



DOMAINE DE MOUSCAILLO

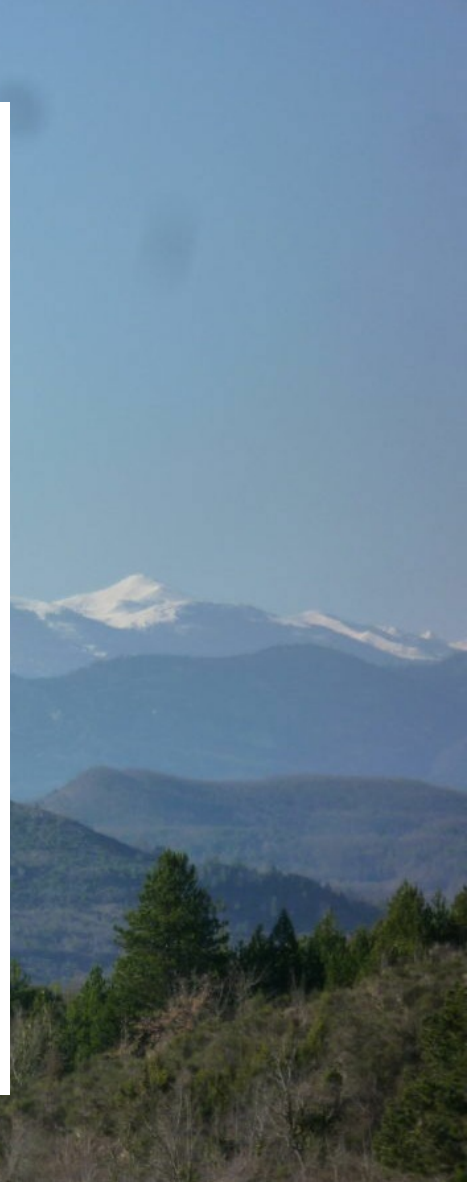
FRANKRIJK | LANGUEDOC-ROUSSILLON

HET WIJNHUIS | **DOMAINE DE MOUSCAILLO**

Op Vinisud 2016 in Montpellier ontmoetten we Marie-Claire en Pierre Fort van Domaine de Mouscaillo. Wijnmaker Pierre is geboren en getogen in het prachtige bergdorpje Roquetaillade, ten zuiden van Limoux. Het vak leerde hij onder andere bij Château de Tracy in de Loirevallei. De invloed van zijn tijd aldaar zijn proefbaar in de wijnen van Domaine de Mouscaillo, die uitblinken in frisheid en mineraliteit. De hooggelegen wijngaarden op vierhonderd meter en de verschillende winden (de ‘cers’ vanuit het noorden en de ‘marin’ vanuit het zuidoosten) zorgen voor de nodige verkoeling van de chardonnay-, chenin blanc- en pinot noirstokken van meer dan veertig jaar oud. “We werken in harmonie met de natuur en met ouderwets boerenverstand, ofwel ‘le bon sens paysan’”, aldus de familie Fort.

STREEK | LANGUEDOC-ROUSSILLON

Op ongeveer twintig kilometer ten zuidwesten van Carcassonne ligt Limoux. Het productiegebied van de wijnen liggen op relatief grote hoogte aan de voet van de Pyreneeën. Dit maakt Limoux een van de koelste delen van de Languedoc-Roussillon. Net als in de Champagnestreek hebben de mousserende wijnen van Limoux hoog aanzien. Er wordt zelfs beweerd dat hier in het zuiden van Frankrijk de *méthode traditionnelle* is ontwikkeld. Stille witte wijnen uit Limoux krijgen een wettelijk verplichte vergisting en rijping op eikenhouten vaten, uniek voor Frankrijk. Ook de streekwijnen van de pinot noir zijn vanwege de relatieve koelte en de kalk- en kleihoudende bodem van een hoog niveau. De Toques et Clochers, ofwel koksmutsen en klokkentorens, is de jaarlijkse veiling voor het goede doel waarmee Limoux internationale bekendheid heeft verworven.



LIMOUX BLANC

DOMAINE DE MOUSCAILLO 'LIMOUX BLANC' 2013



LAND:	FRANKRIJK
APPELLATIE:	LIMOUX A.C.
STREEK:	LANGUEDOC-ROUSSILLON
WIJNSOORT:	WITTE WIJN
HERKOMST:	LANGUEDOC-ROUSSILLON
DRUIVENRAS:	CHARDONNAY

De chardonnaydruiven voor deze Limoux Blanc worden met de hand geplukt, waarbij alleen de beste en gezondste worden geperst. De leeftijd van de stokken varieert van zo'n twintig tot vijfenveertig jaar. Zoals verplicht in Limoux vindt de vergisting en rijping plaats op eikenhouten vaten. Bij Domaine de Mouscaillo gebruiken Pierre en Marie-Claire 'demi-muids', vaten van zeshonderd liter, variërend in leeftijd tussen de een en de tien jaar. Twaalf maanden 'battonage', ofwel het oproeren van de dode gistcellen die zijn overgebleven na de alcoholische vergisting, geeft de wijn romigheid, complexiteit en rijkdom.

“De kracht van Domaine de Mouscaillo is focus. Ze maken slechts drie wijnen, alle van een ontzettend hoog niveau. De Limoux Blanc is een prachtig minerale, complexe en elegante expressie van chardonnay. Heerlijk bij sushi, een salade Lionaise of gegrilde coquilles”.

– *Tim Monten*

SERVEER TEMPERATUUR: 10-12° C

OP DRONK: VAN NU T/M 2019