

JAN DE CLERCQ

MASTER of WINE



2020

Cuvée Léa Côtes du Roussillon Les Aspres

Lafage

Roussillon Frankrijk

€ 18,90

Soort

Rood

Druivenras

50% Grenache, 30% Carignan, 20% Syrah

Bewaarperiode

Nu-2029

Volume

750 ml

Beschrijving

Heel rijke, intense rode Côtes du Roussillon van de extreme 'Les Aspres' terroir (hete zomers, strenge winters, zeer karige bodem) op 300 meter hoogte. Deze cuvée is het troetelkindje van oenologe Eliane Lafage en ze weet de massieve concentratie mooi te temmen en zelfs een zekere elegantie mee te geven.

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.



Wijngaard

Visueel mooie terrassen die de rondingen van de heuvels volgen (zoals in Barolo). De zeer presente Tramontane wind warmt zich in de zomer over de vlakte van de Roussillon en brengt hitte en droogte terwijl in de winter de Tramontane een ijzige kilte meebrengt. 400 meter hoogte, 'marbro-schisteux' terroir bezaaid met veel kleine ronde keien. 18 hl/ha. gemiddeld 65 jaar oude wijnstokken.



Kelder

Selectie van druiven in de wijngaard, tweede selectie in de kelder om enkel intacte druivenbolletjes over te houden, ieder perceel apart gevinifiëerd in open kuipen met manuele pigeage (grote inox stamper), dan op eiken vaten om zijn malolactaatgisting te doen en in totaal 14 maand te rijpen (1/3 nieuwe eik, rest gebruikte vaten).



Gastronomie

rood vlees met rijke saus, pelswild, doorsmakende stoofpotjes