Étoiles du Nord

Perceval
Vin des Glaces ´Refuge des Cosmiques´

Druif:	100% Jaquêre
Terroir:	Chambéry: Granier-morenen
Vinificatie:	Zie de beschrijving onder Experimenteren
Kleur:	Honing geel
Neus:	Zachte honing, stevige vijg, mango, mimosa
Smaak:	Licht zoet; vijg, mimosa, sinaasappeljam, gekandijde abrikoos en honing en een mooie finish die een heel prettig zuurtje meeneemt
Bij:	Delicaat-zoete desserts, foie gras, Roquefort

Temperatuur: 3°-7°

www.etoilesdunord.nl – Govert Flincklaan 36, 1181 XB Amstelveen – jvdvlugt@etoilesdunord.nl

Étoiles du Nord

PERCEVAL

GRANDS VINS DE SAVOIE

Perceval – andere wijn van de berg

Jean-Baptiste Perceval, de overgrootvader, startte in 1910 met wijnmaken middenin het grootste wijngebied 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, Abimes, Chapereillan, Barby, les Molettes, en Chignin tegen het natuurgebied van La Chartreuse (zie kaartje beneden), allen in de buurt van Chambéry. Op de bergflanken 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.
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 tanninnes.

Maar …
Experimenteren is ook van *alle* tijden.
Ieder jaar worden *eind december* een strenge selectie van reeds bevroren druiven hand-geoogst, om vijf uur 's ochtends. Na persen, vergisten op zeer lage temperatuur en een klein beetje rijpen worden de tanks met een helikopter het Mont Blanc-massief opgetild. Daar, bij de Refuge des Cosmiques op 3613 meter, naast de Aiguille du Midi op de graat van de Mont Blanc zelf, wordt de wijn ingegraven en bevroren. Na vijf tot dertig dagen wordt de wijn opgepikt en op het domaine in het dal verder op vat gerijpt. Door continu toezicht op het wijnmaken om direct in te kunnen grijpen als er iets mis dreigt te gaan en door dit 'natuurlijke' vriesdroogproces, resulteert een bevroren massa die zo'n 30 tot 40 procent water verliest (uitvriest) waardoor het resultaat een natuurlijk concentraat is.
De resulterende wijn is slechts lichtzoet, met vooral veel zachte honing en stevige vijg en mimosa in de smaak die niet alleen bij fraaie (niet alleen maar zoete) desserts past, maar ook bij echte natuurlijke foie gras of zelfs Roquefort.