

CHABLIS 'Vieilles Vignes' Jean Durup

Zoals de drie andere Chablis die we reeds in het assortiment hebben, is ook deze afkomstig van JEAN DURUP, U weet wel, de Parijse advocaat die meer met zijn wijngaarden bezig is dan met juridische vraagstukken. We kunnen hem geen ongelijk geven, temeer daar hij met zijn doorgedreven kwaliteitsbewuste werkwijze reeds ongelooflijk veel prijzen en médailles in de wacht sleepte, in Frankrijk maar ook ver daarbuiten. Een talentvol wijnmaker met enorm veel ervaring. De familie Durup is reeds verscheidene generaties actief in de Chablis-wijnbouw. Zijzelf en hun hoogstaande wijnen (behorende tot de top van het district) genieten een vlekkeloze reputatie! We konden niet weerstaan aan een van zijn speciale versies, namelijk de 'Vieilles Vignes', zoals de naam reeds verraaft afkomstig van de oudste stokken van het domein wat een nog hogere kwaliteit geeft. De oudste stokken werden door zijn grootvader in 1902 aangeplant, de rest dateert van 1926 en 1942. Het speciale aan deze oude stokken is dat ze door hun bijzondere ligging al die jaren ontsnapten aan de soms ongenadige vorst. Het resultaat is een uitermate mooie, volle Chablis met heel wat kracht, body en bovenal een prachtig evenwicht! Zoals U misschien al weet, verdragen de meeste Chablis enkele jaren rijping maar kunnen ze ook al vrij jong genoten worden. Geniet van deze mooie witte Bourgogne bij kreeft of andere hoogstaande visgerechten. Op zijn best op ongeveer 10 à 11 graden tussen zijn tweede en vijfde levensjaar. Een pracht produkt van meester Jean Durup.

Artikelnummer:	398H
Land:	Frankrijk
Regio:	Bourgogne
Appelatie:	AC Chablis
Druivensoort:	Chardonnay

CHABLIS 'Vieilles Vignes' Jean Durup

Tout comme les trois autres chablis qui font déjà partie de notre gamme, ce chablis-ci est également produit par Jean Durup, l'avocat parisien bien connu qui se consacre davantage à ses vignes qu'à sa profession de juriste. Il n'a pas vraiment tort, d'autant plus que ses méthodes résolument axées sur la qualité lui ont déjà valu un nombre incroyable de prix et de médailles, tant en France que dans le monde. Voici un viticulteur extrêmement talentueux et expérimenté. Plusieurs générations de Durup se sont déjà consacrées à la viticulture chablisienne. Tout comme leurs vins (qui figurent parmi les meilleurs de tout le district), les Durup jouissent d'une réputation irréfutable! Nous n'avons pu résister à l'une de leur cuvées spéciales, les 'Vieilles Vignes' qui, comme son nom l'indique, provient des vignes les plus anciennes du domaine, ce qui garantit une qualité encore plus élevée. Les premiers ceps ont été plantés par le grand-père Durup en 1902, tandis que les autres datent de 1926 et 1942. La particularité de ces vieilles vignes provient du fait que leur situation exceptionnelle les a protégés tout au long de ces années des gelées parfois très fortes. Il en résulte un chablis remarquablement bien réussi, ample, puissant, généreux, à l'équilibré magnifique! Si la plupart des chablis peuvent se garder pendant quelques années, ils peuvent aussi se boire relativement jeunes. Savourez ce beau bourgogne blanc sur un homard ou d'autres plats de poisson raffinés. Servez-le à 10 ou 11 degrés, de préférence entre sa deuxième et sa cinquième année. Un magnifique produit du maître vigneron Jean Durup.

N°:	398H
Pays:	France
Région:	Bourgogne
Appellation:	AC Chablis
Cépage:	Chardonnay