

# Terret Moelleux

## Henri de Richemer

In Frankrijk drinkt men deze wijn als apéritief, een gebruik dat Nederland wellicht nooit zal bereiken?

Hij is heerlijk lichtzoet met frisse zuren en sluit bij ons in Nederland goed aan bij de trend om wat minder zoete desserts te maken.

Combineert fijn met fruitdesserts en andere lichtzoete/halfzoete nagerechten.

Druivensoort Terret

Herkomst: Marselan, Languedoc, Frankrijk

### Wijngaard

Op de oevers van het Thau bassin staan de wijngaarden waarop de Terret staat aangeplant, één van de oudste rassen in de Languedoc. Het was een favoriet ingrediënt voor Vermouth vanwege vooral landbouwtechnische-overwegingen, zoals de hoge opbrengsten en resistentie tegen ziektes. Maar verloor eind 20ste eeuw aan populariteit, vanwege het imago als werkpaard met weinig karakter. Bij Richemer kwam men er achter dat mits op kalkrijke bodems aangeplant en met lage rendementen geoogst (doordat de stokken veelal van hoge leeftijd zijn) de druif juist hele fijne en karakteristieke wijnen kan voortbrengen.

### Vinificatie

De druiven worden wat later geoogst dan die voor de droge cuvée van deze druiven, waardoor er na de gekoelde vergisting zo'n 30 gram restsuiker in de wijn overblijft en de wijn lichtzoet, oftewel moelleux is.

### Achtergrond

De pakhuizen van [Henri de Richemer](#) liggen in het pittoresque haventje van Marselan, aan de Thau. Vroeger was de reputatie van Richemer gebaseerd op de productie van wijnen voor de Vermouth, maar aan het eind van de vorige eeuw groeide de waardering voor lokale specialiteiten als [Piquepoul Richemer](#) en



[Marselan rosé](#). Hierdoor kwam de nadruk te liggen op de productie van frisse witte kwaliteitswijnen, waarvoor hier het perfecte terroir te vinden is.

Zie ook [Piquepoul](#), [Marselan rosé](#), of klik hier:

## Herkomst

