

Le Viognier

Domaine des Homs

Een wijn die je gezichtspunt beïnvloedt! Je denkt “Ach ja...Zuid Franse viognier tja.” Maar dan neem je een slok en daarna denk je “Héééééjjj, wacht even!” Je kijkt goed naar het etiket, neemt nog een slok en je moet de nieuwe werkelijkheid aanvaarden dat Zuid Franse viognier on-ge-lo-fe-lijk verrassend en lip-smacking goed kan zijn! De wijn is zeer rijk, maar tegelijk zo spannend dat ie geen moment verveelt.

Druivensoort: Viognier

Herkomst: Rieux, Languedoc, Frankrijk

Duurzaamheid: Biologisch, Gecertificeerd

Wijngaard

De 2 hectare viognier van Homs staat aangeplant op verweerde rotsbodems uit het quartair, met een natuurlijk laag rendement van 27 hl/ha.

de Tramontano wind blaast de wijngaard droog en maakt zo het biologisch werken makkelijker.

Vinificatie

Door het koelen van de most tot 10 graden na de persing klaart de wijn in zo'n 36 uur. Als daarna de temperatuur langzaam oploopt naar 18 graden start de vergisting, die in totaal zo'n 3 tot 4 weken duurt en zich voor de helft op barrique en voor de helft op staal voltrekt.

Achtergrond

Jean Marc is de derde generatie op het domein, hij leidt het vanaf 2000 en begon direct in dat jaar met conversie naar biologische wijnbouw. Het domein is gebouwd op een eeuwenoud gehucht, waarvan de oude wegen nog dienst doen en leiden naar de olijfgaard, de kippenhouderij verderop en natuurlijk de wijnmakerij.



Herkomst

Rieux, Languedoc, France

