

Land:	Frankrijk
Naam:	Cuvée Centenaire
Jaartal:	2016
Producent:	LAFAGE
Wijnkleur:	wit
Wijnstijl:	vol en rijk
Oorsprong:	AOC Côtes du Roussillon
Druivensoorten:	80% grenache blanc, 20% roussanne
Wijnstokken:	100 jaar
Pluk:	met de hand
Vinificatie:	Op de grenache blanc 36 uur 'macération pelliculaire', sterke voorklaring aan koude temperaturen, dan voor 3 maanden op inox kuipen op de fijne droesem, de roussanne gist en verouderd op nieuwe eik gedurende 4 maand met regelmatige bâtonnage.
Alcoholgehalte:	13%
Afsluiting:	kurk
Houdbaarheid:	5 jaar
Karafferen:	nee



Jean-Marie Lafage komt van een wijnbouwersfamilie en studeerde Oenologie. Tijdens zijn studies leert hij zijn echtgenote Eliane kennen (ook een oenologe dus) en samen doen ze ervaring op in het buitenland (Californië, Australië, Zuid-Afrika, Chili). Na een paar kopen ze hun eerste wijngaarden en later neemt Jean-Marie het familiale domein over. De wijngaard ligt vol met galets roulés, ronde stenen die de warmte 's nacht vasthouden en afgeven aan de stokken. De wijngaard bestaat uit 100 jaar oude wijnstokken van grenache blanc en jongere wijnstokken van de roussanne. De bodem waarop de stokken staan heet terroir de Canet en ligt dicht bij kust. Zoals de naam doet vermoeden komen de druiven voor de 'Cuvée Centenaire' hoofdzakelijk (80%) van een honderd jaar oude grenache blanc wijngaard. Grenache blanc is een goede katalysator om de mineraliteit van de terroir ('galets roulés') tot uiting te brengen. Om de soms wat oxidatieve kant van de grenache blanc onder controle te houden worden de druiven stevig voorgeklaard en de heldere most rijpt dan voor drie maand op zijn fijne droesem in inox kuipen. De roussanne van kleine opbrengsten (30 hl/ha) verdraagt daarentegen gerust wat hout en wordt dan ook vergist en verouderd op nieuw eik gedurende 4 maand met af en toe een bâtonnage (omroeren van de droesem om de textuur te verrijken).

De wijn is licht intens strogeel met groene schijn. In de neus een aangename mineraliteit, een puntje vanille en rijp wit pitfruit. De mond is rond, zacht en rijk en erg vol. Nadien komen geuren van citrusvruchten, wit pitfruit en heerlijke minerale toetsen terug. Wat opvalt is de erg lange afdronk. Ideaal met gebakken vis met saus, warme bereiding van schaaldieren, gevogelte met roomsaus en bouillabaisse. Een eveneens mooie combinatie is die met de oosterse keuken. Parker gaf deze wijn 91/100.