Domaine de Chevalier Grand Cru Classe de Graves

Pessac-Léognan - Frankrijk

Domaine de Chevalier Blanc 2021 is een verfijnde en iconische witte wijn uit de prestigieuze Pessac-Léognan-appellatie in Bordeaux, Frankrijk. De wijngaard van Domaine de Chevalier, verscholen in een bosrijke omgeving, staat bekend om zijn unieke terroir met kiezelrijke en goed gedraineerde bodems, ideaal voor het produceren van wijnen met uitzonderlijke finesse en complexiteit.

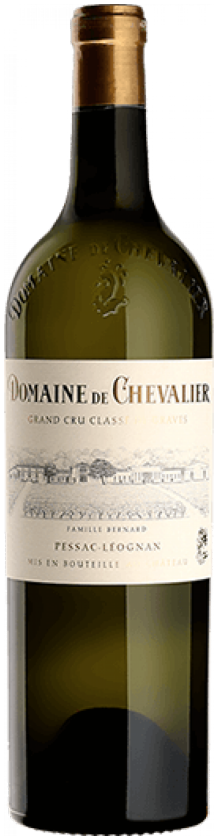
Deze wijn is een blend van Sauvignon Blanc (70%) en Sémillon (30%), zorgvuldig met de hand geoogst en geselecteerd om enkel de beste druiven te gebruiken. Het productieproces omvat fermentatie en rijping in Franse eikenhouten vaten (waarvan een deel nieuw is), wat bijdraagt aan de subtiele integratie van hout en een gelaagde complexiteit.

Het bouquet van de 2021 jaargang is verleidelijk en veelzijdig, met aroma's van sappige citrusvruchten zoals limoen en grapefruit, rijpe perzik, tropisch fruit zoals ananas, en nuances van witte bloemen en verse kruiden. Daarnaast zijn er minerale tonen van vuursteen en een vleugje vanille en toast door de vatrijping, wat bijdraagt aan de diepte van het aroma.

In de mond is de wijn energiek, levendig en fris, met een indrukwekkende structuur en balans. De Sauvignon Blanc levert een expressieve zuurgraad en aromatische frisheid, terwijl de Sémillon zorgt voor een zijdeachtige textuur en rijke, honingachtige tonen. De wijn heeft een prachtig gedefinieerde mineraliteit, die typerend is voor de beste witte wijnen uit deze regio, en een lange, weelderige afdronk die blijft hangen met tonen van citrus en lichte kruiden.

Domaine de Chevalier Blanc 2021 is een wijn met een groot rijpingspotentieel; het kan al vroeg gedronken worden om zijn jeugdige frisheid te waarderen, maar zal met de jaren evolueren en nieuwe lagen van complexiteit onthullen. Ideaal om te combineren met gerechten zoals geroosterde kreeft, coquilles, zeebaars met een citrusboter of zachte kazen zoals Comté.

Kortom, een wijn van wereldklasse die de reputatie van Domaine de Chevalier als een van de beste producenten van droge witte Bordeaux volledig waarmaakt.



Proefnotitie

Kleur
De wijn heeft een schitterende lichtgele kleur met groene reflecties, die de frisheid en jeugd van de wijn benadrukt.

Neus
Het bouquet is expressief en complex, met frisse aroma's van citrusvruchten zoals grapefruit en limoen, rijpe gele vruchten zoals perzik en abrikoos, en subtiele tropische nuances van ananas en passievrucht. Dit wordt aangevuld met delicate florale tonen van witte bloemen, een hint van verse kruiden en een karakteristieke minerale toets van vuursteen. Door de vatrijping zijn er ook verfijnde accenten van vanille, lichte toast en amandel.

Smaak
De aanzet in de mond is levendig en fris, met een prachtige spanning tussen de energieke zuurgraad en de rijke, volle textuur. De Sauvignon Blanc draagt bij aan de aromatische intensiteit en verkwikkende frisheid, terwijl de Sémillon zorgt voor een ronde, zijdeachtige mondgevoel en een mooie diepte. Smaken van citrus, perzik en tropisch fruit vloeien naadloos samen met tonen van honing, hazelnoot en een lichte kruidigheid.

Afdronk
De afdronk is lang, verfijnd en gelaagd, met een minerale puurheid en een aangenaam ziltig karakter dat blijft hangen. Subtiele hints van citrus en geroosterde amandel maken het

geheel compleet.

Conclusie
Domaine de Chevalier Blanc 2021 is een wijn met een indrukwekkende balans tussen frisheid, complexiteit en structuur. Het toont zich toegankelijk in zijn jeugd, maar heeft het potentieel om zich gedurende vele jaren te ontwikkelen en nieuwe lagen van aroma's en smaken te onthullen. Een absolute aanrader voor liefhebbers van topwijnen uit Bordeaux!

Drinken bij

Domaine de Chevalier Blanc 2021 is een veelzijdige witte wijn die uitstekend tot zijn recht komt bij verfijnde en smaakvolle gerechten. Door zijn frisheid, mineraliteit en rijke textuur combineert hij goed met zowel lichte als complexere gerechten. Hier zijn enkele suggesties:

Visgerechten als gegriilde of geroosterde vis zoals zeebaar, dorade of heilbot met een lichte citroen-botersaus. Dankzij de citrus aroma's is de wijn ook geweldig bij Ceviche, maar ook bij meer krachtige vissoorten als zalm of tonijn is de wijn fantastisch. Daarnaast is de wijn prachtig bij kreeft, krab, coquilles en Oesters. Dat Domaine de Chevalier zeer breed inzetbaar is blijkt wel uit het feit dat de wijn naast een perfecte begeleider van vis, schaal- en schelpdieren ook heerlijk combineert bij geroosterde kip, kalfsvlees in een romige saus (Saltimboca) en zelf bij een eendeborst.

Bij vegetarische gerechten als risotto met asperges, of zucchini, allerlei gegrilde groenten of een heerlijke gevulde ravioli met ricotta en citroen.....allemaal geweldige gerechten waar Domaine de Chevalier heel

goed bij aansluit.

Domaine de Chevalier Blanc heeft de structuur en elegantie om ook goed stand te houden naast verfijnde gerechten met romige of rijke sauzen, zonder de balans te verliezen. Daarnaast is de wijn een uitstekende keuze voor gastronomische menu's, waar hij verschillende smaken kan complementeren. Of zelfs na het diner bij een stukje Comté, Gruyere of een milde brie.

Druivenrassen

70% Sauvignon Blanc, 30% Sémillon

Persoonlijke proefnotitie

wexxs
voor wijnliefhebbers

WEXXS Wijnen
Torenlaan 2-A
1261 GD Blaricum
035 531 3224
www.wexxs.nl