

## **IGP Aude Val de Dagne "La Marquise" 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.

Deze La Marquise is een combinatie van Roussanne & Grenache Gris uit de Val de Dagne, deze vallei ligt aan de voet van de Alaric-berg, in de noordelijke heuvels van de Corbières. De hellingen bestaan uit zandige klei met sedimentaire kalk.

De druiven worden onsteeld en geperst zonder kneuzing of voorafgaande maceratie. Het sap wordt na 24 uur op natuurlijke wijze geklaard door sedimentatie. De fermentatietemperaturen worden gecontroleerd tussen 16-17°C gedurende ongeveer 15 dagen. Zodra de alcoholische gisting is voltooid, wordt de wijn, samen met zijn fijne lies, overgeheveld naar 228-liter eiken vaten voor een periode van 12 maanden.

Appellatie: IGP Val de Dagne

Regio: Languedoc

Druivenrassen: 30% Roussanne, 70% Grenache Gris

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: Vol - Krachtig

Aroma: Aroma's van witte perzik, abrikoos en witte bloemen. In de smaak hints van citrus, een mooie mineraliteit, bloemige aroma's, een exotische fruitkant en zoete amandeltonen.

Smaak: In de mond een intense en rijke structuur met terugkerende indrukken van steenfruit, amandel exotisch fruit en kruiden.

Serveren bij: Rijke visgerechten, wit vlees, gevogelte, rijpe kazen