



SAUTER

WIJNEN



Domaine de l'Hortus Grande Cuvée 2021 Blanc Val de Montferrand IGP

Kleur

Bleekgouden kleur; enigszins beïnvloed door de houtrijping.

Neus

Waar voorgaande jaargangen nog echt neigden naar een Bourgogne Blanc op niveau (niet verwonderlijk gezien de dominante druif en het wijnmaakproces), heeft de wijn dit jaar echt een heel eigen gezicht. Nog altijd die kenmerkende invloeden van de houtrijping (zuivel, licht geroosterde hazelnootjes, echte boter), nu ook wat florale tonen en iets van exotische vruchten. Overtuigend en rijp in de neus. Naarmate de wijn langer in contact is met zuurstof, neemt de houtinvloed af.

Smaak

Opvallend geconcentreerde aanzet; hier een duidelijk effect van het eersteklas eikenhout. Het draagt de wijn als het ware; of beter: biedt de wijn een podium (en het podium is onderdeel van de show!). Volop reliëf en smaakvariatie. Bescheiden rol voor de Viognier die zo nadrukkelijk aanwezig kan zijn in een assemblage; hier kent ie zijn plek. Geringe zuurgraad, maar dat is goed te verklaren door de warme geboortegrond van de druiven. En toch is het alcoholgehalte alleszins redelijk: 13% (prima resultaat voor een wijn uit de hete Languedoc).

Bodem

Bruine bodem met slibgronden van het Kwartair, met kalkhoudende mergel, verpulverde rots in de vorm van losse stenen met kalksteen fragmenten onder de klif. Zachte helling. Hoogte 120 m. Relatief koel en vochtig voor een mediterraan klimaat.

Vinificatie

Direct persing en vergisting van het beste sap op eerste klas 100% nieuw eikenhout (Allier). De duur van de gisting: 4 weken. Daarna rijping op dit hout met regelmatig oproeren van de fijne gistsporen gedurende 8 maanden. Kortom het wijnmaakproces en de opvoeding van de top van de witte bourgogne!

Culinair

Opnieuw een vorstelijke en dit keer buitengewoon goed verteerbare, witte dinerwijn met het culinaire potentieel van de allergrootste, droge witte wijnen: verse tarbot, geroosterde kreeft, sappig kalfsvlees met cantharellen of parelhoen. Ambachtelijke, rauwe melk kazen.

Druif/Druiven

Chardonnay, Viognier, Petit Manseng en Sauvignon Gris.

Bruikbaar

2023

Houdbaar

2030

Alcohol percentage

13,0%

Inhoud

0,75