

Viognier les Mijanelles

Château Fontarèche

De Viognier les Mijanelles van [Château Fontarèche](#) heeft royaal amandelbloesem, met een zweempje witte perzik. Hoewel de smaak vol is, is de stijl toch fris te noemen, met lekker verfrissend citrusfruit in de smaak.

Druivensoort: Viognier

Herkomst: Canet d'Aude, Languedoc, Frankrijk

Wijngaard

De viognier staat aangeplant op een oud kiezelterras aan de Orbieu, dat door het hoge gehalte aan keien precies de juiste waterhuishouding heeft. Het water wordt goed opgenomen en opgeslagen in de bodem, zodat er een appeltje voor de dorst is in de droge zomermaanden. Een vroege oogst zorgt voor mooie zuren, Vincent, de wijnmaker, zegt: 'ik ben niet gek op de smaak van abrikozenjam in mijn wijnen'. de wijngaarden zijn samen 145 hectare groot en liggen allen rondom het kasteel.

Vinificatie

Directe persing, om te vermijden dat er teveel vaste stoffen van de schil in de wijn terecht komen. Een risico dat specifiek bij de viognierdruif, met hun notoir dikke schil, op de loer ligt. Dat kan zorgen voor ongewenste extractie van tannines en andere bittere phenolen. De most krijgt een temperatuurgestuurde vergisting van 12 dagen op 17 graden op staal.

Achtergrond

In 965 na Christus, zo vermeldt de oudste bron, schonk de aartsbisschop van Narbonne het kasteel van Fontarèche plus 16 ridders per jaar, aan een vertrouweling genaamd Sifrède. In de 12e eeuw wordt melding gemaakt in de bisschoppelijke boekhouding van de aanschaf van omliggende wijngaarden. Zo'n vijfhonderd jaar later werd de bezitting verkocht aan de graaf de Mignard, van wie de huidige eigenaar Jacques de Lamy een nazaat is. Vincent Dubernet deed veel ervaring op als nazaat van een wijnmakersgeslacht in Narbonne en vervolgens als wijnmaker in



de Krim, Argentinië, Chili en Sonoma, alvorens op 32 jarige leeftijd door de familie Lamy als hoofd wijnmaker te worden aangesteld.

Herkomst

