Musigny Domaine Comte Georges de Vogüé

Bourgogne - Frankrijk

Domaine Comte Georges de Vogüé in Chambolle-Musigny gaat terug tot 1450 en is al die eeuwen in handen van dezelfde familie gebleven. De naam kreeg het domein in 1925, toen Comte Georges het overnam. Wat het domein uniek maakt, is zijn positie in Musigny: met ruim 7 hectare bezit de Vogüé het overgrote deel van deze grand cru, een van de meest geroemde wijngaarden van de Côte de Nuits. Voor de Musigny worden alleen de oudste stokken gebruikt.

Volgens Christie's zakte de kwaliteit in de jaren zestig en zeventig in, toen de graaf zelf minder aanwezig was, en kwam het herstel in het begin van de jaren tachtig, onder leiding van de volgende generatie. Deze 1983 valt precies in die periode van ommekeer.

Het jaar 1983

1983 is een van de meest besproken jaren in de Bourgogne. Na een koude, natte lente volgde een hete zomer. In mei trof hagel juist Chambolle-Musigny en Vosne-Romanée, en op veel plekken kreeg rot vat op de druiven. Decanter noemt de beste wijnen rijk en geconcentreerd, Berry Bros. & Rudd spreekt van een van de meest controversiële jaargangen van de afgelopen decennia. Bij de topdomeinen hebben de wijnen het doorgaans beter gehouden.

Serveertip

Laat de fles een dag rechtop staan zodat het depot kan zakken (1983 staat bekend om veel bezinksel). Schenk voorzichtig of decanteer vlak

voor het serveren, op 15-16 °C.

Over deze fles

Fles van 75 cl, Musigny Cuvée Vieilles Vignes, met vulniveau in de hals (into neck), en dat is voor een Bourgogne van deze leeftijd uitstekend. Losse fles, zonder kist.

Wie Snaakse Streken volgt, zag Wietze in seizoen 2 ook door de Bourgogne fietsen, langs dorpen als Chambolle-Musigny. Wil je deze Musigny eerst in het echt zien? Kom de fles gerust bekijken in Maison du Vin in Lisse; Wietze vertelt je er graag meer over.



Proefnotitie

Na ruim veertig jaar is dit een wijn voor wie houdt van gerijpte Bourgogne: tertiaire tonen, zacht geworden tannine en een structuur die het fruit vaak overleeft.

Drinken bij

Heerlijk bij gevogelte of fazant.

Houdbaarheid

Vintage-overzichten van 1983 waarschuwen dat veel wijnen over hun hoogtepunt zijn en dat flessen sterk kunnen verschillen. Open hem dus nu, met nieuwsgierigheid en zonder vaste verwachtingen.

Persoonlijke proefnotitie

Jos Beeres Wijnkoperij
Heereweg 276
2161BT Lisse
(+31) 050 - 313 22 41
www.josbeeres.nl

WIJNKOPERIJ Jos Beeres Dik VAN 1879 B.V.
JOS lekkere wijn, prima service