



## Mâcon-Pierreclos 'Le Clos des Charmes' 2024 - Eric Forest



Vol wit



75 cl



Frankrijk



Bourgogne



Chardonnay



10 tot 15 maanden op eikenhouten vaten



2024



Romige kazen, Schaal- en schelpdieren, Vis in saus

### De wijn

Le Clos des Charmes is een wijngaard die Éric Forest als enige bewerkt, met grotendeels bijna honderdjarige chardonnaystokken. De zuidelijke ligging en de bodem van klei, mergel en kalksteen vormen de basis van deze rijke witte Bourgogne. De jaargang 2024 heeft een uitnodigend fruitig karakter met licht tropische accenten, aangevuld met toetsen van gekaramelliseerde boter en fijne peper. De wijn rijpt twaalf maanden op vat, waarvan 20% nieuw, gevolgd door vijf maanden in roestvrijstalen tanks. In de mond houdt een levendige frisheid de volle smaak mooi in evenwicht.

Heerlijk bij gebakken kalfsvlees, gevogelte met roomsaus of een verfijnde visbereiding.

## Het wijnhuis

Eric Forest is een gedreven en zeer talentvolle wijnmaker die wijnen van wereldklasse maakt. Het grootste deel van zijn tijd spendeert hij in het bewerken van zijn steile en hooggelegen wijngaarden die grenzen aan de 'Roche de Vergisson'.

De bodem hier zit boordevol kalk en bevat dus ook de nodige mineraliteit. Met slechts 5,5 ha. aan wijngaarden, volledig biologisch en met de hand bewerkt, is Forest één van de meest kleinschalige producenten van de regio. Eric Forest leerde zijn vak bij Jean-Marie Guffens, pionier van de Mâconnais, waarna hij in 1999 de kleine wijngaard van zijn grootvader overnam. En niet zonder succes. Want zijn wijnen behoren tot de absolute top!

Het fruit wordt handmatig geoogst. Zachte persing. Rijping en opvoeding in eikenhouten vaten waarbij de inzet van SO<sub>2</sub> tot een minimum beperkt wordt. De botteling geschiedt op basis van valdruk en zonder tussenkomst van een pomp en de wijnen worden vaak niet gefilterd.

Kleine en exclusieve productie. Op = op!