

Naam van de wijn: Domaine Lafarge Vial - Chiroubles

Producent: Domaine Michel Lafarge - Domaine Lafarge Vial

Regio: Chiroubles, Beaujolais, Frankrijk

Druivenras(sen): gamay noir à jus blanc.

Smaaktype: droog, halfvol, rijp, elegant en met lichte houtrijping.

Bewaarcapaciteit: tot 6 jaar na oogst.

Serveertemperatuur: 15 tot 17°C.

Culinair advies: paté en croûte, boeuf bourguignon, coq au vin en kaasjes zoals Saint-Nectaire en Vacherin Mont d'Or.

Glasadvies: Riedel Veritas Old World Pinot Noir, Riedel Vinum Burgundy.



Wijnbedrijf: Domaine Lafarge Vial is een nieuw hoofdstuk in de avonturen van Frédéric Lafarge en zijn vrouw Chantal Lafarge-Vial. Frédéric is een bekende speler in Volnay, waar hij klassieke Bourgognes maakt onder de naam Domaine Michel Lafarge. In 2014 besloot het echtpaar dat het tijd werd voor een volgende stap. Ze wilden investeren in iets dat volledig hun eigen creatie zou worden, met een gelijkwaardige samenwerking en dus ook een domein dat hun beider namen zou dragen. Hun oog viel op Fleurie, een van de tien cru-dorpen in de Beaujolais en vaak gezien als het mooiste. Hier kochten ze eerst 4 hectare wijngaarden en begonnen ze Domaine Lafarge Vial. Inmiddels hebben ze zo'n 6 hectare wijngaarden in bezit. Ze liggen verspreid over Fleurie, Chiroubles en Côte de Brouilly. Er staan vrij veel oude stokken aangeplant. De gemiddelde leeftijd van de stokken in Chiroubles is 45 jaar, maar in Fleurie staan nog oudere stokken. Frédéric en Chantal begonnen direct alle verworven wijngaarden biodynamisch te bewerken, met dezelfde precisie en passie als die voor hun wijngaarden in de Côte d'Or. Voor de steile wijngaarden, in het bijzonder het perceel La Joie du Palais in Fleurie, hebben ze de hulp van Max ingeroepen. Het is een mooi grijs paard, dat de wijngaarden ploegt. Een leenpaard, want Max wordt door meerdere wijnhuizen in de streek gebruikt.

Regio: De Beaujolais is een van oudste wijnbouwgebieden van Frankrijk, al in de eerste eeuw voor onze jaartelling werden hier door de Romeinen wijngaarden aangelegd en waarvan nog steeds resten zijn te vinden bij Brouilly en Morgon. Een wijncultuur die altijd aanwezig gebleven is en zich ook steeds meer uitbreidde. Met het bouwen van een kasteel in het midden van de negende eeuw was de eerste heer van Beaujeu grondlegger en naamgever van de stad die zich rondom het kasteel vormde. Aangezien in de late middeleeuwen de wijn uit Beaujolais steeds meer ging lijken op die uit de Bourgogne, besloot de hertog van Bourgogne Philippe Le Hardi in 1395 per decreet dat de wijnen ten noorden van de stad Maçon het exclusieve recht kregen op het gebruik van pinot noir en de wijnen ten zuiden van Maçon enkel op gamay. Na 600 jaar is de gamay nog steeds onlosmakelijk verbonden met de Beaujolais.

Wijngaard & Vinificatie: De Chiroubles van Domaine Lafarge Vial komt van een perceel dat 0,35 hectare groot is met stokken die in 1969 geplant zijn. Eind september worden de druiven geoogst. Na een strenge selectie wordt 15% van de trossen intact gelaten en de rest onsteeld en licht gekneusd. Na een korte koude inweking laat men de druiven temperatuurgecontroleerd, zonder toevoeging van zwavel, de alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten ondergaan in betonnen tanks. Na ongeveer 20 dagen volgt de persing en wordt de jonge wijn overgestoken op oudere eikenhouten barriques om hierin de malolactische gisting te ondergaan en te rijpen. Na een periode van 12 maanden wordt de wijn geassembleerd en ongefilterd gebotteld. Dit hele proces verloopt volgens strikt biologisch-dynamische regels en voorschriften.

Smaakimpressie: Diep robijnrood van kleur. In de neus aroma's van rijpe zwarte kersen, frambozen, krentjes en lelies. In het smaakpalet tonen van klein roodzwart fruit, zoethout en chocola, die gepaard gaan met een satijnige afdronk met verfijnde, rijpe tannines.