Moillard-Grivot Beaune Clos des Mouches

Bourgogne - Frankrijk

Het huis Moillard begint bij een huwelijk: in 1848 trouwde Symphorien Moillard met wijngaardbezitster Marguerite Grivot. Volgens Burgundy Report groeide het bedrijf pas echt na 1850, toen een reizende Belgische notaris de wijnen proefde en Symphorien overhaalde om partijen naar België te sturen. Zo begon de handel, en de Benelux bleef lang de belangrijkste exportmarkt. Het huis verscheen onder verschillende etiketten, waaronder Thomas-Moillard, Moillard en Moillard-Grivot, en bleef generaties in handen van de familie. Later nam Vincent Sauvestre van Béjot het huis over. De Clos des Mouches ligt aan de zuidkant van Beaune, tegen Pommard aan. De naam betekent letterlijk 'vliegen': vroeger stonden er bijenkorven in de zonnige clos, en bijen heetten in het plaatselijke dialect 'mouches à miel'. Dat vertelt het huis Joseph Drouhin, dat er het grootste perceel bezit. Of Moillard-Grivot hier zelf wijngaard had of de wijn inkocht, vonden we niet.

Het jaar 1964

1964 wordt door sommigen gezien als het beste jaar van het decennium. Na een winter met diepe sneeuw en een koele lente bloeiden de wijnstokken goed in een warme juni. Daarop volgde een bijna perfecte zomer, heet eind juni en in juli, met wat regen in augustus en september. Toen de echte regen begin oktober kwam, was de oogst al binnen. Het gaf ouderwets goede wijnen met opvallende concentratie: soepel, goed gestructureerd en geurig, en ze hebben hun oorspronkelijke karakter goed bewaard.

Serveertip

Zet de fles een dag rechtop, zodat het depot kan zakken. Open hem vlak voor het eten en schenk voorzichtig over in een karaf, of direct uit de fles met een rustige hand. Serveer op 15 tot 16 graden.

Over deze fles

Losse fles van 75 cl. Vulniveau onderkant hals (base of neck), heel netjes voor een wijn van ruim zestig jaar.

Een fles als deze koop je niet elke dag. Kom hem gerust bekijken in Maison du Vin, onze winkel voor oude jaargangen aan de Heereweg 210 in Lisse.



Proefnotitie

Verwacht een wijn op leeftijd: zachte kleur, gedroogd rood fruit, bosgrond en paddenstoel. Een notitie van deze wijn zelf vonden we niet.

Drinken bij

Heerlijk bij gebraden gevogelte of kalfsvlees met paddenstoelen, maar ook prima bij een oude Comté.

Houdbaarheid

Drink hem nu: de meeste 1964's zijn inmiddels over hun hoogtepunt. Het vulniveau aan de onderkant van de hals is voor ruim zestig jaar een heel goed teken, maar elke fles van deze leeftijd is anders.

Persoonlijke proefnotitie

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

JOS lekkere wijn, prima service