

Étoiles du Nord



Perceval

Château Gentilhomme Prestige
Mondeuse fût de chêne [eiken vat]

Druif: 100% Mondeuse

Terroir: Chambéry, Granier-morenen

Kleur: De kleur is typerend violet / purper

Neus: In de neus staan de specerijen vooraan, een beetje naar peper doorleunend, met erdoorheen spelend wat pruim en viooltjes, en een beetje leer

Smaak: Wat meer rood en blauw fruit (blauwe en zwarte bessen met name), hoewel licht, waar ook de specerijen terugkomen.

Bij: Boeuf Bourignon, lam en wild of hardere Savoie- en Alpenkazen

Temperatuur: 14°-16°

Étoiles du Nord



PERCEVAL

GRANDS VINS DE SAVOIE

Op het land waar de gallische Allobrogen al wijn maakten, zelf en onder leiding van de Romeinen waar Plinius de Oudere de Mondeuse (*vitis allobrogica*) al bezong...

Daar startte Jean-Baptiste Perceval, de overgrootvader, in 1910 met wijnmaken middenin het grootste wijngedebiet van de Savoie aan de voet van de Franse Alpen. Drie generaties later heeft in 1994 Pascal Perceval de leiding over eersteklas wijngaarden in de buurt van het domaine dichtbij het Saint André meertje en in het Chautagne-gebied aan de oevers van het Lac du Bourget. Dat is op een steenworp van Chambéry; waar u langsrijdt op weg naar Val d'Isère/Tignes, Courchevel, Les Alpes, La Plagne, Valmorel, etc.etc.

Ongeveer dertig hectare liggen in de Savoie-slenk, Chautagne en Jongieux. De kern echter zijn de percelen van Les Marches, Apremont, Aymes, Chapereillon, Barby, les Molettes, en Chignin tegen de natuurgebieden van La Chartreuse (zie kaartje beneden) en van het massief des Bauges, allen in de buurt van Chambéry. Op de bergflanken (300-600m boven zeespiegel) is de grond uiteraard zéér stenig, met een klei/kalksteenmengsel. Door de ligging bij de bergmeren is het weer nog redelijk gelijkmatig met veel zon, met zowel continentale en mediterrane weersinvloeden. Winters met 100 vorstdagen (sneeuw en ijs) zijn niet ongewoon, maar de Westenwind brengt niet alleen vochtigheid (1000-1200mm regen per jaar) maar ook stabiele temperaturen. Er zijn zo'n 1875 tot 2000 zon-uren per jaar.

In dit prachtige landschap zijn zijn stokken gemiddeld 30 jaar, op sommige stukjes zelfs meer dan 80 jaar. Op het terroir waar ooit de Granier-berg een enorme verzakking had, ten Zuiden van Chambéry, wordt met zoveel redelijkerwijs mogelijk traditionele methoden gewerkt.

De oogst is handmatig en het wijnmaken gebeurt gericht op het behoud van bijzondere smaken en ronde tannines.

