



Fiche Technique



Naam wijn:	'Quintaine' Viré-Clessé
Producent:	Domaine Émilien Gillet, Gautier Thévenet
Land /streek:	Frankrijk / Quintaine (Viré-Clessé – Mâconnais - Bourgogne)
Druivensoort(en):	100% Chardonnay
Karakter:	Rijk, mineralig en balans
Keurmerk:	Ecocert – Bio-dynamisch
Proefnotitie:	Witte bloem, mineralen, tropisch fruit, noten, subtiel, hint van honingraat, goede balans tussen zuren/fruit/body
Lekker bij:	Zeebaars met botersaus, (asperges met) zalm, velouté, kip, varkensvlees, charcuterie, merg, zwezerik, Epoisses

Over de wijn:

10% chardonnay met edele rotting (geen dessertwijn)

Vader Jean en zoon Gautier Thevenet maken ieder wijn onder eigen naam maar delen wel de wijnkelder.

Jean Thévenet, vigneron in de Franse "Mâconnais", is volgens velen de beste producent in zijn streek. Deze eigenzinnige wijnmaker zweert bij het traditionele wijnmaken van zijn voorouders. Net zoals zijn grootvader plukt hij de Chardonnay laat en gedeeltelijk overrijp. In combinatie met lage rendementen, doorgedreven selectie van de druiven, rijping op de gist ("sur lie") en een beperkte temperatuurcontrole (de natuurlijke isolatie van zijn wijnmakerij volstaat) geeft dit witte wijnen met een complexiteit en een body die je in de Mâconnais zelden aantreft.

In de wijngaard:

. Ze hebben 4,5 hectare wijngaarden in Viré. (Quintaine). De bodem bestaat uit klei en kiezel. Opbrengst beperkt tot 42 hl/ha. Wijnstokken van 47 jaar oud.

In de kelder:

Sur lie, 12 – 18 maanden op Epoxy tanks (14 ° tot 16°C)
geen houtopvoeding wel 10% botrytis Chardonnay

Bewaarpotentieel:

5-7 jaar