

Chardonnay: van boterig tot strak, een wereldwijde reis

21 mei 2021 · door Jurgen De Backer

Zes Chardonnays van België tot Australië, van strak en puur tot romig en houtgerijpt — waarom polariseert deze druif zo?

"Hey jongens, voor mij geen chardonnay. Hou ik niet van..." Ondanks de populariteit en de gigantische hoeveelheden wijnranken die er wereldwijd van deze druif te vinden zijn, blijft het smaakprofiel van Chardonnay een zeer polariserend onderwerp. Op 20 mei 2021 nam Wijnclub Zottegem virtueel zes Chardonnays mee van België tot Australië, om de volle breedte van deze druif te tonen — van strak en puur tot romig en houtgerijpt. Dit is het volledige infoblad van die avond. Alle wijnen die we ooit proefden staan in onze [wijncatalogus](#).

De geproefde wijnen

Wijnhuis	Wijn	Jaar	Land
Domaine du Chapitre	—	2018	België (Baulers, Nijvel)
St. Michael-Eppan	Sanct Valentin Chardonnay	2018	Italië (Südtirol)

Wijnhuis	Wijn	Jaar	Land
—	Chablis Prestige, AOC Chablis	2019	Frankrijk (Bourgogne)
Almenkerk	Chardonnay	2018	Zuid-Afrika (Elgin Valley)
Columbia Crest	Grand Estates Chardonnay	2019	USA (Washington)
Tempus Two	Copper Series Wilde Chardonnay	2019	Australië (Hunter Valley)

Woord vooraf

"Hey jongens, voor mij geen chardonnay. Hou ik niet van..."

Ondanks de populariteit en de gigantische hoeveelheden wijnranken die er van deze druif wereldwijd te vinden zijn, blijft het smaakprofiel van deze wijnen een zeer polariserend onderwerp.

Er zijn zoveel verschillende chardonnays. Van strak en puur tot romig en houtgerijpt. Het is een druif die zich perfect leent voor allerlei trucjes in de wijnkelder, maar die evengoed in staat is om het terroir te laten spreken. Maar er zijn evenveel smaken en meningen. Het is niet abnormaal dat de ene wijndrinker één bepaalde chardonnay de hemel in prijst en een andere volledig neersabelt... terwijl het voor iemand anders net andersom zal zijn.

Ik verheug me alvast op een gezellige discussie met heel veel verschillende opinies. Dus stel me alstublieft niet teleur 😊

Veel druivensoorten hebben een ruime geschiedenis en de Chardonnay-druif is daar zeker een van. De bekendheid van deze druif heeft hij door de jaren heen dubbel en dwars verdiend. Waar komt deze druif vandaan en wat is zijn geschiedenis? Hoe heeft deze druif zich verspreid en hoe is hij zo bekend geworden?

Tijdens deze laatste virtuele wijnproeverij van de officiële agenda dit jaar wil ik jullie nog één keer meenemen op een digitale reis langsheen een reeks wijngebieden uit de oude en nieuwe wereld. Volgende maand is het dan opnieuw aan onze wijnmeester om nog een leuk en smakelijk extraatje toe te voegen aan dit onvergetelijke digitale wijnproefjaar maar later meer daarover.

We wensen jullie een aangename, leerrijke en smakelijke proefavond!

Jurgen

De oorsprong: de witte bourgogne

In de 16e eeuw werd de Chardonnay-druif voor het eerst ontdekt in Frankrijk. Het was echter pas in de 17e eeuw dat hij geregistreerd werd en dus een naam kreeg als druif. Dit druivenras is vernoemd naar het stadje Chardonnay in Bourgogne waar zijn afkomst ligt... Of is het net andersom? De meningen op het internet lopen duidelijk uiteen.

Een document uit 1831 (Statistique de la Vigne dans le Département de la Côte d'Or) vermeldt drie Chardonnay-wijngaarden: Meursault, Chassagne-Montrachet en Puligny-Montrachet. Laat dat nu net ook nog de wijngaarden zijn die op vandaag de meest gerenommeerde

chardonnaywijnen op de markt brengen. Ook de allerduurste chardonnay komt uit de Bourgogne: Le Montrachet van Domaine de la Romanée-Conti. Tel er ruim €1.500 voor neer. En dan moet je nog op tijd zijn ook (vóór botteling is hij namelijk al uitverkocht).

Deze druif werd in het verleden nogal eens door de war gehaald met de Pinot Blanc en dit gebeurt tot op heden nog wel eens. Dit is niet gek aangezien DNA-onderzoek aantoont dat deze druivensoort een natuurlijke kruising is van de Pinot Blanc en de Gouais Blanc. Tot diep in de 17de eeuw was het gebruikelijk in Bourgogne om verschillende druivenrassen naast en door elkaar aan te planten, met dergelijke kruisingen tot gevolg.

De Pinot Blanc is dan weer een afstammeling van de Pinot Noir, die we ook systematisch aangeplant vinden in de buurt van chardonnay.

De druif

De chardonnaydruif is een middelgrote, ronde druif die aan een langwerpige, stevige tros groeit. Het blad is tamelijk rond van vorm en woekert weelderig, als de wijnbouwer dat niet in de hand houdt. De druif rijpt vrij snel, waardoor hij ook prima gedijt in koelere klimaten waar het najaar sneller begint. Chardonnaydruiven groeien praktisch overal en worden niet snel ziek. Vooral daardoor is dit een van de meest aangeplante druivenrassen ter wereld.

Een chardonnay smaakt nergens hetzelfde, ook al groeien ze overal. Chardonnaydruiven nemen namelijk volledig de typische smaken van de

bodem over. Een glas chardonnay uit een koel klimaat smaakt dus heel anders dan uit een warm klimaat (citrus vs tropisch fruit is een voorbeeld). Maar zelfs een wijn uit de Bourgogne heeft hele andere karaktereigenschappen dan een wijn uit de Champagnestreek.

De chardonnay heeft tamelijk neutrale aroma's die zich dus aanpassen aan de bodem waarin hij groeit. Ze variëren van appel en meloen in koele gebieden tot ananas en mango in warmere oorden. Een koel-klimaat chardonnay uit de Chablis smaakt frisser en strakker dan een uit het warme Australië, die rijk en romig overkomt.

Maar: elke chardonnaywijn laat een zacht gevoel in je mond achter. Krachtig en stoer, maar met een zacht hartje. Want hoe fris hij ook smaakt, hij voelt altijd min of meer rond aan. Veel zachter dan bijvoorbeeld de strakke sauvignon blanc.

Verspreiding van de chardonnaydruif

Ondanks dat de oorsprong ligt in de Bourgogne wordt deze druivensoort tegenwoordig overal ter wereld verbouwd. De Chardonnay-druif is hier erg geschikt voor dankzij zijn sterke karakter. Dat de druif overal ter wereld goed kan groeien betekent ook dat hij overal weer anders zal smaken door de verschillen in het klimaat en de grond waarin hij wordt aangeplant.

Verschillende chardonnaystijlen en hoe ze te herkennen

We gaan bij het proeven vooral inzoomen op de mix van 2 aspecten: de invloed van het klimaat en het terroir (meegekregen uit de wijngaard — proeven we tropisch fruit uit een zuiderse regio, of overheersen er meer aardse tonen, mineraliteit en aroma's van citrus en appel die wijzen op een kouder klimaat?) en het gebruik van houtlagering en malolactische fermentatie (toegevoegd in de wijnkelder — des te meer houtlagering de wijn heeft gehad, des te rijkelijker en 'boteriger' de wijn smaakt).

De boterige 'Oaked' Chardonnay. Heb je een voorliefde voor een full-body witte wijn, dan is dit uw stijl! Dit is de typisch Amerikaanse aanpak maar de resulterende 'boterbommen' zijn vaak ook de oorzaak van het feit dat mensen een aversie hebben van Chardonnay. You love it or you hate it. De smaak varieert van weelderig tropisch fruit en gegrilde ananas met caramel, toffee en vanille tot een lichtere variant met peer, limoentaart, gebakken appels en kalkachtige mineraliteit.

Wat leren we uit het proeven? Eik voegt meer zuurstof toe tijdens het vinificatieproces, wat resulteert in meer toetsen van gebakken appel, taart en hazelnoot. Wanneer de wijnmaker gebruikmaakt van gebrande ('toasted') nieuwe eiken vaten, krijgt de wijn aroma's van vanille, kruidnagel, kaneel en kokosnoot. Wanneer de chardonnay verder fermenteert in eiken vaten, ondergaat de wijn een bijkomend proces: de malolactische fermentatie — deze omzetting van appelzuren in melkzuren geeft de chardonnay zijn typische boterige, romige textuur waardoor de wijn rijkelijker aanvoelt.

Hou je van deze stijl? Probeer dan ook zeker eens Marsanne, Viognier of Trebbiano (met houtlagering).

De citrusachtige 'Unoaked' Chardonnay. Hou je van een lichte witte wijn met florale en citrustoetsen, dan is deze stijl meer iets voor u. De smaken hebben een veel fruitiger profiel, gaande van witte bloesems, groene appel, peer en citruszeste tot rijpe appel, ananas en mango. Vaak merk je ook meer minerale toetsen.

Wat leren we uit het proeven? Deze stijl is puurder en toont veel meer de invloed van het terroir en het klimaat doordat er weinig bijkomende smaken werden toegevoegd in het productieproces. De wijnen worden gemaakt in roestvrijstalen tanks waardoor het sap veel minder in aanraking komt met zuurstof (een 'reductieve omgeving'), met als resultaat frissere wijnen met iets meer aciditeit. Deze wijnen hebben over het algemeen minder bewaarpotentieel, maar ook op die regel zijn er weer uitzonderingen, vooral in Chablis.

De complexere 'Lightly Oaked' Chardonnay. Het hoeft geen zwart-witverhaal te zijn. In de voorbije jaren zijn er steeds meer 'hybride' wijnen op de markt aan het komen waarbij er een lichtere houtlagering wordt toegepast. Sommige wijndomeinen brengen zelfs verschillende blends op de markt om de klant de keuze te laten tussen verschillende mate van houtlagering.

Wat eet je bij een Chardonnay?

We hebben intussen al meermaals aangetoond dat Chardonnay qua smaken en textuur alle kanten opgaat, dus aan food pairing geen gebrek. Een lichte chardonnaywijn als Chablis past door zijn frisse zuren en

slanke stijl goed bij schaal- en schelpdieren en salades.

Bij een mollige, ronde chardonnay doen vis en gevogelte met een lichte, romige saus het prima. Een rijke, rijpe chardonnay met aroma's van exotisch fruit is een aanrader bij gebraden kalkoen en bij Indische curry's. Houtgerijpte chardonnay matcht mooi met gerookte producten als makreel, kip en eendenborst of een stevig winters stoofpotje.

Bewaren of jong drinken?

Niet alle witte wijnen zijn geschikt om te bewaren. Bij bewaarwijnen wordt dan ook voornamelijk gedacht aan rode wijn met veel tannines. Toch is een Chardonnaywijn een uitstekende wijn om voor lange tijd te laten rijpen. De meeste van deze flessen mogen makkelijk tussen de 5 en 10 jaar worden bewaard. Het is niet verwonderlijk dat de Chablis hierbij de uitzondering vormt. Deze wijn moet het vooral hebben van zijn frisse zuren en mineraliteit, hetgeen niet te rijmen valt met veroudering.

Het rijpen van deze wijn op de juiste manier zal ervoor zorgen dat de smaak zich verder zal ontwikkelen en u na al die tijd een heerlijk rijpe wijn zult hebben. Chardonnaywijnen zijn ook geschikt om jong te drinken, de smaak zal dan minder ontwikkeld zijn maar deze wijnen zijn uitstekend te combineren met verschillende maaltijden.

Bespreking van de geproefde wijnen

Domaine du Chapitre 2018

Twee gouden medailles voor een witte (deze chardonnay) en een rode wijn, en twee bronzen voor een mousserende wijn en een witte wijn op de recentste 'Best Belgian Wine Competition'. Daarmee zet het Domaine de la Ferme du Chapitre zich op de kaart als een van de grote Waalse — en ook Belgische — wijnbouwers.

De eigenaars, Annie en Etienne Hautier, waren al meer dan dertig jaar actief met het fokken van wit-blauw-Belgische runderen en het telen van graangewassen. In 2013 raakten ze geïnspireerd door transformaties van andere boerderijen naar wijngaarden in de regio. Het echtpaar besloot op zes hectare iets meer dan 22.000 druivenstokken aan te planten waar ooit hun vee graasde: Helios, Bronner, Solaris, Johanniter, Rondo, Regent, Muscat Bleu en Cabaret Noir. Deze zijn beter bestand tegen schimmelziekten en hebben minder behandelingen nodig dan traditionele druivenrassen.

Ook 2 van hun 3 zonen raakten heel actief bij het project betrokken en hebben intussen de zaak overgenomen. Bertrand volgde twee jaar opleiding in viticulture-œnologie in Bordeaux. Bij zijn terugkeer neemt de productie een nieuwe wending en wordt een nieuw perceel van 4,6 ha aangeplant, maar deze keer met Pinot Noir en Chardonnay. Ze streven ernaar om hun percelen elk jaar met twee of drie hectare uit te breiden en hebben er ook voor gekozen om zoveel mogelijk biodynamisch te werken.

Bijna de helft van de 50 tot 60.000 geproduceerde flessen wordt ter plaatse verkocht, de rest vindt zijn weg naar lokale supermarkten en restaurants.

Deze chardonnay is rond en eerder fruitig (citrus, ananas en amandel) met subtiele aroma's van toast & vanille. Hij verraste me met eerder zuiderse aroma's die ik niet in een Belgische wijn verwachtte.

Wijnkenmerken — Assemblage: 100% Chardonnay. Terroir/Vinificatie: 10 maanden rijping op Franse eiken vaten. Serveertemperatuur: 10 °C.

Alcohol: 12,5%. Bewaarpotentieel: > 5 jaar. Foodpairing: vis & wit vlees, schaaldieren of scampi diabolique.

St. Michael-Eppan Sanct Valentin Chardonnay 2018

Cantina St. Michael-Eppan is een coöperatie van meer dan 110 jaar oud die 330 families verenigt. Hun 385 ha aan wijngaarden vinden we in Appiano, op een hoogte van 400 tot 700 meter aan de voet van de Dolomieten. Het Alpijns-mediterraan klimaat in Zuid-Tirol met ongeveer 2.000 uur zonneschijn biedt er ideale omstandigheden voor wijnbouw.

Het grootste geschenk van de natuur in deze regio zijn de uitzonderlijke temperaturen. De warme dagen, samen met een warme Ora-wind uit het zuiden, zorgen ervoor dat de druiven genoeg suikers bevatten. De koude nachten met koude wind uit het Mendola-massief zorgen dan weer voor voldoende aciditeit en voorkomen dat de druiven te snel zouden rijpen. De winderige omgeving heeft een tweeledig voordeel: de druiven drogen sneller na de regen zodat er minder snel schimmel kan ontstaan en er is ook een snellere afkoeling van de druiven wanneer de avond valt.

St. Michael-Eppan is onder leiding van keldermeester Hans Terzer al 28 keer vermeld in de Gambero Rosso met "3 Bicchieri" en zit in de top 10

van beste wijnmakers van Italië. Niet voor niets blijft 70% van de wijnen in Italië! De overige 30% gaat de hele wereld over.

We hebben reeds kennis mogen maken met hun Pinot Noir alsook met hun Sauvignon Blanc. Maar ook hun Chardonnay is niet te versmaden. Chardonnay is reeds opgenomen in het topgamma van Sanct Valentin sinds 1986 en de druiven komen enkel uit geselecteerde microzones in Appiano.

Verwacht een gebalanceerde strogele wijn met mooi geïntegreerde aciditeit. In de neus vond ik vooral honing, tropisch fruit en rokerige vanille. Bij het voorproeven vond ik dit de meest krachtige doch elegante wijn in de reeks. In de mond is hij zuiver en mooi mineraal met tonen van vanille, zacht cederhout en fris, rijp fruit samen met een lichte, boterachtige smaak. De afdronk heeft een indrukwekkende lengte met verfijnde invloeden van noten. Zuurheid en zachtheid harmoniseren om deze wijn tot een waar genoegen te maken.

Wijnkenmerken — Assemblage: 100% Chardonnay. Terroir: zanderige kalksteengrind, wijnstokken van 10 tot 32 jaar oud. Vinificatie: fermentatie, malolactische gisting en rijping 'sur lie' in eiken vaten, assemblage na 1 jaar, gevolgd door 8 maand rijping op roestvrijstalen tanks. Serveertemperatuur: 10-12 °C. Alcohol: 14%. Bewaarpotentieel: > 10 jaar. Foodpairing: gefrituurde zeevruchten, porcini-ravioli met roomsaus, risotto, gegrilde kip.

Chablis Prestige 2019

Vraag aan tien mensen op straat welke Franse witte wijn meteen bij hen opborrelt. Wedden dat meer dan de helft Chablis zegt? Aan naambekendheid alvast geen gebrek. Over Chablis kunnen we makkelijk een extra avond volpraten maar ik wou deze in de line-up meenemen als de meest natuurlijke expressie van de chardonnaydruif. Het is chardonnay in de puurste vorm met frisse aroma's van groene appel en citrus, hoge zuren en mineraliteit.

Wat Chablis zo uniek maakt is zijn noordelijke ligging, het meest noordelijke puntje van de Bourgogne, het aparte terroir, vaak kalk met silex doorspekt waar uitsluitend chardonnay wordt verbouwd. Deze dikke kalklaag werd gevormd door fossielen van miljarden schelpdieren uit de tijd dat Noord-Frankrijk nog een prehistorische zee was. De grond heet Kimméridgien, naar Kimmeridge aan de Engelse kanaalkust. Het is ook de kalk die de Chablis hun bijzonder minerale karakter geven.

Dat Chablis tot de Bourgogne behoort, is min of meer toevallig. Want wat ligging, klimaat en bodem betreft zou het net zo goed bij de Champagne kunnen behoren.

Houtlagering is een no-go voor de meeste chablis dus fermentatie gebeurt in stalen tanks. Hierdoor blijft vooral de mineralige smaak goed bewaard. Slechts enkele Grand Cru- of Premier Cru-Chablis krijgen subtiele houtlagering.

In goede jaren en bij in de hand gehouden rendementen een gastronomische wijn die doet denken aan rijp citrusfruit en wit fruit, amandel en toast, én vooral fijnzinnige zuren die de wijn levendig en

vitaal maakt.

Deze chardonnay zou eruit moeten springen op elk gebied. Het is de meest heldere wijn in de reeks, met een groene toets zelfs. In de neus krijgen we florale aroma's, citroen en appel. De smaak bevestigt de noordelijke afkomst met witte vruchten, groene appel en bloemige smaken samen met de mineraliteit en citrustonen die zo typisch zijn voor Chablis.

Wijnkenmerken — Assemblage: 100% Chardonnay. Terroir:

Kimméridgien, kalksteen & silex. Vinificatie: traditionele vinificatie van de handgeplukte druiven in inox cuves en gerijpt 'sur lies'.

Serveertemperatuur: 8-12 °C. Alcohol: 12,5%. Bewaarpotentieel: 3-5 jaar.

Foodpairing: lichte vis, oesters, licht vlees (gevogelte, kalfsvlees), sushi.

Almenkerk Chardonnay 2018

Almenkerk startte wanneer Joep Van Almenkerk vanuit België naar Zuid-Afrika verhuisde en er een domein van 105 ha met een appelgaard van 32 ha kocht. De regio zag er goed uit voor wijnbouw en de appelhandel zat in het slop. Joep had eerder het gekende grillrestaurant 'De Mikke' in Oostduinkerke opgericht en is helaas in januari 2021 komen te overlijden aan de gevolgen van Covid-19. Almenkerk wordt momenteel geleid door zijn zoon Joris en diens vrouw Nathalie. Intussen werd op 15 ha wijnstokken aangeplant. Sauvignon Blanc & Chardonnay zijn de sterren hier maar ook Syrah, Merlot en Cabernet Sauvignon zitten er in de lift.

Duurzaamheid voert men heel hoog in het vaandel. Er worden geen herbiciden of anorganische meststoffen gebruikt en irrigatie wordt enkel beperkt toegepast na het oogstseizoen. Dat resulteert in een lagere opbrengst maar gezondere druiven met minder suikergehalte en dus wijnen met een lager alcoholgehalte. De productie is voorlopig vrij bescheiden: 4.000 flessen Sauvignon en 2.800 flessen Chardonnay. Ze produceren weinig, maar op het vlak van kwaliteit doen ze geen enkele toegeving. Die ingesteldheid werpt zijn vruchten af. Jullie hebben deze wijn mogelijks al zien staan op de wijnkaart van het Hof van Cleve of Oud Sluis.

Ik ervaarde een complexe neus met pompelmoes, citroen, ananas, vanille en florale geuren. In de mond komt de houtlagering mooi tot uiting in de licht romige textuur en de smaak van toast en brioche die mooi in evenwicht zijn met de mineraliteit en de fruitsmaken. Het koelere klimaat toont zich in de elegantie en in de zachte aciditeit. De citruszeste laat zich ook smaken in de lange aangename nasmaak.

Wijnkenmerken — Assemblage: 100% Chardonnay. Terroir: lichtere kleiachtige leemgronden. Vinificatie: natuurlijke fermentatie op Franse eiken vaten van 228-300 l (42% nieuw) tussen 3 weken & 3 maanden, beoordeeld per vat, gemiddeld 10 maand rijping 'sur lies' — 8-9 maand voor oudere vaten (behoud van de frissere toetsen) en 11 maand voor nieuwe vaten (ontwikkeling van complexiteit), blending net voor het bottelen. Serveertemperatuur: 15-16 °C. Alcohol: 13%. Bewaarpotentieel: > 10 jaar. Foodpairing: vettere en rijkere visgerechten, sashimi, schaaldieren, maar ook foie gras, salades en kazen.

Columbia Crest Grand Estates Chardonnay 2019

Een typische 'All-American' boterbom... Je bent er voor of je bent er tegen. Hoe dan ook vond ik dat deze niet in het lijstje mocht ontbreken. Echter met een kleine twist want ik ben niet gezwicht voor de grote namen uit Napa Valley, California.

Columbia Crest is sinds 1983 gelegen in Horse Heaven Hills, een uitgestrekte desolate regio die 25% van de druivenoogst in Washington voortbrengt. Deze streek geniet 300 dagen zon per jaar (vs 'slechts' 260 in Napa Valley) en heeft daardoor een lang consistent groeiseizoen. De jaarlijkse regenval is er beperkt tot 15-20 cm, dus even weinig als de Gobi-woestijn in Mongolië! De wijnstokken worden hier voor bijna 100% van water voorzien door druppelirrigatiesystemen. Dit, in combinatie met de capaciteit van de ondergrond om water vast te houden, laat de wijnbouwers toe om de groei van de druiven zeer precies te controleren.

De 'Löss'-ondergrond werd door de jaren heen door de wind bij elkaar geblazen en bestaat uit kleine partikels leem, kwarts, silicaten en klei die op hun beurt werden afgezet in Washington State door gigantische overstromingen aan het eind van de ijstijd. Dit alles resulteert in zeer aromatische druiven.

In de neus opent deze typische Amerikaanse 'chard' met intense aroma's van appel en meloen in combinatie met crème brûlée, caramel en toffee door de malolactische gisting. In de mond herkende ik rijp fruit terwijl de romige, botertoetsen de overhand nemen maar toch nog mooi in evenwicht worden gehouden door een levendig zuurtje.

Wijnkenmerken — Assemblage: 100% Chardonnay. Terroir: löss, een afzetting van zeer kleine leemdeeltjes ('silt') door de wind. Vinificatie: 75% werd houtgelagerd met malolactische gisting in een combinatie van nieuwe en één tot drie jaar oude Amerikaanse en Franse eikenhouten vaten, de andere 25% in inox cuves. Serveertemperatuur: 11-12 °C. Alcohol: 13,5%. Bewaarpotentieel: > 6 jaar. Foodpairing: vis & krab of varkenshaasje.

Tempus Two Copper Series Wilde Chardonnay 2019

Tempus Two is één van de exclusiefste en gespecialiseerde wijnmakerijen van Australië. Ze gaan er prat op om een buitenbeentje te zijn in het Australische wijnlandschap en combineren traditionele Europese variëteiten en blends met innovatieve vinificatietechnieken uit Australië. Ze selecteren en kopen druiven van verschillende variëteiten in de verschillende regio's van het land en maken er dan hun signature blends van. Op die manier zijn ze veel minder gebonden aan regels of grenzen en kunnen ze zich volop richten op innovatie.

Deze wijn is een assemblage van 2 grote Chardonnay-producerende regio's in Australië: Hunter Valley (NSW) & Adelaide Hills (SA). Alle sap onderging 100% houtlagering maar het deel uit Hunter Valley werd natuurlijk gefermenteerd terwijl aan het deel uit Adelaide Hills een giststam uit Champagne werd toegevoegd. Op die manier probeerde de wijnmaker de bourgondische stijl te benaderen en er toch een Australisch tintje aan te geven. Zelf vergelijken ze zich graag met de stijl van Chassagne-Montrachet.

In de neus vinden we zonnige aroma's van rijp fruit, abrikoos, meloen, citrus en noten. Het palet deed me inderdaad denken aan de typische Bourgondische stijl: een volle wijn met steenfruit, subtiele eik en vanille. In de afdronk had ik ook nog wat citrus.

Wijnkenmerken — Assemblage: 100% Chardonnay. Terroir/Vinificatie: 100% houtlagering waarbij het deel uit Hunter Valley natuurlijk werd gefermenteerd terwijl aan het deel uit Adelaide Hills een giststam uit Champagne werd toegevoegd, tweede gisting 'sur lie' voor 3 maand en dan nog eens 12 maand op nieuwe & oude Franse eik, gevolgd door filtratie en botteling. Serveertemperatuur: 11-12 °C. Alcohol: 12,5%. Bewaarpotentieel: > 7 jaar. Foodpairing: romige of boterige gerechten met kalfsvlees of met gevogelte.