

Naam van de wijn: Domaine Jaeger Defaix - Rully 1er Cru Preaux Rouge

Producent: Domaine Jaeger Defaix

Regio: Bourgogne, Côte Chalonnaise

Druivenras(sen): Pinot noir.

Smaaktype: Droog, halfvol, redelijk intens, complex, finesserijk en met houtopvoeding.

Culinair advies: Magret de canard, coq au vin, fazant, konijn en kazen als Saint-Nectaire Fermier, Morbier au Lait Cru en Citeaux.

Glasadvies: Riedel Veritas Old World Pinot Noir, Riedel Vinum Burgundy.

Bewaarcapaciteit: Tot 10 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 16 tot 18°C.



Wijnbedrijf: Domaine Jaeger-Defaix is mooi voorbeeld hoe in korte tijd een goed resultaat bereikt kan worden. Eind 2002 kreeg H el ene Jaeger-Defaix de kans om stapsgewijs de wijngaarden van Domaine du Chapitre over te nemen van haar oudtante Henriette Niepce. De 1er cru wijngaarden Mont-Palais, Pr eaux, Les Cloux, Rabourc , Clos du Chapitre en nog 1,5 hectare aan wijngaarden met de gemeente appellation Rully kwamen in de handen van H el ene. In 2005 had oenologe H el ene in totaal 6 hectare wijngaarden met oude tot zeer oude stokken onder haar beheer. Haar voordeel was dat zij samen met haar echtgenoot Didier Defaix, van het gereputeerde Chablis Domaine Bernard Defaix, de vinificatie in de moderne wijnkelders in Milly (Chablis) kon doen. Daarnaast streefde het echtpaar vanaf het begin met Domaine Jaeger-Defaix naar geheel biologische wijnbouw, dus in plaats van onkruidverdelgers en kunstmest worden de wijngaarden geploegd zonder gebruik van bestrijdingsmiddelen, wordt er streng gesnoeid en handmatig geoogst. Sinds 2012 is Domaine Jaeger-Defaix ook officieel biologisch gecertificeerd bij Ecocert. Hoe consistent de kwaliteit van Domaine Jaeger-Defaix is, blijkt wel uit de constant hoge waardering die de wijnen krijgen in diverse publicaties.

Regio: De Bourgogne is een van de meest beroemde wijngebieden ter wereld en ligt in het oostelijke midden van Frankrijk. Het is een gebied dat grotendeels een landklimaat heeft, dus met koude winters en warme droge zomers en een zacht najaar. Tradities en kleinschaligheid zijn kenmerkend voor de Bourgogne, de meeste domaines zijn niet groter dan acht hectare, maar maken wel tien of meer verschillende wijnen. Dit heeft te maken met het feit dat er al in de twaalfde eeuw door de Cisterci nzer monniken ontdekt werd dat er in de Bourgogne grote verschillen zijn tussen de percelen wat bodemsamenstelling, ligging en microklimaat betreft: het terroir. Dit werd wettelijk erkend en vastgelegd in 1855 met classificaties van de afzonderlijk gedefinieerde wijngaarden als premier cru en grand cru in de C te d'Or. Ten zuiden van het plaatsje Chagny tot aan de stad Chalon ligt de C te Ch lonnaise. In dit dertig kilometer lange maar smalle wijng gebied zijn vaak grote verrassingen te vinden. In de appellations Bouzeron, Mercurey, Givry, Rully en Montagny, worden tamelijk elegante rode en witte Bourgognes gemaakt die vaak een uitmuntende prijs-kwaliteitverhouding hebben.

Wijngaard & Vinificatie: In september worden de druiven geplukt en na strenge selectie meteen ontsteeld en gekneusd, om daarna ruim 2 weken lang de temperatuurgecontroleerde (28°C) alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten te ondergaan op grote roestvrijstalen tanks. Hierna volgt persing en wordt de jonge wijn overgestoken op eikenhouten barriques (35% nieuw) voor de malolactische gisting en rijping. Na ongeveer 18 maanden wordt de wijn geassembleerd en na zeer lichte filtering gebotteld. Dit hele proces verloopt volgens strikt biologische regels en voorschriften.

Smaakimpressie: Helder granaatrood van kleur. In de neus aroma's van kersen, frambozen, kreupelhout en iets van viooltjes. In het smaakpalet tonen van pruimen, cassis en specerijen, die gepaard gaan met een afdronk van aanwezige maar fraaie tannines en frisse zuren.