

Naam van de wijn: Rully Rouge

Producent : Domaine Jaeger-Defaix

Herkomstbenaming : Rully 1er Cru Clos du Chapitre Rouge AOC, Bourgogne, Frankrijk

Druivenras(sen) : pinot noir 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf : van oktober 2002 tot begin 2005 nam H el ene Jaeger-Defaix, de vrouw van Didier Defaix (Chablis), het oude familie domein van haar oudtante geleidelijk over, de Niepce familie was hier wijnbouwer sinds de 16<sup>e</sup> eeuw. Het 4,5 ha grote domein uit de zuidelijke Côte Chalonnaise bestaat bijna uitsluitend uit 1er Cru wijngaarden, zowel rood als wit, met een bodem van klei en kalk. In de wijngaarden wordt net als bij Domaine Defaix in Chablis, milieuvriendelijk gewerkt met gebruik van zoveel mogelijk producten en methodes uit de biologische wijnbouw.



Vinificatie (wijnbereiding) : "Om goede wijn te kunnen produceren heb je goede druiven nodig" is het belangrijkste motto van broers Didier en Sylvain. Om ervoor te zorgen dat de druiven een mooie concentratie kunnen bereiken, wordt bij het snoeien in de winter het aantal ogen (daar waar later de trosjes gaan komen) beperkt. Tijdens de handmatige oogst wordt zowel in de wijngaard als bij binnenkomst in de kelder gekeken welke druiven goed genoeg zijn. Alleen de beste trossen worden verwerkt. De alcoholische gisting duurt 2-3 weken, met dagelijkse 'remontages' (aftappen van gistende sappen om ze weer op de schillenhoed te sproeien). De malolactische gisting en aansluitende rijping van de jonge wijn vindt plaats op Frans eiken. Na 15 maanden in eikenhouten vaten van 1 tot 3 oogsten oud wordt hij slechts heel licht gefilterd voor het bottelen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit : volle robijnrode kleur. Frisse, fruitige neus boordevol rode kersen en frambozen. Goed geïntegreerde houtnuances zowel in de neus als op de tong. Fluwelig, fris, sappig en evenwichtig van smaak en structuur 'très pinot' zoals de Bourgogne boeren het zeggen. Serveren: 16-17 C. Bewaren: binnen 5 jaar na de oogst genieten.

Culinair advies : deze klassieke pinot noir combineert goed met lamsvlees, gegrild of geroosterd, maar ook als spiesjes verwerkt. Eveneens aanbevolen: klassiek ovengebraad van het varken, rund of kalf, wild, gevogelte, konijn, luxe orgaanvlees (vaars- of kalfslever, kalfs- of lamsniertjes), pasta en risotto met roodvlees of wild, stoofschotels van rund- of lamsvlees... Gedurfd maar zeker niet onverdienstelijk bij subtiele Oosterse vlees/gevogelte gerechten uit de wok of wa(d)jan.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen : 'Coup de Coeur Guide Hachette' voor het hele assortiment!

Smaaktype: Medium body, aromatisch met houtrijping      Glasadvies: Riedel Bourgogne