

Gevrey Chambertin 2023 Les Jeunes Rois

DOMEIN

Domaine Pernot in Gevrey-Chambertin is een kleinschalig, traditioneel familiebedrijf dat al vier generaties lang wordt geleid door de familie Pernot. Het domein ontstond begin 1900 met een enkel perceel en groeide gestaag uit tot 7 hectare wijngaarden in en rond het dorpje Brochon, met percelen in Bourgogne, Côte de Nuits-Villages en Gevrey-Chambertin. Alle wijnen worden gemaakt van pinot noir, de iconische druif van de Côte de Nuits. Sinds 2012 staat Pascal Pernot aan het roer, na zijn opleiding aan de wijnuniversiteit van Dijon. Hij bouwt voort op de familietraditie, maar brengt daarbij een moderne precisie en een grote gevoeligheid voor detail. Zijn stijl richt zich op finesse en zuiverheid, liever dan kracht of overmatige extractie. De wijnen van Domaine Pernot belichamen het karakter van dit beroemde terroir: diepe, expressieve pinot noir met rijpe kersen en bessen, subtiele aardse nuances en een elegante structuur. Hoewel Gevrey-Chambertin vaak wordt geassocieerd met krachtige wijnen, kiest Pernot bewust voor een verfijnde, evenwichtige interpretatie waarin frisheid en terroirexpressie centraal staan.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Les Jeunes Rois is een perceel met meer dan tachtig jaar oude stokken, diep geworteld in een stenige, rode klei-kalkbodem op 300 meter hoogte. Deze oude wijnstokken geven de wijn z'n kenmerkende concentratie, finesse en indrukwekkende diepte. Het is een wijn die de nobele kant van Gevrey-Chambertin laat zien, maar dan met een opvallend elegante signatuur. De rijping van 18 maanden in een verfijnde mix van nieuwe en gebruikte eiken vaten zorgt voor structuur, subtiele kruidigheid en een zachte, zijdeachtige textuur. In de neus rijpe kersen, zwarte bessen en viooltjes, gevolgd door minerale accenten, discrete houttonen en een vleugje bosgrond. De smaak is puur en precies: gelaagd fruit, fluweelzachte tannines en een lange, verfijnde afdronk waarin het terroir helder doorklinkt. Dit is een gastronomische Gevrey: expressief maar nooit zwaar, met 'n perfecte balans tussen diepte, energie en elegantie. Een wijn die nu al charme biedt, maar zich ook prachtig zal ontwikkelen met enkele jaren kelderrust.

DRUIVENRAS

Pinot Noir

GASTRONOMIE

Heerlijk bij langzaam gegaard lamsvlees, hertenkalf of fazant, maar ook duif, geroosterde paddenstoelen, truffelrisotto en intense, karaktervolle kazen zoals Époisses, Langres of oude Comté.



BEWAARTERMIJN 2027-2035

LAND Frankrijk

STREEK Côte de Nuits

OOGSTJAAR 2023

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Domaine Pernot Père & Fils

ALCOHOL 13,5%

SMAAKPROFIEL Complex & Elegant