

## Maison Ventenac 'Les Plos' Chardonnay 2023

Côtes de Lastours - Languedoc - Frankrijk



### domein

Sinds Olivier Ramé in 2009 aan de leiding kwam van het domein van zijn schoonvader Alain Maurel waait er een frisse wind. Er werd geïnvesteerd in de wijngaarden, in een gloednieuw keldergebouw en in een bottelingslijn. Alles werd in het werk gesteld om de kwaliteit te bewaken van in de wijngaard tot in de fles. "Les Plos" is een van de merken van dit domein, dat het tweede grootste is in de Cabardès (120 ha), een wijngedebiet op 10 km van Carcassonne. Cabardès geniet een klimaat dat het midden houdt tussen het Mediterrane en het Atlantische. De wind komt immers doorgaans uit Oost of West, de Pyreneëen schermen de Zuidenwinden af. De bodem bestaat uit kalksteen, heel belangrijk omdat deze als spons fungeert voor de wortels van de wijnstok. De wijnbouw is duurzaam (Terra Vitis-label). Goed basismateriaal en moderne kelderpraktijken zorgen hier voor opwindende en bovendien prijsvriendelijke wijnen.

### omschrijving

Strogele kleur met een neus van exotisch fruit met een vleugje honing. Levendig in de mond met een fluwelige textuur maar toch eerder strak en mineraal dan overweldigend rijk. Dit is een moderne, fruitgedreven chardonnay zonder houttoets.

### wijngaard

De druiven komen van de wijngaarden "Villeraze" en "Cantaoussel". De bodem bestaat uit klei met kalk en bevat veel stenen. Er zijn 6500 stokken per ha aangeplant, een pak meer dan wat normaal is voor deze streek (4000 per hectare). Het rendement ligt op 70 hl/ha.

### kelder

De druiven worden 's nachts machinaal geplukt en onmiddellijk afgeschermd met koolzuurijs om elke oxidatie te vermijden. In de kelder worden de druiven pneumatisch geperst bij een heel lage druk (0,8 bar), zodat geen bitterstoffen meekomen. Na de persing worden lekwijn en perswijn apart behandeld. De lekwijn wordt afgeschermd van de zuurstof (reductieve rijping), terwijl de perswijn juist veel zuurstof krijgt (oxydatieve rijping). Na een statische klaring van 6 dagen bij lage temperatuur wordt de gisting gestart, deze verloopt bij maximaal 18°C. Na de gisting rijpt de wijn twee maand op de gist. De malolactaat-omzetting wordt vermeden om de frisse zuren te behouden. Ook het beetje gros manseng bezorgt de wijn wat extra 'peps', een frisheid die een pure chardonnay in deze streek wel eens durft te ontberen.

### druivensoorten

chardonnay: 95%  
gros manseng: 5%

### schenken

Aan 10-12°C bij groenten, eiergerechten, zeevruchten, kreeft, vis, gerookt, vis, gepocheerd, vis, gegrild of gebakken, romige kazen,

### analyse

alcohol: **13% Vol.**