

Naam van de wijn: Faugères Tradition

Producent: Domaine Léon Barral

Herkomstbenaming: Faugères AOC, Languedoc, Frankrijk

Druivenras(sen): carignan ±50%, grenache, cinsault (% variabel per oogstjaar)

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Domaine Léon Barral is gelegen aan de voet van een heuvel in het gehuchtje Lenthéric. 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 betonnen kuipen en RVS tanks, geen klaring, geen filtering. De 'gewone' Faugères wordt na 2 jaar opvoeding gebotteld.

Decanteren om wijn en bezinsel te scheiden en/of beluchten op karaf: 30-60 minuten

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: intense, donkere rode kleur. Complex aromatisch, volop specerijen en rijp fruit. Krachtig, romig, complex en boeiend, rijp fruitig en mineraal. Uitstekend evenwicht dankzij fris zuur en mineraliteit, lange finale volop specerijen en een hint van 'dierlijke' tonen. Serveren: 15-17°C. Bewaren: zeker 5-6 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: wild! Gebakken of gegrild met een zoet/zure vruchtensaus (rode/zwarte/blauwe bessen, kersen, pruimen), gestoofd in rode (Faugères) wijn of gebraden uit de oven, altijd goed!

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: een van de allerbeste producenten van Faugères. 92-93 punten Robert Parker Wine Advocate. Smaaktype: volle, intense beleving, complex, zonder houtopvoeding.