

DOMAINE MALAVIEILLE

La Boutine

Madame et monsieur Bertrand zijn de sympathieke en enthousiaste eigenaren van het biodynamische Domaine de Malavieille, gelegen in de Languedoc-Roussillon-streek. Beiden komen uit een familie van wijnmakers. Het domein is in de familie sinds 1793. De vader van madame Bertrand werkte biologisch en natuurlijk, zonder gebruik van kunstmest en chemische bestrijdingsmiddelen. Deze werkwijze is door de familie voortgezet. Onder invloed van monsieur Bertrand is de biodynamie ingezet vanuit de overtuiging in harmonie te leven met de werking van de natuur. Sinds 2003 zijn de wijnen AB (Agriculture Bio) gelabeld en vanaf 2005 Demeter gecertificeerd. Inmiddels zijn zoon Benoît en schoonzoon Olivier aangetreden.

Van oude wijnstokken van traditionele druiven, Carignan en Mourvèdere en 'nieuwe' druiven als merlot, chardonnay en chenin blanc maken ze boeiende wijnen. De ervaring van keldermeester Eric Supply met wijn maken in de Bourgogne proef je terug in de uitstekende kwaliteit en subtiel houtgebruik in de witte en rode wijnen.

De wijngaarden, ongeveer 65 ha, liggen in twee wijngebieden: in het vulkanische en heuvelachtige gebied rondom Mèrifons en in de appellations Montpeyroux en Saint Saturnin, een stukje noordelijker. De kwaliteit van het terroir uit dit deel van de Languedoc wordt sinds 2004 erkend als 'AOC Terrasses du Larzac'.

Het vulkanisch terroir van Domaine de Malavieille rond Mèrifons is zo'n 250 miljoen jaar geleden ontstaan door lavastromingen bij de vorming van het Centraal Massief, dat noordelijker gelegen is. De ondergrond bestaat uit de vulkanische rode grondsoort basalt. Deze bevat veel mineralen. Dat zijn belangrijke bouwstenen voor complexiteit van wijn. Kenmerk van basalt is ook dat het warmte vast houdt en 's nachts af geeft. Dit komt de rijping van de autochtone druivensoorten zoals carignan en mourvèdre ten goede.

LA BOUTINE IGP PAYS D'OC



Blend van 85% Chenin, 10% Chardonnay, en 5% Viognier

Terroir: basalt en rode zandsteen. Laag rendement - onder 20 hl/hectare.

De chenin blanc-druiven krijgen een klassieke opvoeding: gisting en opvoeding van het druivensap op eiken vaten gedurende 10 tot 12 maanden, waarvan 10% nieuw.

Gebruik van druifeigen gisten.

Proefnotitie:

De kleur is vol (richting geel) en fonkelend. De geur is stuivend, geconcentreerd en breed. In de ronde, intense smaak naast lichte houtimpressie ook honing en geuren als ananas en abrikoos - van Chardonnay en Viognier. Lange afdronk.