

Clos de la Maréchale, Nuits-Saint-Georges 1er Cru

Domaine Jacques-Frédéric Mugnier

Als enige soort in het plantenrijk is de wijnstok in staat ons te laten proeven hoe de aarde echt smaakt. De druif als perfecte vertaler van het terroir!

Dit is de openingszin op de thuispagina van de website van het domein van Frédéric en Jocelyne Mugnier en vat perfect de filosofie samen van de wijnbereiding hier. Het is weinigen gegeven om op zo een subtiele manier "het terroir" te vatten van de verschillende "climats" die het domein bezit.



In 1863 bezit de familie Mugnier een 20-tal hectare wijngaarden in en rond Chambolle-Musigny. Door de crisis na de 2de wereldoorlog zien zij zich echter verplicht een groot deel van hun wijngaarden te verpachten aan een gekend handelshuis in Nuits-Saint-Georges. Na 50 jaar loopt in 2003 deze overeenkomst af en het is Frédéric die, sinds 1978 volledig verantwoordelijk voor het domein, deze terugkomst bewerkstelligt.

Geen sinecure als je weet dat het domein op dat moment maar 4 ha bezit in Chambolle-Musigny en er met de komst van de Monopole Nuits-Saint-Georges "Clos de la Maréchale" ineens 9,55 ha bijkomt. Hierdoor verdrievoudigt het domein in oppervlakte en wordt er serieus geïnvesteerd in

nieuwe kelders en personeel. Dit laat het domein toe, dat dan al bij de beste domeinen van de Côte de Nuits behoort, de kwaliteit van het werk in haar wijngaarden behoorlijk op te voeren. Alle wijnen van het domein koppelen kracht aan finesse. De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken in 2009 is ongeveer 45 jaar.

Er wordt weinig nieuw vat gebruikt en elke wijn draagt de "signature" van Frédéric waarbij puurheid in de expressie van het fruit en het terroir kernbegrippen zijn. De tannines zijn van een uitzonderlijke delicate en de wijnen hebben allen een zeer groot bewaarpotentieel. Wie de kans krijgt zou dit éénmaal in zijn leven gedronken moeten hebben om de magie van de Côte de Nuits te begrijpen.

Bron: frank.fissette.be