

Naam van de wijn: La Cuvée Château - Cahors AOP

Producent: Château Combel-la-Serre

Regio: Cahors, Sud-Ouest, Frankrijk

Druivenras(sen): malbec.

Smaaktype: droog, halfvol, redelijk intens, genereus, rond, sappig en met lichte houtrijping.

Bewaarcapaciteit: tot 7 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 16 tot 18°C.

Culinair advies: barbecue, gegrilde eendenborst, stoofgerechten, pasta, vegetarische lasagne en kazen als Comté en extra belegen Goudse.

Glasadvies: Riedel Veritas Cabernet, Riedel Vinum Bordeaux, Riedel Sommeliers Bordeaux Grand Cru.



Wijnbedrijf: Julien Ilbert is een jonge, charismatische wijnmaker met een frisse blik op zijn thuishaven: Cahors. Hij komt uit een echte wijnfamilie. Al generaties lang zijn de Ilberts bezig met druiventeelt. Julien is echter de eerste die er zelf een wijn van maakt. Voorheen werden de druiven verkocht aan de lokale coöperatie. Julien gooide het roer om en startte met Château Combel-la-Serre op ongeveer 15 kilometer van Cahors. Hier maakt hij prachtige wijnen van 100% malbec, ook wel auxerrois of còt genoemd. Er komen geen andere druivenrassen, zoals de lokale tannat, aan te pas. Ook de uitstraling van de fles is anders dan je gewend bent. Gebotteld in Bourgogne-flessen!

Regio: De Franse wijnstreek Sud-Ouest beslaat het gebied dat zich vanaf het achterland van de Bordeaux-streek oostelijk uitstrekt tot de stad Toulouse en zuidelijk tot waar de Pyreneeën uitlopen in de Atlantische Oceaan. In deze grote driehoek bevinden zich: de regio Dordogne/Bergerac met AOP's als o.a. Bergerac, Monbazillac en Pécharmant; de regio Garonne met AOP's als o.a. Buzet, Gaillac, Côtes du Frontonnais en Cahors; de regio Gascogne met AOP's als o.a. Madiran en Pacherenc du Vic-Bilh; en tot slot de regio Baskenland met de AOP's Béarn, Jurançon en Irouléguay.

Wijngaard & Vinificatie: De Cahors-wijn van Château Combel-la-Serre wordt gemaakt van druiven die afkomstig zijn van een wijngaard met een zandsteenbodem, beplant met ruim 40 jaar oude wijnstokken. Na de handmatige oogst worden de druiven in de vinificatieruimte ontsteeld en krijgen ze een korte koude inweking voor meer kleur- en smaakextractie. Hierna volgt temperatuurgecontroleerd (28°C) de alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten in roestvrijstalen tanks. Na ruim 2 weken volgt de persing en wordt de jonge wijn overgestoken op grote, oude eikenhouten barriques voor de malolactische gisting en rijping. 12 maanden later wordt de wijn geassembleerd en zonder klaring of filtering gebotteld. Dit gehele proces verloopt volgens biologische regels en voorschriften.

Smaakimpressie: Enigszins ondoorzichtig, paarsrood van kleur. In de neus aroma's van zwarte bessen, kersen en gedroogde kruiden als laurier, tijm en oregano. In het smaakpalet tonen van rijp klein zwart fruit, gedroogde pruimen, jeneverbessen en subtiel iets van zwarte thee, die gepaard gaan met een tamelijk lange afdrank met rijpe tannines en frisse zuren.