

Château Grange Cochard

Morgon Les Charmes

ROBU²ST
W I J N I M P O R T

Producent: Château Grange Cochard

Druivenras(sen): Gamay Noir 100%

Streek & Land: Morgon, Beaujolais, Frankrijk

Karakter: Energierijke rode wijn met tonen van rijp rood fruit en zwarte kersen. De inzet is sappig met een goede fruitstructuur, een hintje aardsheid, fijne zuren en rijpe tannines.

Wijnbereiding: De druiven voor deze wijn zijn afkomstig van een zand/leemachtig perceel van 6hc met stokken van gemiddeld 50 jaar oud. Na de handmatige oogst wordt de helft van de druiven onsteelt, de andere helft gaat met gehele trossen in een afgesloten tank met koolzuurgas. Maceratie onder koolzuur, ook wel bekend als 'carbonische maceratie', is een moderne wijntechniek waarbij de druiven volledig intact blijven en in een afgesloten vat worden geplaatst met extra toegevoegd koolzuurgas, waardoor ze onder zuurstofarme omstandigheden kunnen rijpen voordat de alcoholische gisting begint. Deze techniek zorgt onder andere voor een zachtere tanninestructuur en meer fruitaroma's in het sap. Na fermentatie wordt het sap bij elkaar gevoegd en rijpt het enkele maanden op betonnen tanks alvorens botteling.

Producent & gebied: Château Grange Cochard is een authentiek wijnchâteau gelegen in Morgon in de Franse regio de Beaujolais.

Het gebied van de Beaujolais, vernoemd naar de stad Beaujeu, ligt ten zuiden van de Bourgogne, tussen de steden Mâcon en Lyon. Het gebied wordt gedomineerd door de druif Gamay Noir en er bevinden zich hier dan ook tien cru's waarin deze druif centraal staat. Morgon is met zo'n 1100 hc de op een na grootste cru in het gebied. Grange Cochard bezit in totaal 9,5ha wijngaarden in de appellatie waarvan een deel in de bekende Côtes de Py.

In de wijnmakerij wordt alles gedaan om de druiven secuur mogelijk te behandelen. Bij aankomst worden de kleine dozen met druiven op een vibrerende triagetabel gegoten, die vocht afschudt en eventuele gedroogde bessen verwijdert. Met de automatische temperatuurregeling die bij aankomst is geïnstalleerd, wordt er bij lage temperaturen gevinifieerd om een zacht en langzaam proces te verzekeren, waarbij de natuurlijke fermentatie zijn beloop kan hebben zonder gebruik te maken van warmte om het te versnellen. Als gevolg hiervan zijn er lange fermentatieperioden, meestal rond de 15 tot 20 dagen en soms langer.

Na de fermentatie worden de tanks geleegd en worden opnieuw transportbanden gebruikt om de gefermenteerde pitten en schillen naar de pers te verplaatsen, waarbij het gebruik van agressieve pompen wordt vermeden. Het persen gebeurt zacht en langzaam om te voorkomen dat er harde tannines in de wijn komen. Bijna alle wijn wordt gerijpt in Franse eiken vaten, sommige in oude eiken foeders en sommige in klassieke Bourgondische vaten of fûts.

Duurzaamheid staat bij Grange Cochard hoog in het vaandel en zij zijn dan ook momenteel bezig met de conversie naar biologische landbouw.

Wijn & Spijs: Als lichte rode wijn "by the glass", charcuterie, lichte vleesgerechten, gevogelte, gerechten met paddenstoelen, risotto en pasta met tomatensaus.

Overige informatie: De wijnen uit de appellation Morgon kenmerken zich door hun complexiteit, krachtige fruitstructuur en diepte. De wijnen uit deze appellatie hebben hierdoor een goed bewaar-potentieel en kunnen onder de juiste omstandigheden minimaal nog 10 jaar rijpen.