



Domaine Marchand-Grillot Ruchottes Chambertin

B o u r g o g n e | F R A N K R I J K

Puro
WIJNEN



WIJNDOMEIN

Domaine Marchand-Grillot



DRUIVENSOORT

Pinot Noir



WIJNBOUW

Lutte raisonnée



GASTRONOMIE

Kalfsvlees | Gevogelte |
Champignons

Beschrijving

De Ruchottes-Chambertin Grand Cru van Domaine Marchand-Grillot in Bourgondië heeft een lichte, helderrode kleur in het glas. In de mond opent de Ruchottes-Chambertin Grand Cru van Domaine Marchand-Grillot aangenaam droog, stevig en aromatisch. Op de tong heeft deze evenwichtige rode wijn een ongelooflijk dichte textuur. De afdrank van deze zeer rijpe rode wijn uit de Bourgogne, meer bepaald de Cote de Nuits en de Haute Cotes de Nuits, overtuigt uiteindelijk met een uitzonderlijke persistentie. Vinificatie van Ruchottes-Chambertin Grand Cru van Domaine Marchand-Grillot Deze wijn concentreert zich duidelijk op één druivenras: pinot noir. Voor deze uitzonderlijk evenwichtige single-varietal wijn van Domaine Marchand-Grillot zijn alleen druiven van topkwaliteit gebruikt. Natuurlijk wordt Ruchottes-Chambertin Grand Cru ook bepaald door het klimaat en de wijnbouwstijl van de Cote de Nuits en Haute Cotes de Nuits. Deze Franse wijn kan worden omschreven als 'Oude Wereld' in de beste zin van het woord, en is uitzonderlijk indrukwekkend in zijn presentatie. Na de handmatige pluk komen de druiven via de snelste weg bij de pers aan. Hier worden ze geselecteerd en voorzichtig gekneusd. Daarna worden ze gefermenteerd in kleine eikenhouten vaten bij gecontroleerde temperaturen. De gisting wordt gevolgd door een rijping van enkele maanden in Franse eiken vaten.

Domein

Het domein Marchand-Grillot exploiteert 9 hectare bestaande uit 47 percelen verspreid over vijf dorpen van de Côte de Nuits: Gevrey-Chambertin, Morey-Saint-Denis, Chambolle-Musigny, Gilly-les-Cîteaux en Brochon, en besteedt aan elk van hen evenveel zorg. De finesse en de karakters van de wijnen zijn te danken aan de rijkdom van de verschillende climats, de intensieve aandacht die ze krijgen en de aparte vinificatie van elke wijn. De families Marchand en Grillot zijn beide diepgeworteld in de Bourgondische grond en gaan al zeven generaties terug in de wijn. Door een huwelijk tussen een Marchand (Morey-St-Denis) met een Grillot (Gevrey-Chambertin) werd het wijnhuis Marchand-Grillot geboren, gevestigd in Gevrey-Chambertin. De familie Marchand-Grillot heeft zich altijd ingezet voor het maken van traditionele wijnen, met respect voor de pinot noir-druif en de terroirs, zowel tijdens de verschillende werkzaamheden in de wijngaard als tijdens het vinificatieproces. Vandaag de dag staat Jacques Marchand aan het hoofd van het domein, met aan zijn zijde zoon Etienne (die geleidelijk de teugels overneemt) en dochter Marion. Etienne liep na zijn wijnbouwstudie stage bij wijnmakers in Oregon in de VS en bracht zo een eigentijdse dynamiek naar het traditioneel-Bourgondische wijndomein, met moderne bewerkingstechnieken en nieuwe inzichten. Die vloeien mooi samen met de generaties-oude knowhow.