chave maakt geen Syrah maar Hermitage, Egon Müller maakt geen Riesling maar Scharzhofberg. Er bestaan een aantal magische plekken ter wereld waar, om redenen die slechts ten dele te verklaren zijn, een waanzinnig kwaliteitspotentieel schuilt. Je hebt dan nog altijd een wijnbouwer nodig die de juiste sleutel heeft om de schatkamer te openen maar de schatten liggen er te rapen.
Voor Sauvignon liggen enkele van die magische plekken in Sancerre en meer bepaald in het dorpje Chavignol. De steile hellingen van 'Les Monts-Damnés'...

Wijngaard

Steile helling (tot 60%), zuidelijke expositie, Kimméridgien kalk, 50 jaar oude wijnstokken, het beste stuk van de Cul de Beaujeu (de vroegere Clos, maar de muren zijn ondertussen verdwenen) , 40 hl/ha, géén chemische sproeistoffen

Kelder

manuele pluk, zachte persing, statische voorklaring, gisting en veroudering op 3 en 4 jaar oude 300 liter vaten

Gastronomie

langoustines, koude kreeft, nobele vissoorten met saus