

Naam van de wijn: Loupiac Cuvée Annie Darras

Producent: Vignobles Lacoste - Château de Cranne

Herkomstbepaling: Loupiac, Bordeaux, Frankrijk

Druivenras(sen): sémillon 75%, sauvignon blanc 25%

Wijnbedrijf: In de Bordeaux streek, iets ten oosten van Barsac en Sauternes, waar zeer grote witte edelzoete wijnen vandaan komen, ligt op 6 kilometer afstand van de rivier Garonne bij het dorpje Donzac het Château de Cranne. Een wijngoed dat al lange tijd eigendom is van de familie Lacoste. Dit is het immens grote wijngedebied Entre-Deux-Mers. Hier geen grandeur van de befaamde Bordeaux grand cru's, maar in het beste geval degelijk gemaakte anonieme en vooral droge witte wijnen. Château de Cranne is sinds enkele jaren een van de zeldzame uitzonderingen in het tamelijk ingeslapen gebied. Sinds 1870 wordt er al zes generaties lang wijn gemaakt op Château de Cranne door de familie Lacoste en die door de jaren heen stapsgewijs wist uit te breiden tot ruim 40 hectare aan wijngaarden in appellations als Loupiac en Côtes de Bordeaux. In 2005 kwam voor Château de Cranne de belangrijke omslag. Vincent Lacoste nam toen de leiding van Château de Cranne op zich, en met verve. Kwaliteitsgericht stopte hij met verkoop van bulkwijn aan de groothandel, ging ploegen, drastisch snoeien in de wijngaarden om de rendementen te beperken en ging met ingang van 2010 zelfs geheel biologisch werken. Château de Cranne maakt nu authentieke bordeaux wijnen die puur, zuiver en licht verteerbaar zijn en dan ook nog eens een buitengewoon goede prijs-kwaliteitsverhouding hebben.



Regio: De Bordeaux streek is gelegen in het departement Gironde in het zuidwesten van Frankrijk vlakbij de kust van de Atlantische Oceaan langs de rivieren Garonne, Dordogne en Gironde. Het heeft een gematigd zeeklimaat, dus warme zomers en najaar en relatief milde winters. Als wijnstreek wordt de Bordeaux door de rivieren min of meer in drie gebieden verdeeld waarin de Gironde het estuarium is die de Atlantische Oceaan en de samenvloeiing van de rivieren Garonne en Dordogne met elkaar verbindt. De befaamde rechteroever bevindt zich ten noorden van de Dordogne. Hier is de merlot vooral in de gereputeerde en zeer gewaardeerde appellations Saint-Emilion en Pomerol de belangrijkste druif. Het zuidwesten van de Gironde en de Garonne wordt de linkeroever genoemd en is het gebied van cabernet sauvignon druif en de illustere Grands Crus. Hier bevinden zich o.a. de gerenommeerde appellations (herkomstbepalingen) Margaux, Pauillac, Saint-Estephe, Saint-Julien, Graves, maar ook van de beroemde witte edelzoete wijnen van Sauternes en Barsac. Het gedeelte dat zich tussen de Garonne en Dordogne bevindt, wordt Entre-Deux-Mers genoemd. Het is een groot wijngedebied waar vooral veel simpele en tamelijk anonieme wijnen vandaan komen. De grote uitzonderingen hierop zijn de edelzoete en onderschatte wijnen uit o.a. Cadillac, Sainte-Croix-du-Mont, Côtes de Bordeaux Saint-Macaire en Loupiac. Het zijn relatief kleine appellations die aan de rechterkant van de Garonne liggen, pal tegenover hun befaamde overburen, de Grand Cru's van Sauternes en Barsac.

Vinificatie (wijnbereiding): Met de hand werd druif voor druif geplukt wanneer deze de juiste rijpheid hadden en aangetast waren door de botrytis. In de vinificatiekelder liet men na een voorzichtige persing van de druiven, het sap een temperatuur gecontroleerde (16-18°C) alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten ondergaan op roestvrijstalen tanks. Wanneer het gewenste alcoholgehalte bereikt was, liet men de temperatuur zeer snel dalen tot 3°C om zo de gisting te stoppen. Vervolgens kreeg de wijn, zonder de malolactische gisting te ondergaan, een aanvullende rijping op rvs-tanks voor een periode van 12 maanden. Hierna werd de wijn geassembleerd en zonder klaring of filtering gebotteld. Dit proces verliep geheel volgens biologische regels en voorschriften.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 13,5%. Helder licht goudgeel van kleur. In de neus aroma's van citrusfruit, honing, meidoorn en iets van botrytis. In het smaakpalet tonen van citroen, kweepeer en gekonfijt fruit, die in de zoete afdrank begeleid worden door de juiste zuren.

Serveren: 11 tot 13°C. Bewaren: tot 12 jaar na de oogst.

Culinair advies: Aperitief, paté de campagne, fruitsalades, appeltaart, licht pittige zachtzoete Aziatische gerechten en blauwschimmelkazen als Bleu d'Auvergne en Fourme d'Ambert.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen:

Smaaktype: Zoet, halfvol, elegant en zacht fris.

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