

Naam van de wijn: Faugères Cuvée Jadis

Producent: Domaine Léon Barral

Herkomstbenaming: Faugères AOC, Languedoc, Frankrijk

Druivenras(sen): syrah, grenache, carignan

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 klaver. 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: intense, donkere rode kleur. Complex aromatisch, volop specerijen en rijp fruit, verpakt in rook, teer, ijzer, stallucht, zwarte olijven tapenade, vleesjus, leer en cederhout nuances. Krachtig, romig, complex en boeiend, rijp fruitig, vlezig en mineraal. Uitstekend evenwicht dankzij fris zuur en mineraliteit, zeer lange, frisse finale, volop specerijen en fruit. Serveren: 16-17°C. Bewaren: zeker 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: wildgerechten in (rode wijn)saus met jeneverbessen, tijm en rozemarijn. Gebraden wild/rundvlees uit de oven, eendenborst/lamsbout met echte zwarte olijven tapenade!

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 91 punten Robert Parker Wine Advocate.

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