

Monthelie 1er Cru Les Vieilles Vignes 2022 rouge

DOMEIN

Domaine Éric Boigelot, gevestigd in Meursault, is een familiebedrijf dat al sinds 1918 actief is in de Bourgondische wijnbouw. Wat begon met 2 hectare in Monthelie, is inmiddels uitgegroeid tot 8,3 hectare wijngaard, verdeeld over de appellaties Meursault, Monthelie, Volnay en Pommard. Het domein teelt druivenrassen als aligoté, chardonnay en pinot noir, met een sterke focus op duurzame wijnbouw en bekroond met het HVE3-certificaat. Zoon Charles, vierde generatie, wordt gezien als een groot talent. Met zijn frisse blik en eigenzinnige stijl brengt hij nieuw leven in het familiebedrijf, zonder het verleden uit het oog te verliezen. Monthélie (lokaal uitgesproken als Month'lie) ligt charmant tussen Volnay en Meursault, op de lagere hellingen van de Côte de Beaune. Als een dorpje in Toscane, schreef de Bourgondische schrijver Pierre Poupon ooit. Eeuwenlang viel het onder het gezag van de abdij van Cluny. Een oud gezegde luidt: 'Een kip sterft hier van de honger tijdens de oogst' – zo dominant zijn de wijnstokken aanwezig. De appellation kreeg haar officiële AOC-status in 1937, sindsdien spreken de wijnen van Monthélie steeds meer tot de verbeelding.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Verfijnde, complexe wijn die de elegantie van dit terroir perfect weerspiegelt. Diepe robijnrode kleur, uitnodigende neus van rijpe rode bessen, frambozen en kersen. Subtiële bloemige tonen en 'n vleugje kruiden. De oude wijnstokken, met hun diepe wortels in de bodem, geven de wijn extra diepte en concentratie. In de mond weelderig en gestructureerd, met zachte, fluwelen tannines. De fruitige aroma's blijven aanwezig, maar ondersteund door de mineraliteit en het eikenhout. De kruidige afdronk benadrukt de complexiteit van de wijn. Genoeg balans en finesse om nu al van te genieten, maar heeft zeker het potentieel om zich nog verder te ontwikkelen.

DRUIVENRAS

Pinot Noir

GASTRONOMIE

Complexe wijn, met een mooie balans van fruit, mineraliteit en subtiële eikenhints. Vraagt om gerechten die de finesse van de wijn aanvullen, zonder de delicate smaken te overschaduwen. Gegrilde eend met sinaasappel en rozemarijn. Kwartel met een lichte balsamicosaus. Kalfsribeye met een kruidenkorst en geroosterde groenten. Runderstoofpot met wortelen en aardappelpuree. Camembert met honing en geroosterde noten. Gegrilde aubergine met tomaten en mozzarella.



BEWAARTERMIJN 2025-2032

LAND Frankrijk

STREEK Côte de Beaune

OOGSTJAAR 2022

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Domaine Eric Boigelot

ALCOHOL 13,5%

SMAAKPROFIEL Fruitig & Harmonieus