

Naam van de wijn: Domaine Lafarge Vial - Fleurie

Producent: Domaine Michel Lafarge - Domaine Lafarge Vial

Regio: Fleurie, Beaujolais, Frankrijk

Druivenras(sen): Gamay noir à jus blanc

Smaaktype: droog, halfvol, rijp, verfijnd, elegant en met lichte houtrijping

Bewaarcapaciteit: tot 6 jaar na oogst

Serveertemperatuur: 15 tot 17°

Culinair advies: kip in rode wijn, konijn uit de oven, rijke salades, pastagerechten en kazen als comté, reblochon en vacherin mont d'or

Glasadvies: Riedel Veritas Old World Pinot Noir, Riedel Vinum Burgundy



Wijnbedrijf: Domaine Lafarge Vial is een nieuw hoofdstuk in de avonturen van Frédéric Lafarge en zijn vrouw Chantal Lafarge-Vial. Frédéric is een bekende speler in Volnay, waar hij klassieke Bourgognes maakt onder de naam Domaine Michel Lafarge. In 2014 besloot het echtpaar dat het tijd werd voor een volgende stap. Hun oog viel op Fleurie, een van de tien cru-dorpen in de Beaujolais en vaak gezien als het mooiste. Hier kochten ze eerst 4 hectare wijngaarden en begonnen ze Domaine Lafarge Vial. Inmiddels hebben ze zo'n 6 hectare wijngaarden in bezit. Ze liggen verspreid over Fleurie, Chiroubles en Côte de Brouilly. Er staan vrij veel oude stokken aangeplant. De gemiddelde leeftijd van de stokken in Chiroubles is 45 jaar, maar in Fleurie staan nog oudere stokken. Frédéric en Chantal begonnen direct alle verworven wijngaarden biodynamisch te bewerken, met dezelfde precisie en passie als die in de Côte d'Or.

Regio: De Beaujolais is een van oudste wijnbouwgebieden van Frankrijk, al in de eerste eeuw voor onze jaartelling werden hier door de Romeinen wijngaarden aangelegd en waarvan nog steeds resten zijn te vinden bij Brouilly en Morgon. Een wijncultuur die altijd aanwezig gebleven is en zich ook steeds meer uitbreidde. Met het bouwen van een kasteel in het midden van de negende eeuw was de eerste heer van Beaujeu grondlegger en naamgever van de stad die zich rondom het kasteel vormde. Aangezien in de late middeleeuwen de wijn uit Beaujolais steeds meer ging lijken op die uit de Bourgogne, besloot de hertog van Bourgogne Philippe Le Hardi in 1395 per decreet dat de wijnen ten noorden van de stad Maçon het exclusieve recht kregen op het gebruik van pinot noir en de wijnen ten zuiden van Maçon enkel op gamay. Na 600 jaar is de gamay nog steeds onlosmakelijk verbonden met de Beaujolais.

Wijngaard & Vinificatie: Vanwege twee verwoestende hagelbuien in juli 2017 bedroeg de opbrengst van Domaine Lafarge Vial in Fleurie slechts 8 hectoliter per hectare. Hierdoor werden druiven afkomstig van de percelen 'Joie du Palais', 'Bel Air' en 'Cercillon', die beplant zijn met stokken die een gemiddelde leeftijd van 60 jaar hebben, samengevoegd. Na een strenge selectie werd ongeveer 25% van de trossen in tact gelaten en de rest onsteeld en licht gekneusd. Na een korte koude inweking liet men deze temperatuur gecontroleerd, zonder toevoeging van zwavel, de alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten ondergaan in betonnen tanks. Na ongeveer 20 dagen volgde de persing en werd de jonge wijn overgestoken op gebruikte eikenhouten barriques voor de malolactische gisting en rijping. Na een periode van 12 maanden werd de wijn geassembleerd en ongefilterd gebotteld. Dit hele proces verliep geheel volgens strikt biologisch dynamische regels en voorschriften.

Smaakimpressie: Robijnrood van kleur. In de neus aroma's van rijpe bessen, blauwe pruimen, aardbeien, subtiel wat specerijen en een rokerige toets. In het smaakpalet tonen van klein roodzwart fruit, bosgrond en een hint van vanille die gepaard gaan met een fraaie mineralige afdrank met verfijnde tannines.