



AOP Chassagne-Montrachet "Les Houillères"

Domaine Bader Mimeur

Bader– Mimeur is gelegen onderaan de beroemde wijngaarden van Montrachet. Het domein dat inmiddels al 5 generaties in de familie is, wordt sinds 2017 geleid door broer en zus; Sébastien Fossier en Nathalie Bernard. Vanaf de 17e eeuw bezat de familie Bader-Nié wijngaarden in Chassagne-Montrachet en omgeving, terwijl Charles Mimeur, wijnbouwer uit de Maranges streek, eigenaar werd van het Château de Chassagne-Montrachet in 1919.

Het jaar daarop vierde het landgoed het huwelijk van Elise Mimeur, dochter van Charles Mimeur, met Charles Bader, toen koopman in Parijs. Deze alliantie gaf geboorte aan het BADER-MIMEUR Domein. Van 1920 tot 1990 had de familie een groot wijnhandels bedrijf.

In 1993 heeft de 4e generatie, vertegenwoordigd door Marie-Pierre BADER en haar echtgenoot Alain FOSSIER, ervoor gekozen om zich opnieuw te concentreren op haar originele "core business " wijnbouwen en wijnmaken en stopte met de wijnhandel.

Sinds 2017 hebben Nathalie Bernard en haar broer Sébastien Fossier de dag dagelijkse leiding over Bader-Mimeur. nadat ze beide verschillende studies gevolgd hebben zoals zakelijke administratie, viticultuur en oenologie, hebben ze op verschillende plaatsen in de wereld (California, Australië en Corsica) de nodige ervaringen opgedaan voordat ze samen het familiebedrijf overnamen. Samen runnen ze nu de 8 hectare grote wijngaarden verdeeld over verschillende Prestigieuze "plots" en een prachtige kelder met ook oudere jaargangen.

Je kunt dus met recht spreken dat de "nieuwe" generatie het hier heeft overgenomen en hun stempel willen drukken en dus hun eigen geschiedenis willen schrijven in het "sjeke" Bourgogne. De wijngaarden hebben een verdeling van 60% Chardonnay en 40% Pinot Noir. De wijngaarden worden tevens zo biologisch mogelijk bewerkt.

De Climat "Les Houillères" is gelegen op de grens met Puligny-Montrachet en op 130 meter van de befaamde Grand Crus Le Montrachet en Batard Montrachet.

De bodem van dit perceel bestaat uit een kalkrijke bodemstructuur die zorgt voor verfijning en elegantie. De stokken hebben een gemiddelde leeftijd van 60 jaar oud en worden volledig met de hand geoogst. Na de oogst ondergaat deze wijn een temperatuur gecontroleerde fermentatie gevolgd door een rijping op gedeeltelijk nieuwe en gedeeltelijk gebruikte eiken houten vaten.

Appellatie: AOP Chassagne Montrachet Climat "Les Houillères"

Regio: Bourgogne

Druivenrassen: Chardonnay 100%

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: krachtig-elegant

Aroma: In de neus aroma's van toast, brioche, rijp wit fruit en meidoorn ondersteund door fijne houtindrukken.

Smaak: Verleidelijke en genereuze smaak met terugkerende fruit- en hout indrukken. Volle en intense smaakbeleving met een fijne mineraliteit.

Serveren bij: Allerhande visgerechten, wit vlees, gevogelte.