

Naam van de wijn: Faugères Cuvée Valinière

Producent: Domaine Léon Barral

Herkomstbenaming: Faugères AOC, Languedoc, Frankrijk

Druivenras(sen): mourvèdre 80-100%, syrah 0-20% (afhankelijk van oogstjaar)

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Domaine Léon Barral is gelegen aan de voet van een heuvel in het gehuchtje Lentheric. Het domein beschikt over 25 ha eigen wijngaarden op de flanken van heuvels met een bodem van blauwe en rode (ijzerhoudende) leisteen. De ligging is ideaal, vol naar het zuiden, beschermd tegen de harde winden door de voorlopers van de Cévennes bergen (Massif Central). De wortels gaan diep de grond in, tot wel 9 m, om de nodige mineralen te zoeken voor hun groei. De schilferige structuur van de leisteenbodem zorgt voor goede drainage en voldoende ondergrondse waterreserves. Om de (op steile heuvelflanken onvermijdelijke) erosie tegen te houden zijn de wijngaarden beplant met gras en diverse soorten klover. Voor Didier Barral "mag het land nooit naakt blijven, een naakt land sterft geleidelijk af". Zijn wijngaarden zijn een schoolvoorbeeld van biodiversiteit, zowel in flora als fauna. Ze worden na de oogst en tot het uitlopen natuurlijk bemest door een kudde Jersey koeien. Dit wordt aangevuld met natuurlijke, organische mest geproduceerd op het eigen domein. Na het uitkomen van de eerste knoppen op de wijnranken begint het harde ploegwerk. Didier Barral betreurt de 'efficiency' trend om de wijnranken langs hoge draden te leiden zodat mechanisatie het werk makkelijker en sneller maakt. Dit verplicht echter de wijnboer tot eenrichtingsploegwerk. Bij Domaine Barral wordt de traditionele snoeiwijze in 'gobelet' (lett.: in bekervorm) behouden. Het maakt het mogelijk om in alle richtingen (hoog-laag, rechts-links en in diagonaal) om te ploegen, wat beter werkt tegen erosie. Een onmisbaar onderdeel van goed boerenverstand is het braak laten liggen van een deel van het domein. Dit voorkomt uitputting van de bodem. Van april tot oktober verblijft de kudde op de 16 ha braaklanden. Ze bemesten het terrein dat later weer met wijnranken zal worden aangeplant. Gemiddelde leeftijd van de wijnranken: 30-60+ jaar.



Vinificatie (wijnbereiding): klassieke vinificatie: handpluk, handmatige druivencontrole, alleen ontstelen van druiven van jonge wijngaarden, gebruik van natuurlijke zwaartekracht, geen toegevoegde zwavel, inweking (inclusief gisting) van 3-4 weken, gisting met eigen natuurlijke gistcellen, regelmatig onderdompelen van de schillenkoek, lagering in eikenhouten vaten, geen klaring, geen filtering. Deze cuvée wordt na 24-26 maanden opvoeding gebotteld.

Decanteren om wijn en bezinsel te scheiden en/of beluchten op karaf: 1-2 uur voor het serveren overschenken in een karaf (*op waterijsbed\**) zal de wijn ten goede komen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: complex aromatisch, met 'dierlijke' (stal, vleesjus) tonen, rook, teer, gedroogde wilde Provençaalse kruiden en cederhout, en rijpe zwarte vruchten aroma's op de achtergrond. Enorm complex en boeiend, tegelijkertijd verfijnd, zuiver, natuurlijk en brutaal. Een wijn met veel facetten, breed en aanhoudend vol van smaak. Zeer lange en krachtige finale. Serveren: 16-17°C. Bewaren: 10+ jaar na de oogst, mits beslist onder de 15°C bewaard. (*Wijnen zonder toegevoegde zwavel kunnen onstabiel worden boven 18°C en vluchtig zurig ruiken. Beslist niet te warm karaferen\*/schenken*)

Culinair advies: wild of rundvlees met olijven en Provençaalse kruiden, gegrilde courgettes en aubergines als garnituur. Wild/rundvlees/lam/eendenborst met echte zwarte olijven tapenade!

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 89-90 punten International Wine Cellar.

Smaaktype: volle, intense beleving, complex, met houtopvoeding.