François de Nicolay - Bourgogne Blanc

- Frankrijk

François de Nicolay staat samen met zijn zus Claude aan het roer van het gerenommeerde, biodynamische Domaine Chandon de Briailles. Daarnaast maakt hij onder zijn eigen naam wijnen van zorgvuldig geselecteerde, biologisch en biodynamisch geteelde druiven uit Bourgogne.

Zijn filosofie draait om minimale interventie en een zo puur mogelijke expressie van druif en terroir. Voor deze Bourgogne Blanc 2023 gebruikt hij biologisch geteelde chardonnay, waarbij fraîcheur en precisie vooropstaan.

De opvoeding op gebruikte houten vaten geeft de wijn structuur, rondeur en een verfijnde textuur, zonder dat nadrukkelijke houtaroma's de expressie van het fruit in de weg staan. Het resultaat is een Bourgogne Blanc die levendigheid combineert met voldoende vulling en diepgang. Een wijn die laat zien dat frisheid en rondeur uitstekend hand in hand kunnen gaan.



Proefnotitie

Tonen van stro en frisse groene appel. In de mond strak en precies, met een opwekkende frisheid, maar ook voldoende rondeur en een mooie textuur. De levendige zuren en een subtiel zilt randje zorgen voor spanning en energie, terwijl de rondeur de wijn prachtig in balans houdt. Een lange, verfijnde afdronk met opvallend veel karakter voor een Bourgogne Blanc.

Drinken bij

Uitstekend bij coquilles, gegrilde zeebaars, gebraden kip met citroen of een romige risotto met groene asperges. Ook heerlijk bij jonge Comté of andere zachte, licht gerijpte kazen.

Houdbaarheid

Op dronk van 2025 tot en met 2029.

Persoonlijke proefnotitie

Eduard Mol
WIJNHANDEL

Wijnhandel Eduard Mol
Huizerweg 120
1402 AJ Bussum
035-6911140
www.eduardmol.nl