



2020

Quatre Temps Jurançon Sec

Cauhapé

Sud Ouest Frankrijk

€ 18,90



Wijngaard



Kelder



Gastronomie

Soort	Wit
Druivenras	50% Petit Manseng, 50% Gros Manseng
Bewaarperiode	Nu-2030
Volume	750 ml

Beschrijving

Domein: Cauhapé

Zowel Gros Manseng en Petit Manseng met de typerende aroma's van exotisch fruit lenen zich bij uitstek voor prachtig zoete wijnen. De aromatische rijkdom zet zich dan prachtig verder in de smaak met een unieke combinatie van exotisch en gekonfijt fruit en intense zuren. Geen botrytis hier maar wel 'passerillage', het indrogen en konfijten van de druiven hangend aan de wijnranken onder invloed van temperatuur, wind en tijd. Hier mag je echt van Vendanges Tardives spreken : de oogst strekt zich uit tot oktober, november en zelfs eind december (bij Cauhapé zelfs heel uitzonderlijk in januari : de 'Folie de Janvier'). Petit Manseng heeft gelukkig een dikke schil die toelaat om de druiven zo lang in weer en wind buiten te laten hangen. Tussen de vele cuvées van zoete Jurançon kozen we bij Cauhapé de Boléro : een synthese tussen frisheid (Petit Manseng geplukt in oktober) en weelderigheid (Petit Manseng geplukt in november). Zoals bij alle echt goede zoete wijnen nemen de zuren in de finale het laatste beetje zoet weg zodat je eindigt op een frisse (en niet plakkerige) toets.

Maar ook in de Jurançon streek moeten de wijnboeren de brute realiteit in de ogen kijken dat zoete wijn niet meer verkoopt. Meer droge wijn maken is dan de enige optie. Petit Manseng is nobeler dan de Gros Manseng maar de hoge suikers (alcohol) en de hoge zuren vormen een uitdaging voor droge wijn. Een opvoeding op eiken vaten...