Domaine de la Romanée-Conti Montrachet Grand Cru

Bourgogne - Frankrijk

Le Montrachet is een grand cru van ongeveer acht hectare, vrijwel gelijk verdeeld over Puligny-Montrachet en Chassagne-Montrachet, en er groeit bijna alleen chardonnay. De wijngaard telt een kleine twintig eigenaren. Domaine de la Romanée-Conti, het domein uit Vosne-Romanée achter onder meer Romanée-Conti en La Tâche, bezit er drie percelen, allemaal aan de kant van Chassagne. Het grootste stuk, op de grens met Puligny, kocht het domein in 1963; in 1965 en 1980 volgden twee kleinere percelen. Samen is dat circa 0,67 hectare, waarvan jaarlijks zo'n 2.400 tot 4.000 flessen komen. Sinds 2022 leiden Bertrand de Villaine en Perrine Fenal het domein samen. Bertrand nam het stokje over van zijn oom Aubert de Villaine, die met pensioen ging.

Het jaar 2022

Na een droge, zachte winter liep de wijnstok in 2022 vroeg uit. Begin april kwam er nog vorst, maar de schade bleef beperkt. Volgens Berry Bros. & Rudd was de zomer warmer, droger en zonniger dan normaal, zonder de extreme hitte van 2003 of 2020. In juni viel ongeveer twee keer zoveel regen als gebruikelijk, en dat vulde de watervoorraad in de bodem aan. Rond half augustus kwam er opnieuw regen, net op tijd voor wijngaarden waar de rijping stokte. In de Côte de Beaune begon de pluk al eind augustus. De oogst was ruim: iDealwine schrijft dat de volumes soms zelfs die van 2018 overtroffen. Berry Bros. noemt 2022 opnieuw een uitstekend jaar voor witte wijn, vergelijkbaar met 2017 en 2020, met witte wijnen die fris zijn gebleven ondanks de warmte. Bij Domaine de la Romanée-Conti duurde de oogst van 30 augustus

tot 13 september, en de opbrengst was over de hele lijn hoog, rond 40 hectoliter per hectare. Hoe het Montrachet-perceel zelf het deed, vonden we niet terug.

Serveertip

Schenk hem niet te koud, rond 12 tot 14 °C, zodat de geuren ruimte krijgen. Jong heeft hij baat bij lucht: giet hem een half uur tot een uur van tevoren over in een karaf, of geef hem de tijd in het glas. Gebruik een groot, bol Bourgogneglas.

Over deze fles

Losse fles van 75 cl, 13% alcohol. Vulniveau in de hals (into neck).

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. Twijfel je of hij past bij dat ene jubileumdiner? Vraag het Wietze.

Proefnotitie

Een jonge Montrachet, minder rijk en weelderig dan eerdere jaargangen van het domein: licht op de tong, met finesse, harmonie en balans. Verwacht kweepeer, rijpe peer, abrikoos en citrusbloesem, een droge, vrij volle smaak met zilte mineraliteit en een lange afdronk.

Drinken bij

Heerlijk bij kreeft, tarbot met beurre blanc of gevogelte in roomsaus, maar ook prima bij een stuk gerijpte comté.

Houdbaarheid

Dit is een jonge wijn, pas ruim vier jaar na de oogst. Wie hem nu opent, drinkt hem in zijn jeugd; wie geduld heeft, kan hem nog vele jaren laten liggen.

Druivenrassen

Chardonnay

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