



SAUTER

WIJNEN



Maison Chanzy Chardonnay 'les Fortunés' 2020 Bourgogne AOC

Kleur

Fraaie witgouden kleur met een subtiele gele schakering.

Neus

Verfijnde, delicate bourgogne-neus. Geen overdaad van hout of (te) rijpe Chardonnay-tonen door overdadige warmte in de wijngaard. Heel klassiek, geurend naar zuivel, geroosterde hazelnoten en amandelschaafsel, subtiel vanille en roostertonen. Wat meer houtpresentie dan voorgaande jaren; iets uitbundiger stijl, maar nog altijd très classique.

Smaak

Ranke, zuivere aanzet. De wat toegenomen zuurgraad valt op, het komt de frisheid ten goede zonder afbreuk te doen aan het volume. Ingetogen smaakkracht die meer tot zijn recht komt wanneer de wijn wat opwarmt. Identiek aan vorige jaargangen is het reliëf in de mond, een wat stug mondgevoel waardoor het verlangen naar een passende maaltijd alleen maar groter wordt... Tevens een indicatie van het potentieel van de wijn; dit kan best wat jaren de kelder in. Alcoholpercentage is wat gestegen (nu 13,5%), maar wonderlijk goed geïntegreerd in de wijn.

Bodem

38 jaar oude stokken op een perceel van 1,35 ha. Stokken aangeplant tegen de monopole 'Clos de la Fortune' (wereldberoemd topterroir binnen de AOC Bouzéron) aan. De bodem bestaat uit een combinatie van kalk en klei.

Vinificatie

Na de handmatige oogst volgt een zachte persing van het materiaal. Vergisting op houten cuves van 350 liter; daarna een rijping gedurende 10 maanden, eveneens op eikenhouten vaten van 350 liter.

Culinair

Dinerwijn van formaat. Vrijwel alle witte vis, bij voorkeur uit zout water. Sole Meunière, op de graat gegaarde tarbot zijn enkele suggesties. Ook gevogelte (bijv. in roomboter gebakken kippendij met een romige dragonsaus, gebonden met een eidooier).

Bruikbaar

2022

Houdbaar

2026

Alcohol percentage

13,5%

Inhoud

0,75