

'Elegance' Blanquette de Limoux NV

Antech



Een schitterende Blanquette de Limoux met een passende naam: deze best buy bubbel blinkt uit in een fruitige elegantie, die alleen in het zuidwesten van Frankrijk kan ontstaan. Magnifique!

| | |
|---------------------|---|
| Wijnsoort | mousserend |
| Wijngoed | Antech |
| Regio | Languedoc mauzac |
| Druivensoort | chenin blanc chardonnay |
| Smaak | droog |
| Serveertemperatuur | 6-8°C |
| Alcoholpercentage | 12 % |
| Rijpsingspotentieel | drink nu of binnen twee jaar |
| Opvoeding | Méthode traditionnelle |
| Liter | 0,75 |



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Wine in Black score: 92 punten

Geen enkele streek ter wereld heeft zo'n grote verscheidenheid aan mousserende wijnen te bieden als Limoux. In deze regio is onder andere de méthode ancestrale opnieuw groot gemaakt, een methode die al vóór de méthode traditionnelle werd gebruikt om bubbelwijn te produceren. Daarnaast staat Limoux ook bekend om verfijnde crémant en blanquette. Het is geen verrassing dat het gebied bekend staat om schuimwijnen, want in 1531 produceerde een benedictijner monnik hier de eerste mousserende wijn ooit. Het kan dan ook bijna niet anders dat er in Limoux maar liefst twee appellations volledig gewijd zijn aan verfijnde en sprankelende mousserende wijnen. De AOC Crémant de Limoux, de bekendere van de twee, staat bekend om kruidige en wat zwaardere mousserende wijnen. De AOC Blanquette de Limoux is vooral gewijd aan de muskaatdruif mauzac en dat resulteert in lichtvoetige bubbels die werkelijk betoverend zijn. De 'Elegance' van Antech bewijst echter dat een Blanquette de Limoux veel meer kan zijn dan een plezierige bubbel. Françoise Antech-Gazeau, de vrouwelijke keldermeester van het familiewijnhuis, vindt het belangrijk om het terroir naar voren te laten komen in de wijn. Zij weet dan ook uitstekend om te gaan met de terrasvormige wijngaarden, die worden gekenmerkt door klei en kalksteen. In de handen van

de getalenteerde Françoise behoudt de druivensoort mauzac zijn lichtheid, maar mag hij ook een eigengereid karakter ontwikkelen. Dit is een unicum voor blanquette en wij waren meteen enthousiast toen we deze wijn voor het eerst in het glas hadden. Laat u verleiden door deze lichtvoetige diepgang!

Proefnotitie

In een fonkelend goudgeel schittert de blanquette in het glas. In de neus zijn eerst aroma's van knapperige appel, witte perzik, lychee en kweeper aanwezig, die al snel worden aangevuld met een subtiele briochetoets en een vleugje kruidnagel. De bubbel is fris en licht in de mond, met een fijne perlage en veel fruit. Ook is hier een beetje meidoorn waar te nemen. Het mondgevoel is heerlijk soepel en levendig en de structuur van deze blanquette is lichtvoetig en toch complex: een heerlijke combinatie!

Past perfect bij

De "Elegance" Blanquette de Limoux NV van Antech is een ideaal aperitief, maar ook een uitstekende begeleider van oesters, mosselen en schaaldieren zoals garnalen of langoustines.

Wijngoed

Limoux en crémant zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden, want in deze regio in het zuidwesten van Frankrijk werd in de 16e eeuw de mousserende wijn uitgevonden. Een van de geweldige wijndomeinen in de regio is het kleine wijnhuis Antech, dat sinds 1996 wordt gerund door Françoise Antech-Gazeau. Met Françoise staat de zesde generatie aan het roer. Haar vader en oom springen nog steeds bij in de bedrijfsvoering, maar Françoise is in haar eentje verantwoordelijk voor het kelderwerk. Daarbij moet zij hoge verwachtingen waarmaken, aangezien Antech een van de weinige familiewijnhuizen in de streek is die naam heeft gemaakt met echte terroirwijnen.

De nadruk ligt duidelijk op crémant, die voornamelijk wordt gemaakt van witte druivensoorten zoals mauzac, chenin blanc en chardonnay - aangevuld met pinot noir voor de rosé variant. Sommige mousserende wijnen worden geproduceerd volgens de méthode ancestrale, waarbij er geen tweede gisting plaatsvindt. De most wordt namelijk al tijdens de eerste gisting op de fles gebracht, waar hij verder fermenteert en zo de fijne koolzuurbelletjes vormt. Dankzij Antech geniet deze methode weer een steeds grotere populariteit. Daarnaast produceert het wijnhuis ook klassieke crémant en blanquette de Limoux, waarbij gebruik wordt gemaakt van de méthode traditionnelle.

De wijn

De Antech 'Elegance' Blanquette de Limoux NV is gemaakt van 90% mauzac, 5% chenin blanc en 5% chardonnay. Na de handmatige oogst werden de hele druiven voorzichtig geperst en gefermenteerd in roestvrijstalen tanks. Alle basis- en reservewijnen rijpten ook in roestvrijstaal. Na de assemblage vond de tweede gisting plaats in de fles. De mousserende wijn heeft vervolgens nog 24 maanden op de gist mogen rusten voordat hij werd gedegorgeerd. De blanquette heeft 8g/l restsuiker.