

Étoiles du Nord



C & D Deneufbourg

Côtes Catalanes 'Rosella'

Druif: 100% Muscat aux petits grains noirs

Terroir: Schist/mergel/kleïg zand op slechts zo'n 43m boven de (nabije) zeespiegel aan de rand van het lac de Villeneuve de la Raho; zie verder producentenpagina.

Vinificatie: Alles hand-bewerkt, heel voorzichtig; directe persing, 3 maanden op inox, daarna lagering op hout.

Kleur: Redelijk bleek strogeel

Neus: heel veel mirabelle, lychee, vanille, (toenemende) witte bloesem (jasmijn!), grapefruit en bijna-overrijpe ananas, en wat citronella

Smaak: Een voortzetting van de neus met mooie warme zuren, denk aan *rijpe* citroen, en opvallenderwijs maar een heel klein restzoetje, beslist niet té. Soms met een groenbitter kantje. De lange nasmaak keerde weer terug naar het fraaie zuur, zonder zoet

Bij: schaal- en schelpdieren. Of bij meloen/ham, asperges, baars, witvlees of sinaasappelsaus. Of bij tumtummetjes...

Temperatuur: 8°-12°



Étoiles du Nord



Deneufbourg
Propriétaires Récoltants à Pollestres Pyrénées Orientales
Carinne & Damien Deneufbourg

Het huis 'Les Anthocyanes' van het echtpaar Corinne en Damien Deneufbourg ligt in het uiterste Zuiden van Frankrijk, in Pollestres, zo'n 10km onder Perpignan – maar dus eigenlijk in het Noorden van (Frans) Catalonië...

De familie Deneufbourg verbouwde hier al langer druiven voor de

verkoop, maar in 2009 werd besloten er zelf wijn van te maken. Met succes. Men zet nog steeds in op kwaliteit en op 'eens wat anders'. De inzet is op gemakkelijk toegankelijke wijnen, bio en met een zekere lichtheid, wat atypisch is voor Roussillons. Geen krachtpatsers met veel houtsmak hoe dan ook erin gestopt, da's niks aan. Wel opvallend diepe kwaliteit en smaken die verrassen. Het terroir is sowieso erg gunstig voor de biologische wijnbouw: Door de ligging net 'achter' de Pyreneeën tegen te veel warmte, maar wel met een redelijke wind het hele jaar door en droog – onherbergzaam voor parasieten en schimmels. De gemakkelijk ploegbare grond (voornamelijk schist en mergel) ... heeft wel voor het bio bewerken zo'n twee à drie keer zoveel handarbeid nodig. Maar goed, dat hoort erbij. Sinds 2013 gecertificeerd; men streeft naar biodynamische certificering in 2018. Met respect voor het terroir, de mensen die er werken en er leven. Met als doel de toegankelijkheid te bieden voor de gezellige drinker.

