

Naam van de wijn: Merlot

Producent: Domaine de Valensac

Herkomstbepaling: Pays D'Oc IGP (Indication Géographique Protégée), Languedoc

Druivenras(sen): merlot



Wijnbedrijf: Domaine de Valensac is een 49 hectare groot wijngoed dat zich hemelsbreed op 6 kilometer afstand van de Middellandse zee aan de rand van het plaatsje Florensac bevindt, vlakbij de historische stad Agde. De familie Metion Deleens is eigenaar van dit statige landgoed, maar de leiding ligt in handen van Edwige Thuillé, een oenologe die haar opleiding en stages deed in de Bourgogne. Zij verzorgt de vinificatie en beheert de wijngaarden die beplant zijn met druivenrassen als sauvignon blanc, merlot, riesling en petit verdot. Domaine de Valensac is bij uitstek een voorbeeld van een wijngoed in de Languedoc dat inventief heeft ingespeeld op het veranderende consumentengedrag. Met een Mediterraan zeeklimaat en een kalkrijke bodem zijn zij zich niet gaan richten op wijnen uit het duurdere segment, maar op kwalitatief goede, betaalbare en modern gemaakte wijnen die ook nog eens representatief zijn voor de streek.

Regio: De Midi is de regio Languedoc-Roussillon die als een 60 kilometer brede strook langs de Middellandse zee ligt, grofweg van Marseille tot aan de Spaanse grens. Het is een gebied met een enorme verscheidenheid aan terroirs en heeft een grotendeels warm zeeklimaat. Als wijngebied wordt er ruim een kwart van alle Franse wijn geproduceerd. Sinds begin jaren tachtig is er zeer veel veranderd in kwalitatief opzicht. Internationale concurrentie en een veranderend consumptiegedrag leidde niet alleen tot het rooien van vele wijngaarden, maar ook tot een omslag in de productie, van zeer matige bulk- naar kwaliteitswijn. Van coöperaties en grote wijnhandelaren (négociants) naar een nieuwe generatie van wijnmakers die met veel kleinere wijngoederen en nieuwe moderne ideeën wijn maken met kwaliteit, persoonlijkheid en identiteit. In de Languedoc, met een wijngaard oppervlakte van 210.000 hectare zes keer groter dan de Roussillon, waren de veranderingen het grootst: relatief onbekende wijndistricten als bijvoorbeeld Pic Saint Loup, Terrasses de Larzac, Minervois, Fitou, Corbières, La Clape, Faugères en Saint-Chinian kwamen met zeer opvallende resultaten tot ontwikkeling. Daarnaast bleek met de introductie in 1987 van de Vin Pays d'Oc dat men een belangrijke nieuwe weg was ingeslagen. Het produceren van niet al te gecompliceerde, maar goede consumentvriendelijke wijnen met een prettige prijs.

Vinificatie (wijnbereiding): Na de oogst worden de druiven ontschuld en ondergaan direct ongeknusd 4 dagen lang een koude inweektijd met aansluitend kneuzing van de druiven en op 28 °C een temperatuur gecontroleerde alcoholische gisting op grote roestvrijstalen tanks die 23 dagen duurt. Daarna worden de druiven voorzichtig pneumatisch geperst en het sap overgestoken op schone rvs-tanks voor de malolactische gisting en een rijpingsperiode. Na ongeveer 6 maanden wordt de wijn geassembleerd en na een lichte filtering gebotteld.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 14%. Diep robijnrood van kleur met een zweem van paars. In de neus aroma's van bessen en pruimen. In het smaakpalet tonen van bosvruchtenjam en subtiel wat kruidigheid, die gepaard gaan met een afdrank met zachte tannines. Serveren: 15 tot 17°C. Bewaren: tot 3 jaar na de oogst.

Culinair advies: Ideale huiswijn, barbecue, lamsstoofschotel, procureur in rode wijn, pasta gerechten, Indiase gerechten en kazen als belegen Remeker, Comté, Gruyère en Tomme de Savoie.

Smaaktype: Droog, medium vol, rijp en zacht. Glasadvies: Riedel Veritas Cabernet, Riedel Vinum Bordeaux