



CHÂTEAU MANSENOBLE

FRANKRIJK | LANGUEDOC-ROUSSILLON

HET WIJNHUIS | CHÂTEAU MANSENOBLE

De Belgische Guido Jansegers combineerde jarenlang zijn loopbaan als verzekeraar met die van wijnjournalist. Toen hij in het begin van de jaren negentig aankondigde zich in de Corbières streek als wijnbouwer te gaan vestigen, fronsten heel wat mensen hun wenkbrauwen. Inmiddels geldt Château Mansenoble als de referentie van de appellatie. Guido heeft heel bewust gekozen voor het noordelijke terroir Montagne d'Alaric, omdat een koelere wijngaard het raffinement in zijn wijnen geeft.

STREEK | LANGUEDOC-ROUSSILLON

De Corbières, gelegen in de Languedoc, imponeert niet alleen door zijn omvang – 3.000 vierkante kilometer waarvan ruim 14.000 hectare met druivenstokken – maar ook door zijn natuur. Het is een streek met een wilde schoonheid en een grote verscheidenheid aan landschappen. Ruige, kale bergen worden afgewisseld door idyllische, groene valleien, beboste heuvels door uitgestrekte plateaus en dorre steenbodems door waterrijke kustmeren. Overal vind je rozemarijn, tijm en andere kruiden, en soms ook, op enkele meters van de druivenstokken, kleine wilde orchideeën. De zon schijnt er 330 dagen per jaar en een heilzame, noordwestelijke wind houdt de wijnranken gezond. In veel dorpen van de Corbières lijkt de tijd te hebben stilgestaan, maar wat betreft de wijnbouw is de Corbières volop in beweging. In 1990 trad een ambitieus programma in werking om het wijnniveau te verbeteren.



MONTAGNE D'ALARIC CHÂTEAU MANSENOBLE 'MONTAGNE D'ALARIC' 2015



LAND:	FRANKRIJK
APPELLATIE:	CORBIÈRES A.C.
STREEK:	LANGUEDOC-ROUSSILLON
WIJNSOORT:	RODE WIJN
HERKOMST:	LANGUEDOC-ROUSSILLON
DRUIVENRAS:	SYRAH, GRENACHE, CARIGNAN

In de Montagne d'Alaric spreekt de eigenzinnigheid van Guido misschien we wel het meest. Op de noordelijke helling met dezelfde naam begon ooit zijn wijnmakersavontuur. Hier vond hij, geheel tegen alle adviezen in, precies de juiste omstandigheden om zijn visie vorm te geven. De wijn is typisch Corbières, met kruidige, haast boerse aroma's die hand in hand gaan met een ongebruikelijke mate van verfijning. De verschillende druivenrassen (cépages) worden apart van elkaar vergist om uiteindelijk gedurende elf maanden in stalen cuves met elkaar te huwen. Zonder houtrijping weet Guido een rijpe en complete wijn te leveren die nu heerlijk op dronk is, maar zeker nog enkele jaren flesrijping kan ondergaan. Probeer de wijn eens bij stevige vleesgerechten of harde kazen.

SERVEER TEMPERATUUR: 17-18° C

OP DRONK: VAN NU T/M 2020