

Naam van de wijn: Viognier Chardonnay IGP

Producent: Le Seigneurie de Peyrat

Herkomstbepaling: Pays d'Oc IGP (Indication Géographique Protégée), Languedoc

Druivenras(sen): viognier 80%, chardonnay 20%

Wijnbedrijf: La Seigneurie de Peyrat is een eeuwenoud wijngoed dat vlakbij het prachtige middeleeuwse stadje Pezenas ligt en hemelsbreed op ongeveer 15 kilometer afstand van de Middellandse Zee. De geschiedenis van dit landgoed gaat terug tot de vijfde eeuw toen hier een gallo-romeinse villa stond en waarna, in de loop van de eeuwen, veel gebouwd en verbouwd is. Zo werd in eerste instantie in de middeleeuwen de wijnboerderij Métairie de Montplaisir gebouwd die vervolgens begin zeventiende eeuw werd verbouwd tot de huidige heerlijkheid La Seigneurie de Peyrat, een kasteelachtig groot gebouw inclusief privé kapel. La Seigneurie de Peyrat verwisselde in de loop van de tijd van verschillende vermogende eigenaren tot het in 1910 gekocht werd door de beeldend kunstenaar, wijnmaker en kunstverzamelaar Gustave Fayet. Tot vandaag de dag is het 170 hectare grote La Seigneurie de Peyrat nog steeds het bezit van de familie, waarbij het nu door de vijfde generatie geleid wordt. Cécile Viennet en haar echtgenoot Miguel Espada zijn verantwoordelijk voor het onderhoud en beheer van het landgoed, in totaal 7 hectare olijfboomgaarden en 120 hectare wijngaarden die beplant zijn met o.a.: sauvignon blanc, chardonnay, viognier, colombar, roussanne, vermentino, grenache, syrah en sangiovese. Met respect voor de natuur werken zij zonder gebruik van kunstmest en onkruidverdelgers en voor zover mogelijk zonder insecticiden of pesticiden. Met druiven die pas bij optimale rijpheid geplukt worden en vinificatie die zowel modern als traditioneel te noemen is, levert La Seigneurie de Peyrat een reeks van wijnen die duidelijk het karakter en identiteit van de Midi hebben en die daarnaast een van de voorbeelden is hoe goed de prijs kwaliteitsverhouding in de Languedoc kan zijn. Zowel de rode La Seigneurie de Peyrat - Pinot Noir IGP als de witte La Seigneurie de Peyrat - Viognier Chardonnay IGP zijn wijnen die ideaal zijn voor alledaags gebruik en genieten.



Regio: De Midi is de regio Languedoc-Roussillon die als een 60 kilometer brede strook langs de Middellandse zee ligt, grofweg van Marseille tot aan de Spaanse grens. Het is een gebied met een enorme verscheidenheid aan terroirs en heeft een grotendeels warm zeeklimaat, dus met warme zonnige zomers, een zacht najaar en tamelijk natte winters. Als wijngedebied wordt er ruim een kwart van alle Franse wijn geproduceerd en niet ten onrechte had de Midi vanwege de hoge productie van zeer simpele bulkwijnen, lange tijd de reputatie de wijnschuur van Frankrijk te zijn. De Engelse wijnschrijver Hugh Johnson noemde de Midi vanwege de boerse slobberwijnen jaren terug zelfs "the heartland of rubbish". Gelukkig is er sinds begin jaren tachtig zeer veel veranderd. Internationale concurrentie en een veranderend consumptiegedrag leidde niet alleen tot het rooien van vele wijngaarden, maar ook tot een omslag in de productie, van zeer matige bulk- naar kwaliteitswijn. Van coöperaties en grote wijnhandelaren (négociants) naar een nieuwe generatie van wijnmakers die met veel kleinere wijngoederen en nieuwe moderne ideeën wijn wilden maken met kwaliteit, persoonlijkheid en identiteit. In de Languedoc, met een wijngaard oppervlakte van 210.000 hectare, zes keer groter dan de Roussillon, waren de veranderingen het grootst: relatief onbekende wijndistricten als bijvoorbeeld Pic Saint Loup, Terrasses de Larzac, Minervois, Fitou, Corbières, La Clape, Faugères en Saint-Chinian kwamen met zeer opvallende resultaten tot ontwikkeling. Daarnaast bleek met de introductie in 1987 van de Vin Pays d'Oc dat men een belangrijke nieuwe weg was ingeslagen. Het produceren van niet al te gecompliceerde, maar goede consumentvriendelijke wijnen met een prettige prijs.

Vinificatie (wijnbereiding): De druiven van de viognier- en chardonnay wijngaarden worden in de eerste week van september geoogst en apart gevinifieerd. De druiven krijgen eerst een korte koude schilweking, daarna vindt er een pneumatische persing plaats, gevolgd door een op 15°C tot 18°C temperatuur

gecontroleerde alcoholische gisting op roestvrijstalen tanks. Daarna volgt de assemblage en enkele maanden rijping op grote rvs-tanks. Hierna klaring, lichte filtering en botteling.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 12%. Helder licht strogeel van kleur. In de neus aroma's van grapefruit, perzik, florale tonen en groene appel. In het smaakpalet geel steenfruit dat gepaard gaat met een prettige afdronk met de juiste zuren.
Serveren: 10 tot 12°C. Bewaren: tot 2 jaar na de oogst.

Culinair advies: Als aperitief, lunch, picknick, salades, quiches, risotto, lichte visgerechten, en kip uit de oven.

Smaaktype: Droog, medium vol, fruitig en verfrissend.

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