Santenay Gravières 1er Cru

Santenay - Frankrijk

Santenay is het zuidelijkste wijndorp van de Côte de Beaune. Les Gravières is er al twee eeuwen een begrip. In 1816 noemde de wijnschrijver André Jullien Les Gravières en het Clos de Tavannes als de fijnste wijnen van Santenay, vergelijkbaar met de tweede cuvées van Beaune, Pommard en Volnay. In 1855 rekenden Lavalle en zijn collega's Les Gravières tot de wijngaarden "hors ligne", en bij de indeling van 1861, gemaakt voor de wereldtentoonstelling van 1862, kwam Les Gravières in zijn geheel in de eerste klasse terecht. Vandaag is het een van de twaalf climats die als premier cru op het etiket mogen. Deze fles werd gebotteld door Jessiaume Père & Fils, eigenaars in Santenay.

Het jaar 1982

1982 begon in de Bourgogne met een ideaal voorjaar en een vroege, overvloedige bloei. De zomer was droog en warm tot augustus, toen er wat regen viel. In september rijpten de druiven onder perfect weer, met veel zon en hoge temperaturen, tot het einde van de oogst in de eerste week van oktober. Ondanks de enorme oogst maakten de beste wijnboeren wijnen zonder grote kracht of concentratie, maar met balans en elegantie. Rond 2000 waren alleen de allerbeste wijnen nog fris. Een notitie van deze wijn zelf vonden we niet.

Serveertip

Zet de fles een dag rechtop en schenk hem voorzichtig, of giet hem vlak voor het eten over in een karaf zodat het depot achterblijft. Serveer op 15 tot 16 °C.

Over deze fles

Losse fles van 75 cl, zonder kist. Vulniveau in de hals (into neck), heel goed voor een wijn van deze leeftijd.

Twijfel je of deze rijpe Bourgogne bij je etentje past? Vraag het Wietze.



Proefnotitie

Verwacht een lichte, volledig gerijpte pinot noir, met tonen van gedroogde kers, thee, bosgrond en paddenstoelen.

Drinken bij

Heerlijk bij gebraden kip of parelhoen en kalfsvlees, maar ook prima bij gerechten met paddenstoelen of een zachte kaas.

Houdbaarheid

Dit is geen wijn om nog jaren te bewaren: drink hem binnenkort. Elke fles van deze leeftijd is anders.

Druivenrassen

Pinot Noir

Persoonlijke proefnotitie

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

JOS lekkere wijn, prima service