Wijnfiche

Château Fontarèche - Cuvée 1682 | Corbières Rouge Frankrijk (LANGUEDOC) — 2024

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 Carignan, Grenache en Piquepoul Noir ondergaan een koolzuurhoudende maceratie (macération carbonique) van ongeveer 10 dagen bij 32°C. De Syrah en Mourvèdre worden eerst gekneusd en ontsteeld, waarna ze een traditionele maceratie in tank krijgen gedurende 14 tot 18 dagen bij 28°C. De afzonderlijke componenten van deze assemblage worden vervolgens gerijpt, waarbij 70% van het volume negen maanden in eikenhouten vaten van eerste gebruik verblijft en de overige 30% in roestvrijstalen tanks.

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 zachter maken. Het is een zuiderse wijn die met veel finesse eindigt.

Gerechten

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

Algemene info

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Syrah, Picpoul Noir, Carignan, Mourvèdre, Grenache
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): + 5-7
Serveertemperatuur: 16-18 °C
Smaakprofiel: Complex royaal

