



2019

Cuvée Centenaire

Lafage

Roussillon Frankrijk

€ 10,90



Wijngaard

'galets roulés', 100 jaar oude wijnstokken van Grenache Blanc, jongere wijnstokken van Roussanne, 30 hl/ha, terroir de Canet (dicht bij kust)



Kelder

Op de Grenache Blanc 36 uur 'macération pelliculaire', sterke voorklaring aan koude temperaturen, de Grenache Blanc gaat 3 maand op inox kuipen op de fijne droesem, de Roussanne gist en verouderd op nieuwe eik gedurende 4 maand met regelmatige bâtonnage.



Gastronomie

vis met saus, warme bereiding schaaldieren, gevogelte met roomsaus, bouillabaisse

Soort

Wit

Druivenras

80% Grenache Blanc, 20% Roussanne

Bewaarperiode

Nu-2024

Volume

750 ml

Beschrijving

Een recente evolutie in zowel de Côtes du Rhône als de Languedoc-Roussillon is het groeiend aantal boeiende witte wijnen. De moderne technologie nodig voor het maken van frisse, zuivere wijnen was al langer voorhanden maar het leek wel alsof de passie en energie van de betere wijnbouwers prioritair naar de rode cuvées ging.

In de Roussillon herontdekt men de oude, lokale druivensoorten zoals Grenache Blanc, Grenache Gris, Macabeu (vele verschillende schrijfwijzen), Muscat en zelfs Carignan Blanc. De bijna uitgestorven autochtone druivensoort Tourbat (Malvoisie du Roussillon), die nog een beetje op Sardinië te vinden was als Torbato, werd terug geïntroduceerd. Daarnaast gebruikt men ook meer en meer nobele soorten uit de Rhône streek zoals Roussanne en Marsanne en ook wat Vermentino (Rolle) die we van Corsica kennen. De strikte voorwaarden voor de AOC Côtes du Roussillon Blanc maken dat veel wijnen als 'Vin de Pays des Côtes Catalanes' verkocht worden. Zo moeten de lokale Grenache Blanc/Macabeu/Tourbat samen minimum 50 % van de blend uitmaken terwijl de Roussanne/Marsanne/Vermentino samen voor minimum 20 % van de assemblage moeten zorgen. Prachtige terroirs zoals kalk, graniet, leisteen of 'galets roulés' zorgen voor een onderliggende mineraliteit die door een verzorgde viticultuur (al of niet biologisch/biodynamisch) mooi in de verf wordt gezet. Ook op het vlak van de 'élevage' werden grote stappen vooruit gezet met veelal een opvoeding op de fijne droesem en een intelligent gebruik van hout...

Domein: Lafage

Jean-Marie Lafage komt van een wijnbouwersfamilie en studeerde Oenologie. Tijdens zijn studies leert hij zijn echtgenote Eliane kennen (ook een oenologe dus) en samen doen ze ervaring op in het buitenland (Californië, Australië, Zuid-Afrika, Chili). Na een paar jaar willen ze natuurlijk hun droom verwezenlijken om een eigen domein op te richten. Eerst kopen ze wijngaarden en later neemt Jean-Marie het familiale domein over. Met hun ervaring, technische bagage, passie en energie kan het natuurlijk niet mislukken.