



Wijnfiche

Château Fontarèche - Cuvée 1682 | Corbières Frankrijk (LANGUEDOC) – 2020

Domein

Ch. Fontarèche

Château Fontarèche in het kort: Historie, authenticiteit en kwaliteit in het hart van de Languedoc. Château Fontarèche behoort tot de oudste en meest prestigieuze domeinen van de Languedoc, met wortels die teruggaan tot de 14e eeuw. Gelegen in het departement Aude, net ten noorden van Lézignan-Corbières, vormt dit domein een indrukwekkend erfgoed in de Zuid-Franse wijnbouw. Oorspronkelijk eigendom van de aartsbisschoppen van Narbonne, is het domein sinds 1682 in handen van de familie De Lamy, die inmiddels aan haar negende generatie wijnbouwers toe is. Met een uitgestrekt landgoed van 155 hectare, waarvan 145 hectare wijngaarden en 10 hectare bosgebied, combineert Château Fontarèche traditie met vooruitstrevende wijnbouwtechnieken.

Het domein produceert zowel verfijnde AOC Corbières-wijnen als karaktervolle Vin de Pays-wijnen. De jonge generatie wijnmakers die vandaag de leiding heeft, streeft compromisloos naar topkwaliteit, met respect voor het terroir en behoud van authenticiteit. De opbrengsten blijven bewust beperkt, met een gemiddelde van slechts 30 tot 35 hectoliter per hectare voor de AOC-wijnen, wat bijdraagt aan hun concentratie en expressie.

Vinificatie

De Piquepoul Noir wordt gevinifieerd in hele trossen, met stengels. Er wordt gestreefd naar een temperatuur van 32 graden op de bodem van het vat om zo de fermentatie tussen de druiven in te bewerkstelligen. Binnen 8 dagen verwijderd men de schillenkoek. Men gebruikt alle delen van de persing.

Syrah en Mourvèdre worden traditioneel gevinifieerd na zorgvuldig ontstelen en kneuzen. Een temperatuur van 28°C wordt bereikt onder de "marc" die de hoed vormt, met dagelijks overpompen, dan 2 delestages (oplossing van de dop) aan het einde van de fermentatie, met een tussenpoos van 3 dagen.

Smaak

De neus ontwikkelt zich op tonen van zoethout en zwart fruit (zwarte bes). De mond, fris en lang, is gebouwd op tannines die in z'n jeugdige jaren erg aanwezig, maar elegant zijn. Ze geven de wijn een goede dichtheid en een interessant verouderingspotentieel.

Rijping in de fles zal deze tannine zachtjes doen evolueren naar nog meer finesse.

Gerechten

Vlees - rood, gegrild | Gevogelte | Chili con carne | Vlees - wit, gegrild

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Syrah (35%), Picpoul Noir (35%), Carignan (15%), Mourvèdre (15%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 5-7

Serveertemperatuur: 16°C

Smaakprofiel: Complex royaal

