

Naam van de wijn: Les Fontanilles

Producent: Anne Gros – Jean Paul Tollot

Herkomstbenaming: AOC/AOP Minervois, Languedoc-Roussillon, Frankrijk

Druivenras(sen): grenache, syrah, carignan, cinsault



Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Anne Gros en Jean Paul Tollot, beiden al meer dan 20 jaar bekende wijnboeren uit de Bourgogne, hebben hun passie en kennis gebundeld om wijn te maken in de Zuid-Franse Minervois. Ze kozen voor een bijzonder gebied, in Cazelles: gevarieerde bodemtypes van gemengde klei en kalk tot mergel en zandsteen, 4 aanbevolen druivenrassen (carignan, grenache, syrah en cinsault) van respectabele leeftijd, bevoorrechte ligging aan de voet van de Montagne Noire (uitloper van het Centraal Massief) en dezelfde hoogte als in Vosne-Romanée (220 m boven de zeespiegel). Een nieuwe wijnkelder werd gebouwd, onder architectuur en rekening houdend met het milieu en het landschap. Simpele en edele materialen werden gebruikt, terra cotta, hout, roestvrij staal... alles in ronde vormen, net als de heuvels, de kronkelende wegen, de tanks, de vaten... en ook de wijnen. 2008 was de eerste oogst onder het tandem Anne Gros en Jean Paul Tollot. Sindsdien hebben ze iemand in dienst genomen om hen te helpen de 14 ha grote wijngaarden te beheren. Op het domein in Cazelles wordt (voorlopig?) nog met beredeneerde wijnbouw methodes gewerkt. Anne Gros staat positief tegenover biologische en biodynamische landbouwmethoden en verdiept zich daar serieus in. Haar bewegingsreden is echter niet het verkrijgen van een certificering maar het behouden van de biodiversiteit van het terroir en het verhogen van de kwaliteit van de wijn door het verkrijgen van gezonde en perfect rijpe druiven. Een goed terroir en goed basismateriaal zorgen voor subtiele, evenwichtige en elegante wijnen, met voldoende concentratie, goed fruit en een fluwelige structuur. Een succesformule met een keerzijde: de vraag overstijgt het aanbod en van alle wijnen zijn de beschikbare kwantiteiten per importeur zeer klein. Wees er dus snel bij!

Vinificatie (wijnbereiding): Deze wijn is een klassieke 'Minervois' blend van grenache (20 jaar oud), syrah (20), cinsault (40) en carigan (50). Alle druiven zijn afkomstig van kleine wijngaarden omringd door garrigues (typisch Mediterraans mengsel van geurige, lage struiken), pijnbomen, wilde tijm en rozemarijn, cyste (wilde rots-eglantier), op een bodem van voornamelijk zandsteen, mergel en kalk. De vier druivenrassen voegen elk een eigen karaktertrekje toe aan de uiteindelijke wijn: fruit en frisheid, mild en fluwelig karakter, diepte en lengte, verfijning en kracht. De druiven worden per perceel en druivenras apart met de hand geoogst. De trossen worden volledig ontleed, waarna de gisting en opvoeding per druivenras separaat geschiedt. De syrah en carigan (circa 30%) worden in eikenhouten vaten opgevoed, de grenache en cinsault (circa 70%) in RVS tanks.

Decanteren om wijn en bezinnsel te scheiden en/of beluchten op karaf: enige tijd voor het serveren in een karaf overschenken zal de aromatische kracht van de wijn ten goede komen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: diepe rode kleur. Klassieke Minervois blend, waarbij de druivenrassen elkaar perfect aanvullen. Fris in aanzet, rijp en fruitig op de tong, extra verfijnd door de opvoeding op hout van de carignan en syrah druiven. Serveren: 16-17°C. Bewaren: in zijn jeugdige fruit extra lekker, kan echter enkele jaren na de oogst worden bewaard.

Culinair advies: deze frisse, fruitige en toch serieuze wijn vraagt om rood vlees of klein wild, gegrild of gestoofd, geroosterd gevogelte, gerijpte harde kaas etc.

Smaaktype: Fris, fruitig, elegant, vol, 30% houtopvoeding.