

Naam van de wijn: Bergerac Blanc Sec

Producent: Domaine du Gouyat, Vignobles Dubard

Herkomstbenaming: Montravel blanc AOC, Bergerac, Frankrijk

Druivenras(sen): sauvignon blanc 50%, sémillon 50%

Serveren: 10-12°C.

Bewaren: binnen 1-3 jaar na de oogst drinken.

Smaaktype: fris, licht, fruitig en elegant.

Culinair advies: verrukkelijk als aperitief of receptiewijn. Combineert uitstekend met zeevruchten en vis, gemengde salades en voorgerechten. Ideaal voor buffetten en lunch. Tip: kalkoen galantine gevuld met rivierkreeftjes.



Wijnbedrijf: de familie Dubard vestigde zich in 1977 op de heuvels aan de rechteroever van de Dordogne rivier. Geleidelijk werd een 83 h groot wijngaardareaal opgebouwd op een bodem van kalk en klei. Alles van de wijnbouw tot het bottelen is in eigen beheer. Domaine du Gouyat is het paradepaardje van Serge Dubard. Wit, rosé en rood, stuk voor stuk zuivere, oorspronkelijke en karaktervolle wijnen met een ongekennde verhouding tussen prijs, kwaliteit en plezier. Voor deze Montravel blanc sec worden de druiven geogst in wijngaarden met een aanplant van 5.000 wijnranken/ha en een maximale opbrengst van 60 hl/ha. Leeftijd van de wijnranken: 30 jaar.

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 wijngedebied 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 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): bij de kelder aangekomen worden de perfect rijpe trossen ontleed en gedurende 24 uur onderworpen aan een koude inweking op schillen, voor meer frisse fruitige aroma's. Na het pneumatisch persen rust de most twee dagen om door bezinking natuurlijk helder te worden. De most wordt dan overgeheveld naar RVS tanks waar het een koele en langzame gisting ondergaat gedurende 3 weken. Na enige extra tijd rust in de RVS tanks worden de jonge wijnen licht geklaard, geassembleerd en gebotteld.

Smaak impressie: zeer expressieve neus, boordevol exotisch fruit, kruisbessen en perziken. Op de tong, gul en rijk, fris, zuiver en smaakvol, met een lange en fris fruitige finale.