

De coöperatie Les Vignobles Foncalieu

Les Vignobles Foncalieu is de oudste coöperatie van Frankrijk, opgericht op 23 december 1901. Zij maken authentieke wijnen van de druiven die van oudsher voorkomen op de diverse wijngronden. Foncalieu is gebouwd op vakmanschap van de wijnmakers en innovatie binnen de regionale research centra. Deze combinatie levert kwaliteitswijnen op die in vele landen bijzonder gewaardeerd worden. De coöperatie is een samenwerkingsverband van kleine wijnboeren die zich toeleggen op natuurvriendelijke teelt van topdruiven. De wijnboeren zijn gevestigd in de Languedoc Roussillon. De vinificatie is het werk van de wijnmakers van Les Vignobles Foncalieu.

Zuinig zijn op de natuur: Foncalieu werkt met een Agronomist. Hij is verantwoordelijk voor het beheer van de wijngaarden en instrueert de wijnboeren. Het doel (beleid) is dat de stokken dusdanig intensief gesnoeid worden dat de druiven in de perfectie positie ten opzichte van het bovenhangend blad hangt. De druivenranken moeten dan ook tenminste wekelijks worden gesnoeid. Omdat de snoei weersafhankelijk is en het weer kan veranderen is heeft Foncalieu een full time agronomist in dienst. Met zijn werk wordt voorkomen dat:

- Druiven door mist en regen vochtig blijven
- Hierdoor druiven bespoten moeten worden tegen schimmels
- Druiven onvoldoende rijpen waardoor zuren en suikers niet in balans zijn
- Druiven binnen hetzelfde wijnveld niet allemaal even rijp worden

Als bovenstaande negatieve effecten zich voordoen moeten de druiven na regenval worden bespoten en moeten stoffen voor en na de vergisting worden toegevoegd om bacteriën te doden en een fruitsmaak in de wijn aan te brengen. Daarnaast moeten zuren of suikers worden toegevoegd om de balans tussen suikers en zuren te verbeteren. Deze bestrijdingsmiddelen en toevoegingen zijn slecht voor het milieu, slecht voor de wijn en slecht voor de gezondheid van de door ons zo geliefde gast in het restaurant.

Juist door de werkzaamheden van de agronomist die samen met de wijnmaakster Melanie Moustalet het snoeibeleid continue optimaliseert, worden wijnen verkregen die uiterst vriendelijk zijn voor de natuur waardoor de wijngaarden lang optimale druiven kunnen laten groeien. Dit resulteert bovendien in uitzonderlijk fraaie wijnen. Deze kwaliteit is niet onopgemerkt gebleven! Foncalieu is de enige Winery uit Languedoc Roussillon die voorkomt op de 50 meest gewilde Wine Brands wereldwijd!



Wijnmaakster Melanie Moustalet

RÉSERVE SAINT MARC IGP PAYS DOC – GRENACHE BLANC

Druivensoorten: 100% Grenache Blanc

Herkomst: Roussillon

Internationale waardering: TOP 50 WORLD MOST ADMIREED WINEBRANDS

Karakter: De bodem waarop de druivenstokken bevat staan aangepland kalk en kiezel. De druiven geven op deze droge bodem een fraaie bloemige smaak. Deze wijn heeft een bloemige neus en kent ook tonen van anijs en venkel. De smaak is geconcentreerd en vriendelijk. De afdronk is mild maar behoorlijk lang.

Gastronomie: De wijn is een prima begeleider van diverse vegetarische en vis salades. Een goede combinatie wordt gevormd met lichte voorgerechten en diverse (gegrilde) visgerechten. De combinatie met lichte kazen is prima. Daarnaast is deze wijn uitstekend geschikt als aperitief en op een zonnig terras. Gastronomisch uitstekend inzetbaar.

Vinificatie: Om mooi fruit en frisheid in de wijn te maken is ervoor gekozen om de schillen mee te laten gisten zodat schillen langer de tijd hebben om smaken af te geven aan het sap. Vervolgens worden alle druiven langzaam pneumatisch geperst en vergist de wijn onder temperatuur gecontroleerde omstandigheden in INOX RVS cuves. De wijn rijpt daarna enkele maanden op de schillen en wordt zo laat mogelijk gebotteld.

Overige feiten:

- Cold static clarification
- Serveren op 10°C
- Alcoholpercentage 12,5%
- Wijnmaakster: Melanie Loustalet



RÉSERVE SAINT MARC IGP PAYS DOC – SYRAH ROSÉ

Druivensoorten: 100% Syrah

Herkomst: Roussillon

Internationale waardering: TOP 50 WORLD MOST ADMIREED WINEBRANDS

Karakter: De bodem waarop de druivenstokken staan aangeplant bevat kalk en kiezel. De druiven geven op deze droge bodem een fraaie fruitige smaak. Deze wijn heeft een neus van frambozen. De smaak is gebalanceerd, rond en toegankelijk. De afdronk is fruitig en lang.

Gastronomie: De wijn is een prima begeleider van mixed-salad, tapas, quiche, lichte voorgerechten en gegrild wit vlees. De wijn is tevens een goede combinatie met diverse visgerechten en schaal- en schelpdieren. Uiteraard is rosé prima geschikt als aperitief.

Vinificatie: Om het typische roséfruit te verkrijgen worden de druiven licht geperst. De wijnen worden met koude geklaard. De schillen gisten kort mee onder lage temperatuur zodat wel smaak, maar weinig kleur wordt meegegeven. Vergisting in INOX RVS cuves. De wijn rijpt daarna enkele maanden op de schillen en wordt zo laat mogelijk gebotteld.

Overige feiten:

- Serveren op 8°C
- Alcoholpercentage 12,5%
- Wijnmaker: Melanie Loustalet



RÉSERVE SAINT MARC IGP PAYS DOC – CHARDONNAY

Druivensoorten: 100% Chardonnay

Herkomst: Roussillon

Internationale waardering: TOP 50 WORLD MOST ADMIREED WINEBRANDS

Karakter: De bodem waarop de druivenstokken bevat staan aangeplant kalk en kiezel. De druiven geven op deze droge bodem een fraaie frisfruitige smaak. Deze wijn heeft een fijne fruitige neus met boterige tonen van peer en ananas. De smaak is geconcentreerd, typisch Chardonnay, met een fraaie balans tussen frisheid, fruit en souplesse. De afdronk is vol en lang.

Gastronomie: De wijn is een prima begeleider van (vis)salades, voorgerechten en diverse visgerechten (met botersaus) waaronder zalm, gamba's en schaaldieren. De combinatie met stevige vleesgerechten en jonge kazen is prima.

Vinificatie: De druiven worden langzaam pneumatisch geperst. Om mooi fruit en frisheid in de wijn te maken is ervoor gekozen om de schillen mee te laten gisten. De wijn vergist onder temperatuur gecontroleerde omstandigheden in INOX RVS cuves. De wijn rijpt daarna enkele maanden op de schillen en wordt zo laat mogelijk gebotteld.



Overige feiten:

- Cold static clarification
- Serveren op 10°C
- Alcoholpercentage 12,5%
- Wijnmaakster: Isabelle Pangault



RÉSERVE SAINT MARC IGP PAYS DOC - SAUVIGNON BLANC

Druivensoorten: 100% Sauvignon Blanc

Herkomst: Roussillon

Internationale waardering: TOP 50 WORLD MOST ADMIREED WINEBRANDS

Karakter: De bodem waarop de druivenstokken bevat staan aangeplant kalk en kiezel. De druiven geven op deze droge bodem een fraaie frisfruitige smaak. Deze wijn heeft een stuivende fruitige neus van limoen en grapefruit. De smaak is geconcentreerd met een fraaie balans tussen frisheid, fruit en souplesse. De afdronk is fruitig en lang.

Gastronomie: De wijn is een prima begeleider van (vis)salades, lichte voorgerechten en diverse (gegrilde) visgerechten, sushi en schaaldieren. De combinatie met geitenkazen is uitstekend. Daarnaast is deze wijn uitstekend geschikt als aperitief en op een zonnig terras.

Vinificatie: Om mooi fruit en frisheid in de wijn te maken is ervoor gekozen om de schillen mee te laten gisten zodat schillen langer de tijd hebben om smaken af te geven aan het sap. Vervolgens worden alle druiven langzaam pneumatisch geperst en vergist de wijn onder temperatuur gecontroleerde omstandigheden in INOX RVS cuves. De wijn rijpt daarna enkele maanden op de schillen en wordt zo laat mogelijk gebotteld.

Overige feiten:

- Cold static clarification
- Serveren op 10°C
- Alcoholpercentage 12,5%
- Wijnmaakster: Melanie Loustalet

