



## **AOP Santenay 1er Cru "La Maladière"**

### **Jean Claude Boisset**

Lang werd Boisset geassocieerd met de productie van middelmatige wijnen tot eind jaren '90. Er werd resoluut gekozen voor kwaliteit. De eerste stap werd genomen in 1999, toen de groep het domein Vougerai oprichtte. De tweede stap van deze herpositionering kwam er toen er voor gekozen werd om de leiding van domaine Jean Claude Boisset toe te vertrouwen aan Grégory Patriat, een zeer getalenteerde wijnmaker die werd opgeleid bij de befaamde Lalou Bize-Leroy. De productie werd door tien gedeeld, er werd een nieuwe ultramoderne kelder gebouwd en er is nu een intelligent en veeleisend aankoopbeleid voor druiven. Het resultaat is spectaculair en de wijnen behoren de dag van vandaag tot de top in Bourgogne. Deze regionale benaming mag overal in de Bourgogne worden gecultiveerd. De appellatie heeft een oppervlakte van ongeveer 1.400 hectare. De variaties tussen dorpen kunnen van grote invloed zijn op de kenmerken van de wijnen. Daarom is een zorgvuldige selectie essentieel om de beste wijn te kunnen maken.

Dit is de meest Zuidelijke benaming van de Côte d'Or, net ten zuiden van Chassagne-Montrachet. De wijngaarden van Santenay strekken zich uit over 400 ha, waarvan 123 ha beplant zijn met Premier Cru wijnstokken, verdeeld in 3 verschillende zones. La Maladière, 45 jaar oude stokken, is gelegen boven het dorp en neemt een volledig oostelijke expositie in. De terroir bestaat uit gebarsten kalksteen bedekt met een dunne laag mergel. In oud Frans betekent "La Maladière" instelling van bijstand aan de zieken. Deze wijngaard in Santenay verwijst naar een die behoorde bij de Maladière de Chagny, een paar kilometer verderop.

Appellatie: Santenay Climat La Maladière 1er Cru

Regio: Bourgogne

Druivenrassen: Pinot Noir 100%

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: sappig-fruitig

**Aroma:** De gulzige neus ademt aroma's van rood fruit (kersen, framboos, aalbessen) uit, maar ook wat rokerige tonen en een speels kruidige toets.

**Smaak:** In de mond vinden we stevige tannines met behoud van mooi sappig fruit en een minerale speelse toets naar de afdronk toe.

**Serveren bij:** Allerhande vleesgerechten.