

Naam van de wijn: Domaine La Hitaire - Hors Saison

Producent: Domaine La Hitaire

Regio: Côtes de Gascogne, Sud-Ouest, Frankrijk

Druivenras(sen): Sauvignon blanc 70%, sémillon 30%

Smaaktype: Droog, licht, puur, elegant en met zeer lichte houtrijping.

Bewaarcapaciteit: Tot 3 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 10 tot 12°C

Culinair advies: Gegrilde vis, gerookte eendenborst, quiches, salades, kazen als reblochon en niet te pittige Aziatische gerechten.

Glasadvies: Riedel Veritas Riesling, Riedel Vinum Sauvignon Blanc



Wijnbedrijf: In het zuidwesten van Frankrijk bij het middeleeuwse stadje Eauze, dat het centrum van de Armagnac streek is, bevindt zich het Domaine la Hitaire. Dit 110 hectare grote wijngoed werd in 1999 gekocht door Armin en Rémy Grassa, telgen van de Grassa familie. Met duurzaamheid hoog in het vaandel en met dezelfde bevlogenheid en vooruitstrevendheid als hun vader Yves Grassa maken de broers op Domaine la Hitaire witte Côtes de Gascogne wijnen van lokale en internationale druivenrassen. Wijnen die modern en uiterst smakelijk zijn en een buitengewoon goede prijs-kwaliteitverhouding hebben.

Regio: De Franse wijnstreek Sud-Ouest beslaat het gebied dat vanaf het achterland van de Bordeauxstreek zich oostelijk uitstrekt tot de stad Toulouse en zuidelijk tot de Pyreneeën. In deze grote driehoek bevinden zich de regio's Bergerac, Garonne, Gascogne en Baskenland. De IGP Côtes de Gascogne die bevindt zich in het departement Gers dat op zich weer deel uitmaakt van de regio Gascogne. De Côtes de Gascogne valt vrijwel geheel samen met het gebied waar de Armagnac geproduceerd wordt met grotendeels dezelfde druivenrassen: colombard en ugni blanc. Met moderne technieken en methodes wordt van deze soorten buitengewoon smakelijke witte wijn voor alledag geproduceerd die veelal een onverslaanbare prijs kwaliteitsverhouding heeft.

Wijngaard & Vinificatie: Na de mechanische oogst waarbij de trossen direct ontsteeld worden, worden de druiven apart om iedere vorm van oxidatie te vermijden in luchtdichte tanks naar de vinificatieruimte vervoerd. Daar geeft men de druiven een twaalf uur durende koude schilweking. Na het pneumatisch persen wordt het sap overgepompt naar roestvrijstalen tanks voor de temperatuur gecontroleerde (16°C) alcoholische gisting. Vervolgens wordt het grootste deel van de jonge wijn overgestoken op schone rvs-tanks en een deel van de jonge wijn die van de sémillondruiven is gemaakt op eikenhouten barriques, waarbij alleen de wijn in de barriques de malolactische gisting ondergaat. In het late voorjaar volgend op de oogst wordt de wijn geassembleerd, geklaard, zeer licht gefilterd en gebotteld.

Smaakimpressie: Heldere bleek goudgele kleur met een zweem van groen. In de neus aroma's van grapefruit, abrikozen, kruisbessen en subtiel iets van buxus. In het smaakpalet tonen van limoen, geel steenfruit en iets van toast en vanille, die gepaard gaan met een fraaie afdrank met nerveuze zuren.