

Naam van de wijn: Félines de Jourdan Les Fruités Blanc

Producent: Domaine Félines de Jourdan, fam. Jourdan

Herkomstbenaming: VDP/IGP D'Oc, Frankrijk

Druivenras(sen): chardonnay, roussanne, piquepoul (= picpoul, folle blanche, gros meslier, picapoll...), sauvignon blanc.

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 nabijheid van de zee, 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 wind. 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 deze wijn liggen op een bodem van zand en kiezels in Les Cadastres. Opbrengst: gemiddeld 70 hl/ha.



Vinificatie (wijnbereiding): De perfect rijpe druiven worden mechanisch geoogst om het frisse fruit optimaal te kunnen behouden. Na het ontstelen worden de druiven pneumatisch geperst. Na 48 uur worden de sappen overgeheveld en gelucht, waarna de langzame gisting gedurende 6 weken bij 17-18°C plaats vindt in RVS tanks. Na de gisting rust de jonge wijn nog 3 maanden op zijn fijne bezinsel alvorens te worden geklaard, gefilterd en gebotteld.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Honinggele kleur, getuigend van de volle rijping van de druiven. Elegante en fris aromatische neus, met kenmerkende aroma's van witte bloemen, perzik, abrikoos en citrusvruchten. Op de tong is het een frisse, elegante, complexe en mondvullende wijn, met een bijzonder evenwicht tussen de rijpe, ronde structuur en de frisse, sappige ruggengraat. Lange en elegante finale met aroma's van citrusfruit, perzik en abrikoos. Serveren: 10-12°C. Bewaren: in zijn jeugdige fruit drinken, 1-2 jaar na de oogst.

Culinair advies: Verrukkelijke aperitiefwijn en uitstekende begeleider van vis en zeevruchten, asperges en verse (geiten)kazen.

Smaaktype: fris, licht, elegant, evenwichtig, aromatisch.