

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

PICAMELOT, CREMANT DE BOURGOGNE -EN ESPOUTIERES- '18



Het geheim van de uitzonderlijke Crémants van Picamelot" zijn de uitzonderlijke terroirs. Het huis combineert de kennis van verschillende generaties (bestaat reeds sinds 1926 !!) met druiven afkomstig van de beste terroirs, gelegen in Saint-Aubin en omstreken.

Als zoon van een tonnelier was Louis een van de eerste wijnmakers in Rully die een Bourgogne Mousseux introduceerde. In 1975 werd deze vervangen door de appellatie Crémant de Bourgogne. Philippe Chautard, de kleinzoon van Louis Picamelot die vanaf 1987 de scepter zwaait, heeft het domein verder uitgebouwd en geprofessionaliseerd. In zijn beginperiode heeft hij o.a. de export op gang gebracht.

De ambitie van Picamelot is om uw gezellige momenten om te zetten in onvergetelijke herinneringen !

ES Poutieres: 800 jaar geschiedenis!

Hier is het prachtige verhaal van de wedergeboorte van een vergeten terroir geboren aan het begin van de 13e eeuw. De wijngaard van Époutières is de oudste gedateerde en gelokaliseerde wijngaard in Talant. De eerste vermelding dateert van 1226, via een schenkingsakte opgemaakt tussen Barthélemy d'Aufré, ongetwijfeld een plaatselijke heer, en de priorij van Bonvaux.

Het avontuur van deze Crémant de Bourgogne begon in 2012, na een toevallige ontmoeting tussen Philippe Chautard, eigenaar van Maison Louis Picamelot en Gilbert Menut, burgemeester van TALANT.

In 2016 werd het eerste perceel van 2 ha Les Époutières, twee emblematische druivensoorten, Pinot Noir en Chardonnay aangeplant.

De eerste oogst vond plaats op 27 augustus 2018.

Deze historische eerste vintage van Crémant de Bourgogne van Talant wordt gebotteld op 25 juli 2019.

In totaal zullen er in 2021 slechts 450 kisten van 6 historische flessen te koop worden aangeboden.

KARAKTER

| | |
|---------------|---|
| Druivensoort | 49% chardonnay, 51% pinot noir |
| Land | Frankrijk |
| Regio | Bourgogne |
| Smaak | extra brut |
| Appelatie | Crémant de Bourgogne AOP |
| Inhoud fles | 75 cl |
| Bewaar pot. | +8 jaar |
| Serveer temp. | 8-10°C |
| Bodemsoort | De wijnstokken voor deze hemelse Crémants groeien op verschillende terroires in Bourgogne. Dit gaat van kalkachtige bodems in het Noorden tot granietbodems in het Zuiden. De Côtes, waar de meeste wijnen vandaan komen, bevatten vooral kalk en maerl |

SMAAKBESCHRIJVING

een subtiele geur van witte bloemen en jasmijn, in de mond geroosterde hazelnoot met peperkoek voor een mooie minerale afdronk gedomineerd door bittere sinaasappel. Een zeer goed smakende crémant.

VINIFICATIE

min 3 jaar sur lattes

Dimitri Bonte | the Recommendeur | sommelier | info@start2taste.be | www.start2taste.be | 0476/41 77 41
Roterijstraat 138, 8790 Waregem