



SAUTER

WIJNEN



Maison Chanzy les Fortunés 2022 Bourgogne Aligoté AOP

Kleur

Frisse zilvergrijze kleur met een lichtgroene gloed.

Neus

Laten we beginnen met de opmerking dat de opmerking op het achter-etiket ("Se déguste ... alentours de 12°C...") bepaald niet uit de lucht is gegrepen. Tijdens de proefsessie werd de wijn te koel geschonken en dat camoufleerde de neus volledig. Voordeel is dat met enig geduld de wijn op temperatuur komt én aardig wat zuurstofcontact krijgt. En dan opent de wijn zich fraai: mineraliteit! Natte rots en petrichor (u weet wel, die kenmerkende lucht na een malse regenbui), maar ook peer en wat witte perzik.

Smaak

Heerlijke strakke aanzet die bovendien volledig in lijn is met de neus van de wijn. Ook hier die opvallende mineraliteit en frisheid. 'Stenig' in de beste zin van het woord. Toch is de zuurgraad gering en derhalve beschikt de wijn over best een degelijke hoeveelheid vet op de botten. Rijker dan de geur in eerste instantie deed vermoeden, maar eerlijk is eerlijk, dat kwam ook door de (te) koele serveertemperatuur. We waarschuwen nog maar eens: schenk niet te koel. Dan heeft u echt een originele wijn in het glas!

Bodem

Perceel van 1,35 ha met aanplant van Pinot Noir, Chardonnay én Aligoté. Stokken aangeplant tegen de monopole 'Clos de la Fortune' (wereldberoemd topperroir binnen de AOC Bouzeron) aan. De bodem bestaat uit een combinatie van kalk en klei.

Vinificatie

Rijping en vergisting op een RVS cuves.

Culinair

Heerlijk als sjeek aperitief, maar eveneens een heerlijke begeleider van oesters, crudités (met een dip van kikkererwten bijvoorbeeld) en een originele begeleider van een goede kaasfondue. Tenslotte: jonge bergkazen (comté, cantal, tomme).

Druif/Druiven

100% Aligoté.

Bruikbaar

2023

Houdbaar

2026

Alcohol percentage

12,0%

Inhoud

0,75