

## Maison Ventenac 'Les Plos' Chenin-Colombard 2019

Vin de Pays d'Oc - Languedoc - Frankrijk



### domein

Sinds Olivier Ramé in 2009 aan de leiding kwam van het domein van zijn schoonvader Alain Maurel waait er een frisse wind. Er werd geïnvesteerd in de wijngaarden, in een gloednieuw keldergebouw en in een bottelingslijn. Alles werd in het werk gesteld om de kwaliteit te bewaken van in de wijngaard tot in de fles. "Les Plos" is een van de merken van dit domein, dat het tweede grootste is in de Cabardès (120 ha), een wijngedebied op 10 km van Carcassonne. Cabardès geniet een klimaat dat het midden houdt tussen het Mediterrane en het Atlantische. De wind komt immers doorgaans uit Oost of West, de Pyreneëen schermen de Zuidenwinden af. De bodem bestaat uit kalksteen, heel belangrijk omdat deze als spons fungeert voor de wortels van de wijnstok. De wijnbouw is duurzaam (Terra Vitis-label). Goed basismateriaal en moderne kelderpraktijken zorgen hier voor opwindende en bovendien prijsvriendelijke wijnen.

### omschrijving

Cabardès is een atypische streek in de Languedoc omdat de Bordeaux-druivenrassen er toegelaten en aanbevolen worden voor de appellatie-wijnen. Met deze wijn wilden ze bij Alain Maurel ook een atypische witte wijn maken. Deze combinatie geeft een opvallend frisse en strakke wijn met tonen van pomelmoes en citrus die in de verte wat aan sauvignon doen denken. De rijpheid van de druiven zorgen voor een zeker volume en wat vettigheid in de mond. Originele en knap gemaakte wijn.

### wijngaard

De bodem bestaat uit klei met kalk en bevat veel stenen. Er zijn 6500 stokken per ha aangeplant, een pak meer dan wat normaal is voor deze streek (4000 per hectare). Het rendement ligt op 75 hl/ha.

### kelder

De druiven worden 's nachts machinaal geplukt en onmiddellijk afgeschermd met koolzuurijs om elke oxidatie te vermijden. In de kelder worden de druiven pneumatisch geperst bij een heel lage druk (0,8 bar), zodat geen bitterstoffen meekomen. Na een statische klaring van 6 dagen bij lage temperatuur wordt de gisting gestart, op 15°C voor de colombard en op 18°C voor de andere druiven. Na de gisting rijpt de wijn twee maand op de gist. De malolactaat-omzetting wordt vermeden om de frisse zuren te behouden.

### onderscheidingen

2017: Laureaat in de Wijnkoopgids 2019 F. Van der Auwera

### druivensoorten

chenin blanc: 45%  
colombard: 45%  
gros manseng: 10%

### schenken

Aan 8-10°C bij aperitief, salades, asperges, mosselen, zeevruchten, vis, gerookt, vis, gepocheerd, geitenkaas,

### analyse

alcohol: **12% Vol.**