

Naam van de wijn: Viognier

Producent: Domaine de Montine

Herkomstbenaming: Coteaux du Tricastin Blanc AOC, Frankrijk

Druivenras(sen): viognier 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Domaine de Montine is gevestigd in Grignan, in het Drôme Provençale gebied. Al drie generaties is het domein in handen van dezelfde familie. Sinds 1987 hebben Jean-Luc en Claude Monteillet hun vader opgevolgd en hun domein in zelfstandige 'cave particulière' opgericht. In totaal bezitten ze 80 ha, waarvan 60 ha wijngaarden in de herkomstbenamingen Coteaux du Tricastin, Côtes du Rhône en Côtes du Rhône Cru Vinsobres. Naast wijngaarden bezit de familie ook 3 ha bos met truffel eiken en 4 ha lavendel velden. De wijngaarden liggen op twee types bodem, een bestaand uit kalk en klei met veel stenen, het andere uit zandgronden. Sinds 15 jaar wordt getracht om zo milieuvriendelijk mogelijk te werken in de wijngaarden. De gemiddelde productie van het domein bedraagt 2.800 hl per jaar, onderverdeeld in 10% wit, 30% rosé en 60% rood. De gemiddelde opbrengst ligt tussen 30 en 50 hl/ha, afhankelijk van het perceel en van het druivenras.



Vinificatie (wijnbereiding): alle wijnen van het domein ondergaan een gisting in RVS tanks met temperatuurcontrole, hier gedurende 15 dagen. 30% van de oogst wordt in nieuwe eikenhouten vaten gegist, met regelmatige bâtonnages, 4 maanden lang. De gangbare opvoeding vindt plaats in grote betonkuipen, behalve voor de Emotion cuvée, die op eikenhouten vaten wordt opgevoed in de oude gewelfde wijnkelders. Ondanks het innoverende karakter van het bedrijf blijft men trouw aan de traditionele methodes om de wijnen extra kracht en elegantie te geven.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: zeer heldere en fonkelende lichtgele kleur. Zwoele aroma's van abrikozen en perziken, aangevuld met subtiele florale en minerale nuances. Fris in aanzet, gul en vettig op de tong, goed in evenwicht gehouden door het frisse zuur. Sensualiteit alom in de mond, met aroma's van in siroop gepocheerde peren, abrikozen, perziken, amandelen en lindebloesem. Prachtige, citrusfrisse finale. Serveren: 12-13°C. Bewaren: binnen 2-3 jaar na de oogst in het jeugdige fruit drinken.

Culinair advies: chic en een tikkeltje ouderwets verrukkelijk decadent als aperitiefwijn. Geweldig alternatief bij foie gras voor wie uitgekeken is op die zware 'sticky wines'. Klassiek aanbevolen bij gevulde pasta kussentjes (*ravioles*) met truffel, risotto met truffel, omelet of roereiieren met truffel, foie gras in bladerdeeg, zalm in bladerdeeg, vis in rijke, witte (room)saus, wit vlees, gegrild (Bresse) gevogelte, truffelkaas... Voortreffelijke lounge en chill-out wijn.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: twee achtereenvolgende jaren 'Coup de coeur' van de Guide Hachette voor het hele assortiment.

Smaaktype: fris, rond, elegant, aromatisch, deels met houtopvoeding.