Jean-Paul Brun Moulin A Vent La Rochelle

Beaujolais - Frankrijk

Deze Moulin-à-Vent lijkt in veel opzichten meer op een serieuze Bourgogne dan op wat veel mensen verwachten van een Beaujolais. Dat heeft iets te maken met de cru Moulin-à-Vent, die bekend staat om z'n doorgaans krachtige stijl, maar vooral ook met de wijnmaker, Jean-Paul Brun.

Anders dan veel andere producenten in de Beaujolais, maakt Brun zijn wijnen precies zoals ze dat in de noordelijkere Bourgogne doen. De pinot noir maakt hier alleen plaats voor gamay. Dat doet hij ook nog eens op zeer puristische wijze door gebruik van uitsluitend druifeigen gisten. Ook ziet hij af van chaptalisatie (het toevoegen van suiker voor een hoger alcoholgehalte) en het toevoegen van sulfiet in zijn wijnen.

De druiven voor deze Moulin-à-Vent komen uit één enkele wijngaard, La Rochelle genaamd. Dit bijzondere perceel ligt vlakbij de molen die de cru z'n naam gegeven heeft en ligt op het zuiden gericht op zo'n 280m hoogte. Na de oogst vergist en rijpt de gamay in eikenhouten vaten. Hierdoor is deze speciale cru van Brun een voor Beaujolais bijzonder gestructureerde, krachtige wijn met tevens veel verfijning. Indrukwekkend om nu te drinken bij een verfijnde maaltijd, of van te genieten na ongeveer drie tot vijf jaar flesrijping.



Proefnotitie

Helderrood van kleur; fruitig en kruidig van geur met nuances van fris rood fruit en aardse tonen. De smaak zet soepel in, is evenwichtig en eindigt met een milde tannine in de afdronk.

Drinken bij

Schoolvoorbeeld van een topkwaliteit beaujolais, prima bij niet al te kruidige gerechten uit de oven of van de grill.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf 2 jaar na de oogst, gemakkelijk tot 5 à 6 jaar houdbaar.

Druivenrassen

100% Gamay

Persoonlijke proefnotitie

Wijnkoperij PLATENBURG anno 1894

Wijnkoperij Platenburg
Goudsesingel 332A
3011 KK Rotterdam
010-4127005
www.wijnkoperijplatenburg.nl