

JAN DE CLERCQ

MASTER of WINE



2022

Maury Grenat 50 cl

Lafage

Roussillon Frankrijk

€ 13,90



Wijngaard

'schistes noirs' / 15 hl/ha /
gemiddeld 45 jaar oude
wijnstokken



Kelder

Laatgeplukte druiven, selectie van
druiven in de wijngaard en dan
nog eens bij aankomst in de
kelder, gisting op inoxkuipen tot
het het gewenste restsuikerniveau
bereikt is en dan toevoeging van
alcohol om de gisting te stoppen,
dagelijkse overpompingen, alcohol
wordt toegevoegd terwijl de
schilletjes nog aanwezig zijn in de
kuip (mutage sur grains),
veroudering van 6 maand op inox
kuipen



Gastronomie

Deze is een uitstekende
begeleider van chocolade in al zijn
vormen ; chocoladegebak,
chocolademousse, ... Het
gastronomisch huwelijk wordt
perfect als er ook nog een link
wordt gemaakt met rood fruit,
ofwel vers rood fruit of een
'coulis' van bvb. frambozen. Ook
bij schimmelkazen kan de Vintage
met zijn zoetheid mooi de zoute

romigheid aanvullen. Maar ook gewoon op zich, zonder begeleiding, bekoort een glaasje Mas Amiel door zijn weelderige rondheid. Puur drinkplezier !

Soort	Versterkte wijn
Druivenras	100% Grenache
Bewaarperiode	Nu- 2032
Volume	500 ml

Beschrijving

Net als Banyuls maakt Maury deel uit van de Franse “Vins Doux Naturels” ; wijnen waarvan de gisting wordt gestopt door toevoeging van alcohol zodat natuurlijke restsuikers overblijven. Maury is een droge, zonovergoten en schrale streek in het zuiden van Frankrijk waar de Grenache wijnstokken moeten vechten om te overleven. Ze geven dan ook weinig opbrengst en zorgen voor intense, donkere, rijke wijnen. De Maury Grenat (of Vintage Maury) wordt net zoals Vintage Port jong gebotteld om zijn explosief, spetterend fruit te bewaren. De fruitintensiteit is zo sterk dat je bijna zou geloven dat het om een ‘coulis’ van fruit gaat. Toch wordt de wijn nooit overdreven zoet dankzij de aanwezige tanninestructuur.

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.