



2023

Muscat de Rivesaltes Grain de Vignes 50 cl

Lafage

Roussillon Frankrijk

€ 13,90



Wijngaard

klei-kalk bodem, 40 jaar oude wijnstokken, 25 hl/ha



Kelder

manuele pluk, 24 uur macération met de schilletjes, voorklaring aan koude temperaturen, gisting wordt gestopt door toevoeging van neutrale alcohol, drie maand veroudering op inox op de fijne droesem, vroeg gebotteld



Gastronomie

Eventueel aperitief, fruitsalade, (citrus)fruittaart, schimmelkazen

Soort

Versterkte wijn

Druivenras

90% Muscat Blanc à Petits Grains, 10% Muscat Alexandrie

Bewaarperiode

Nu-2035

Volume

500 ml

Beschrijving

Muscat behoort ongetwijfeld tot de oudste druiven ter wereld en was al befaamd in de tijd van de Grieken en de Romeinen. De nobelste Muscat soort is de Muscat Blanc à Petits Grains : kleine druifjes maar barstensvol bedwelmende aroma's en smaken. Niet alleen zoet, want dat zijn de grotere druiven van de Muscat d'Alexandrie ook, maar vooral fijn en elegant. Een mooie Muscat Blanc à Petits Grains moet vooral geuren naar appelsienbloesem en niet naar geraniums (Muscat d'Alexandrie bevat een veel grotere dosis geranol). De beste Muscat wijnen uit Europa zitten bijna allemaal rond de Middellandse zee. Iedereen kent wel namen zoals Muscat de Beaumes de Venise (Rhône streek), Muscat de Frontignan, Muscat de Lunel, Muscat de Mireval, Muscat de Saint Jean de Minervois (allemaal Languedoc), Muscat de Rivesaltes (enige AOC waar de Muscat d'Alexandrie wel toegelaten is). Een kleine en minder bekende regio is de Corsicaanse Muscat du Cap Corse.

Bij Lafage streven ze niet naar imponerende concentratie maar wel naar ultieme finesse. Een zoete Muscat 'en dentelle' : loepzuiver en ragfijn. Ze slagen er in om de wijn bijna gewichtloos te maken zodat het sublieme parfum van appelsienbloesems zich ongehinderd meester kan maken van onze zintuigen en ons in vervoering kan brengen.

Domein: Lafage

Terroir of techniek. Mens of natuur. Dat zijn schoolvoorbeelden van wat men een vals dilemma noemt : alsof je moet kiezen tussen twee uitersten. De werkelijkheid is altijd veel complexer. De populaire wijnen van Lafage worden weleens omschreven als technische wijnen of commerciële wijnen. Alsof er iets verdacht is aan wijnen die veel mensen lekker vinden en graag kopen. Omgekeerd zijn zeldzaamheid, dure prijzen of excentriciteit absoluut geen garantie voor drinkplezier. En is dat uiteindelijk niet de functie van wijn : eenvoudig drinkplezier of complex drinkplezier, om het even, zolang het maar drinkplezier is. Zin om een tweede glas te drinken, en een derde, tot de fles leeg is voor het je goed en wel beseft. We proeven tegenwoordig vaak dure, exclusieve wijnen, 'instagram darlings', de nieuwste hypes, met grove fouten die ons al na enkele slokken doen afhaken. Zo hebben we absoluut niets tegen uitstekende natuurlijke wijnen maar als je wil koorddanser zonder vangnet moet je extra getalenteerd en dubbel voorzichtig zijn. Door de natuur zijn gang te laten gaan kunnen fouten sluipen in de wijn die paradoxaal genoeg de expressie van de druif of de terroir vertroebelen in plaats van verhelderen. Vroeger herhaalden we graag de boutade van jonge wijnbouwers dat ze alles wat ze in de wijnschool hadden geleerd moesten afleren om boeiende wijn te maken. Nu moeten we soms op onze tanden bijten om niet te zeggen dat ze beter eerst zouden leren om wijnen zonder...