



AOP Saint Chinian "le Bric-à-Brac" Calmel & Joseph

Calmel & Joseph is een 'maison de négoce'. Een fenomeen dat circa 15 jaar geleden begon. Tot die tijd had je naast de grote coöperaties kleine gespecialiseerde wijnboeren die een maximale expressie van het terroir nastreefden. Steeds vaker zie je gepassioneerde 'jonge' wijnmakers die druiven en most kopen uit specifieke streken om daar wijn van te maken.

De zogenaamde 'micro-négociants' zijn er nog zeer beperkt in de Languedoc. Een duo dat opvalt is Calmel & Joseph. Zij hebben zich volledig gespecialiseerd in wijnen uit de regio Languedoc-Rousillon en behoren tot de absolute top. Ze werken nauw samen aan de vinificatie en het blenden en opvoeden van de wijnen. Ze produceren wijnen in het midden tot hogere segment die passen bij het Mediterrane terroir en aansluiten bij hun visie en overtuigingen. Het is hun ambitie om wijnen te ontwikkelen uit alle significante regio's in de Languedoc-Rousillon.

Calmel & Joseph werken samen met circa 50 wijnboeren uit de regio. Ze zijn betrokken bij alle belangrijke besluiten van snoeien tot plukken. Het fruit is van het grootste belang voor de kwaliteit van de wijn. De wijnen komen van vijftien AOC's en in acht jaar tijd is het volume gegroeid van 3000 naar 700.000 fles. Inmiddels bezitten ze ook hun eigen wijngoed, Domaine de la Madone, in het dorp Montirat in de Aude. Een belangrijke nieuwe stap die wellicht een nieuwe fase inluidt.

Appellatie: Saint Chinian AOP

Regio: Languedoc

Druivenrassen: Syrah 50%, Grenache Noir 30% ,Carignan 20%

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: vol-soepel

Aroma: Finesserijk bouquet met kruiden, specerijen, noga, zwarte kers en zoethout.

Smaak: Ruggengraat van rijpe tannine en veel concentratie. Droge, kruidige volle rode wijn.

Serveren bij: Lekker bij charcuterie, pastagerechten, grillades en rood vlees.