



Famille Maurel

Chardonnay 2020

Pays d'Oc IGP

Conclusie

Het is ongekend knap hoe Olivier Maurel het kwaliteitsniveau zo ongekend hoog en constant weet te houden. Dat verdient niets dan lof!

Land

Frankrijk

Bodem

Bijzondere ligging waarbij de wijngaarden profiteren van twee zeeclimaten (Atlantische en de Middellandse Zee). Uitgesproken geschikte, iets zwaardere wijngaardbodem met klei, kiezel en zand. Vergelijkbaar met Fronsac (rive droite Bordeaux). Goed drainerende, zachte hellingen.

Vinificatie

Mechanische, maar zeer zorgvuldige oogst met onmiddellijke klaring door middel van koeling van de most na een kort inweekproces. Trage, koele vergisting op roestvrijstaal. Minimale houtrijping en zo min mogelijk oxydatieve invloeden.

Druiven

100% Chardonnay

Kleur

Zachtgele kleur; duidelijk gemarkeerd door de zon.

Neus

Het proeven van Maurel Chardonnay is ieder jaar een feest van herkenning. De wijn is op zo'n constant (hoog) niveau, ongekend. Geen houtinvloed, dus puur Chardonnay. Maar toch gezegend met een zekere weelde door de zomerzon in de wijngaarden rondom Carcassonne. We ruiken zuivel als goede crème fraîche en boerenboter, maar ook geel fruit en toch een spoor vanille (en nee, geen houtrijping inderdaad).

Smaak

Zachte, mondvullend maar niet vette aanzet. Rijp fruit maar door de afwezigheid van eikenhout blijft het heerlijk verteerbaar. Smaakintensief, compact. Geringe zuurgraad, kundig gedoseerd en passend bij het type druif/wijn. Heerlijk herkenbaar bittertje in de (lange!) finale. Wat is het toch dat deze wijn jaarlijks zo aantrekkelijk maakt...?

Inhoud/Alcohol

0,75 L / 12,5%

Culinair

Volwaardige en vrijwel onbeperkt inzetbare eetwijn: gemarineerde of op de huid gebakken zalm van topkwaliteit, lauwwarme langoustines, rijke salades, op de huid gebakken, vaste vis en de fijnste charcuterie (gedroogde ham, salami). Zachte kazen. Ook buiten de maaltijd inzetbaar.

Bruik-/Houdbaar

2021 / 2024