

Naam van de wijn: Crosswinds South of France Merlot

Producent: Crosswinds South of France

Herkomstbepaling: IGP Pays d'Oc, Languedoc, Frankrijk

Druivenras(sen): merlot

Wijnbedrijf: Crosswinds is een naam die gebaseerd is op het feit dat vanaf de Middellandse Zee een oostenwind waait die de westenwind vanuit de Atlantische Oceaan treft in het gebied Cabardès dat ligt in Zuid Frankrijk, grofweg ten noordwesten van Carcassonne. Cabardès is ook het enige Franse wijngebied waar typisch Atlantische druivensoorten, zoals cabernet sauvignon en merlot, geassembleerd mogen worden met mediterrane druivenrassen als grenache en syrah. Crosswinds is ook een samenwerkingsproject tussen twee wijnmakende families: Domaine Ventenac (Cabardès/Languedoc) en Chateau Le Grand Verdus (Bordeaux/Aquitaine). Crosswinds is een marketingconcept dat geïnspireerd werd door de effectieve werkwijze waarmee veel wijnen uit de 'nieuwe wereld' aan de man worden gebracht. Geen ingewikkelde etiketten waar de gemiddelde consument weinig van begrijpt laat staan onthoudt, maar enkel het gebruik van een merknaam en druivenras met eventueel nog wat informatie op een klein etiket op de achterkant van de fles. Zo wordt in het Crosswinds concept onder de naam Crosswinds Bordeaux een rode, witte en een rosé bordeaux gepresenteerd die afkomstig zijn van Chateau Le Grand Verdus. Voor Crosswinds South of France doet het modern werkende Domaine Ventenac dat met zes verschillende wijnen met de herkomstbepaling IGP-Vins de Pays d'Oc: rosé, chardonnay, chenin/colombard, merlot, syrah en cabernet sauvignon. Hiermee levert Crosswinds een reeks van opvallend pure en kwalitatief erg goede huiswijnen.



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 wijngebied 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. 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 wilde 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, Fitou, La Clape, Faugères en Saint-Chinian kwamen met zeer opvallende resultaten tot ontwikkeling. Een van de minder bekende gebieden is Cabardès dat noordwestelijk van het middeleeuwse stadje Carcassonne ligt. In deze 450 hectare grote AOP is duidelijk de invloed van de Middellandse Zee en Atlantische Oceaan waarneembaar. Vanwege het samenkomen van oosten- en westenwinden zijn er in de valleien van de Cabardès vele microklimaten te vinden waardoor zowel typische Atlantische druivenrassen als cabernet sauvignon, merlot, malbec, cabernet franc als ook mediterrane druivenrassen als grenache en syrah zich hier thuis voelen en die ook in bepaalde samenstellingen geassembleerd mogen worden. Naast AOP Cabardès komen uit dit kleine wijngebied ook betrouwbare en goede streekwijnen als de IGP Vins de Pays d'Oc.

Vinificatie (wijnbereiding): Na de oogst worden de druiven ontschuld en ondergaan direct ongekneusd een koude inweektijd van 5 dagen met aansluitend kneuzing van de druiven. Vervolgens 25 dagen lang op 28 °C een temperatuur gecontroleerde alcoholische gisting op grote roestvrijstalen tanks. Daarna worden de druiven geperst en het sap overgestoken op schone rvs-tanks voor een rijpingsperiode van enkele maanden. In het begin van het jaar volgend op de oogst wordt de wijn gebotteld.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 13,5%. Diep paars rood van kleur. In de neus aroma's van bramen, zwarte kersen, iets van paprika en cacao. In het smaakpalet sappig klein zwart fruit en gedroogde kruiden die in de afdronk begeleid worden door rijpe tannines en milde zuren. Serveren: 14 tot 16°C. Bewaren: tot 4 jaar na de oogst.

Culinair advies: Barbecue, eendenborst met zwarte bessen, confit de canard en lamskoteletten.

Smaaktype: Droog, vol, sappig en tamelijk stevig.

Glasadvies: Riedel Veritas Cabernet, Riedel Vinum Bordeaux.