François de Nicolay - Côte de Beaune 'La Grande Châtelaine' 2023

- 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.

La Grande Châtelaine is afkomstig uit de Côte de Beaune, waar de kalkrijke bodems bijzonder geschikt zijn voor chardonnay. De wijnstokken zijn ongeveer dertig jaar oud en geven de wijn een mooie concentratie en structuur.

François werkt volgens een filosofie van minimale interventie, met spontane vergisting en een terughoudend gebruik van sulfiet. De opvoeding op houten vaten, waarbij gebruikt hout de voorkeur krijgt, draagt bij aan de rondeur en verfijnde textuur zonder het fruit of de expressie van het terroir te overheersen.

Het resultaat is een bijzonder complete witte Bourgogne waarin rijkdom en frisheid elkaar versterken. Dankzij zijn structuur en concentratie heeft de wijn bovendien een uitstekend bewaarpotentieel.



Proefnotitie

Een verfijnde neus van rijp wit en geel fruit, subtiele citrus en lichte kruidigheid. In de mond gastronomisch en rond, met veel vulling en een prachtige textuur. Ondanks zijn rijkdom behoudt de wijn volop spanning en opwekkende frisheid. De zuren zorgen voor precisie en balans, terwijl de geconcentreerde structuur de wijn lengte en diepgang geeft. Een lange, elegante en verzorgde afdronk.

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 2035.

Persoonlijke proefnotitie

Eduard Mol
WIJNHANDEL

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