

Chassagne Montrachet 1er Cru les Champs Gains 2022 blanc

DOMEIN

Sylvain Morey stamt uit een eeuwenoude wijnbouwersfamilie uit Chassagne-Montrachet, een van de meest prestigieuze dorpen van de Côte de Beaune. Zijn vader, Jean-Marc Morey, was een toonaangevende naam in Bourgogne. Toen Jean-Marc in 2014 met pensioen ging, werden de familiewijngaarden verdeeld tussen Sylvain en zijn zus Caroline. Zo werd Domaine Sylvain Morey geboren. Het domein bezit prachtige percelen in onder andere Chassagne-Montrachet, Saint-Aubin en de befaamde premier cru's Caillerets en Champs Gains. Sylvain werkt volgens de principes van de biologische landbouw, met een grote focus op terroir expressie, precisie en evenwicht. De witte wijnen zijn puur en mineraal, met fijne houttoetsen en veel lengte. De rode wijnen zijn verfijnd en elegant, met een duidelijke Bourgondische signatuur. Hoewel Sylvain ook in de Luberon een domein opstartte, klopt zijn wijnmakershart nog altijd stevig in de Bourgogne. Zijn bourgognes spreken voor zichzelf: gemaakt met toewijding, zonder toevoegingen of verdoezeling, gewoon puur terroir dat spreekt. De premier cru-wijngaard Champs-Gains ligt op de oostelijke flanken van de Côte de Beaune, net boven het dorp Chassagne Montrachet. Het perceel ligt op zo'n 250 meter hoogte en is zuidoost georiënteerd, waardoor het profiteert van de ochtendzon en verkoeling in de avond – ideaal voor de langzame, evenwichtige rijping van de chardonnaydruiven. De bodem bestaat uit kalkrijke klei die zorgt voor mineraliteit, spanning en structuur, terwijl de hogere ligging zorgt voor frisheid en een levendige zuren. Wijnen uit Champs-Gains combineren rijp geel fruit, bloemige tonen en een subtiele ziltigheid met een elegante structuur en mooie lengte. Het is een terroir dat finesse en expressie levert voor de liefhebbers van verfijnde, minerale witte bourgognes.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Verfijnde, karaktervolle witte Bourgogne, gemaakt van oude chardonnaystokken op de kalkrijke bodem van premier cru-wijngaard Champs Gains. De druiven worden met de hand geoogst en vervolgens direct geperst in hele trossen. De fermentatie verloopt spontaan in 350 liter-vaten (20% nieuw hout), gevolgd door een rijping van 18 maanden op de fijne lies. Licht goudgeel met een subtiele groene schittering. Aroma's van witte bloemen, rijpe citrus, perzik en een vleugje geroosterde hazelnoot en fijne houttonen. De rijping sur lie op deels nieuw hout geeft de wijn diepte, rondeur en complexiteit zonder aan frisheid in te boeten. In de mond levendig en elegant, met een mooi samenspel tussen romigheid, spanning en mineraliteit. De afdronk is lang, zuiver en licht ziltig, met hints van limoen en amandel. Wijn met verouderingspotentieel, nu al heel indrukwekkend.

DRUIVENRAS

Chardonnay

GASTRONOMIE

Tarbot met beurre blanc. Gevogelte met morilles. Romige risotto met paddenstoelen. Kreeft of



BEWAARTERMIJN 2024 - 2035+

LAND Frankrijk

STREEK Côte de Beaune

OOGSTJAAR 2022

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Domaine Sylvain Morey

ALCOHOL 13%

SMAAKPROFIEL Krachtig & Rijk