

Naam van de wijn: Domaine Félines Jourdan Picpoul de Pinet

Producent: Domaine Félines Jourdan

Herkomstbenaming: Picpoul de Pinet, Coteaux du Languedoc AOC, Frankrijk

Druivenras(sen): piquepoul (= picpoul, folle blanche, gros meslier, picapoll...)

Regio – Terroir - 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 dichtbijheid van de zee en 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 winden. 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. Met het jaar worden de wijnen nog beter. De wijngaarden voor de Picpoul de Pinet liggen op de drie terroirs, die voor eigen, complementaire eigenschappen zorgen: Félines brengt de citrusvruchten aroma's en de frisheid, Les Cadastres voegt er exotische aroma's en florale nuances aan toe, La Coulette geeft de anijs en venkel nuances en zorgt voor meer vettigheid in de structuur. Leeftijd van de wijnranken: 5-25 jaar.



Vinificatie (wijnbereiding): de volrijpe trossen worden ontleed, waarna de druiven pneumatisch worden geperst. Na 48 uur wordt de most geklaard door middel van een koude behandeling. De gisting vindt plaats in RVS tanks gedurende 1,5-2 maanden bij 17-18°C. De jonge wijn wordt 3 maanden op eigen 'lies' (fijn bezinksel) opgevoed in RVS tanks.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: lichte, heldere goudgele kleur met een groen zweempje. Zeer expressieve neus met aroma's van witte vruchten, exoten, anijs, lindebloesem, kamperfoelie, acacia en mineraliteit. Zeer fris en levendig in aanzet, goed van structuur, breed, aangenaam, harmonieus op de tong. Lange finale, complex, zuiver, met een verfrissende exotische ondertoon. Serveren: 8-12°C. Bewaren: in zijn jeugdige fruit drinken.

Culinair advies: schelpen, coquilles, (lauwwarme!) oesters, (gevulde) mosselen, rode poon (met echte tapenade), maaltijdsoepen met vis, gegrilde zeevis, op venkelbed gegaarde zeevis, (pijl)inktvis, asperges, en verse pélardon kaas! Tip: gerechten met citroen/limoen!

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: grossiert al jaren in medailles en oorkondes. Zeer bemind door Guide Hachette, Jancis Robinson, Decanter...

Smaaktype: fris, licht en elegant.