

Domaine du Castel

C Blanc du Castel

Land: Israël

Herkomst: Haute Judée / Judean Hills

Kleur: wit

Druivenras: chardonnay

Werkwijze: conventioneel

De producent

Domaine du Castel is een klein domein ten westen van Jeruzalem. Eigenaar en oprichter Eli-Ben-Zaken wist het allemaal te realiseren door te kiezen voor een geleidelijke opbouw en een vastberaden aanpak. De in Egypte geboren producent begon met een Italiaans restaurant in Jeruzalem en had van 1980 tot 1996 een kippenfarm. In 1998 begon hij uit hobbyïsme met een kleine wijngaard van 0,1 hectare bij zijn huis. Die leverde in 1992 zijn eerste twee vaten wijn op. Tot 1995 werden de wijnen in de kippenstal gemaakt, bij gebrek aan middelen. De wijn was zo succesvol dat de kippen in 1996 het veld moesten ruimen. Inmiddels is ook zoon Eli na zijn studie in Frankrijk in het bedrijf actief.

Wijngaarden

De wijngaarden van Castel liggen op een hoogte van 700 meter in heuvels van Judea, zodat er genoeg afkoeling is om de druiven fris te houden. Ook valt hier veel meer regen dan je zou verwachten, zo rond de 700 millimeter per jaar. Hoewel het meeste valt in de winterperiode, is de hoeveelheid irrigatie toch heel beperkt. Een belangrijke kwaliteitsfactor is de dichtheid waarmee de stokken zijn geplant. Met 6700 per hectare is die dichtheid veel hoger dan bij andere bedrijven gebruikelijk is. De stokken staan niet op eigen grond, maar op die van een kibboets waarmee een langdurig huurcontract is afgesloten.

De wijn

Chardonnay met 1jaar houtrijping. Breed, krachtig, getoast. Brioche, vanille, citrus en laurier. Intens met mooie mineralen. Type Meursault.

Schenkttemperatuur: 12-14° C

Serveren bij: tarbot met beurre blanc, kipsalade met cashewnoten, varkenskotelet, parelhoen.

Onderscheiding

In 2015 gewaardeerd met 92 punten door de Wine Advocate.