

Naam van de wijn: Domaine Félines Jourdan - Picpoul de Pinet "Cuvée Féline"

Producent: Domaine Félines Jourdan

Regio: Languedoc, Frankrijk

Druivenras(sen): piquepoul

Smaaktype: droog, licht tot halfvol, elegant, sappig en fris

Bewaarcapaciteit: tot twee jaar na de oogst

Serveertemperatuur: 10 tot 12°C

Culinair advies: aperitief, mosselen, gegratineerde oesters, gegrilde dorade, pasta vongole, salades, asperges, verse geitenkaas en sushi en sashimi

Glasadvies: Riedel Veritas Viognier/Chardonnay, Riedel Vinum Sauvignon Blanc



Wijnbedrijf: Domaine Félines Jourdan is sinds 1983 eigendom van de familie Jourdan, al generaties lang wijnboeren in de Languedoc. Deze familie, nu geleid door Madame Claude Jourdan, is zeer gehecht aan de kwaliteit en oorspronkelijkheid van de geproduceerde wijnen. Fruit, elegantie en zuiverheid karakteriseren de wijnen van het domein. Drie verschillende terroirs geven de wijnen extra complexiteit en oorspronkelijkheid. Het Domaine de Félines zelf domineert het Bassin de Thau, onder de rook van Sète, de bekende wijnstad. De bodem bestaat uit klei en kalk en het warme mediterrane klimaat wordt gematigd door de nabijheid van de zee, het bassin en de verkoelende zeebriezen. Het tweede terroir, Les Cadastres, is wat hoger gelegen op een vlakte die de hele AOC domineert. De bodem is zeer gevarieerd, wit en kalkhoudend tot rood en kiezelig. Het derde terroir, La Coulette, ligt nog noordelijker, op de flanken van een heuvel, vol op het oosten, op een rode bodem van kiezelhoudend zand op een ondergrond van verweerde rotsblokken. De wijngaarden worden door naaldbossen beschermd tegen de harde wind. Madame Claude Jourdan is trots op haar familietraditie en kennis, maar schuwt de moderne technologie zeker niet, als het maar ten goede komt aan de kwaliteit van de wijn zonder het oorspronkelijke terroir karakter aan te tasten. In de kelders vindt u daarom onder andere temperatuur gereguleerde RVS tanks, pneumatische persen, airconditioning voor een betere opslag, een moderne bottellijn en tangentiële filters.

Regio: De Languedoc-Roussillon is het grootste wijnbouwgebied van Frankrijk. In de jaren 70 van de vorige eeuw werd hier veel wijn gemaakt van matig karakter, met name voor de Franse markt. Met de sterke afname in Frankrijk, moest de regio zichzelf opnieuw uitvinden, en dat deed ze! Nu wordt er veel van prima tot hoog niveau wijn gemaakt, op moderne wijze en met moderne inzichten. De regio strekt zich uit langs de Middellandse zee kust van Frankrijk, grofweg tussen Montpellier en de Spaanse grens. Vrijwel nergens liggen de wijngaarden dieper dan 50 km het binnenland in. Het beslaat vier departementen, namelijk de Gard, Hérault, Aude en Pyrénées-Orientales. Aan de noord en vooral westkant wordt het wijngebied ingesloten door de Cevennen.

Wijngaard & Vinificatie: Begin september wordt de piquepoul geoogst. In de vinificatieruimte worden de druiven meteen ontsleed en pneumatisch geperst, waarna men het sap 24 uur laat rusten zodat de grovere bestanddelen kunnen bezinken. Hierna wordt het schone sap overgestoken op grote roestvrijstalen tanks voor een zeer langzame temperatuur gecontroleerde (16-18°C) alcoholische gisting. Aansluitend laat men de jonge wijn nog zes maanden rijpen op de lies in rvs-tanks. Vervolgens wordt de wijn geassembleerd en na een zeer lichte filtering gebotteld.

Smaakimpressie: Helder licht strogeel van kleur. In de neus aroma's van grapefruit, gekonfijte citrusvruchten, kamperfoelie, gele appel en witte bloemen. In het smaakpalet tonen van citroenschil, geel steenfruit en een hint van anijs, die gepaard gaan met een sappige afdrank met frisse zuren.