Château Montifaud Pineau des Charentes

Cognac - Frankrijk

Pineau des Charentes is het best bewaarde geheim van de Cognacstreek. Volgens de overlevering ontstond hij eind zestiende eeuw per ongeluk, toen een wijnboer vers druivensap goot in een vat waarin nog cognac zat. Toen hij het vat jaren later opende, vond hij een zoete, goudkleurige drank die hem verraste. Inmiddels is Pineau een beschermde appellatie, en in de Charente het vaste aperitief bij elk familiefeest. Château de Montifaud is een van de mooiste adressen om hem te leren kennen. De familie Vallet maakt sinds de negentiende eeuw cognac in Jarnac-Champagne, in het hart van de Petite Champagne. In een streek die wordt gedomineerd door grote cognachuizen is Montifaud een zeldzaamheid: een onafhankelijk familiebedrijf dat alles zelf doet, van de wijngaard tot de fles. Ook tegenslag hoort bij het verhaal: bij een bombardement op oudejaarsdag 1943 werd een groot deel van het domein verwoest. Laurent Vallet, de zesde generatie, leidt het huis vandaag. Voor deze Pineau gebruikt Montifaud ugni blanc en colombard uit de eigen wijngaarden. De ugni blanc geeft finesse en frisheid, de colombard fruit en lengte. Na een korte maceratie op de schillen worden de druiven apart geperst. Daarna wordt het verse sap voor de gisting goed op gang komt gemengd met jonge cognac van het eigen domein. Zo stopt de gisting en blijft de natuurlijke zoetheid van de druif bewaard. Om de vermelding ?Vieux? te mogen dragen, rijpt de Pineau daarna minstens vijf jaar op eiken vaten. Die lange rijping maakt het verschil. Waar een jonge Pineau vooral fris en druivig is, krijgt de Vieux diepte, een goudgele kleur en tonen van honing, abrikoos en gedroogd fruit, met een lichte houttoets. De zoetheid is rond en zacht, nooit plakkerig. Een aperitief met

karakter, en een verrassende partner aan tafel.



Proefnotitie

Diepgoud. In de neus wilde bloemenhoning, rijpe abrikoos en verse druif. In de mond zacht en rond, met tropisch fruit, honing en een lichte kruidigheid. De afdronk is lang, met druivenmost en een subtiele toets van het hout.

Drinken bij

Gekoeld (8-10 °C) als aperitief, of bij meloen, foie gras, blauwe kaas of een vruchtentaart.

Houdbaarheid

Na opening in de koelkast bewaren en binnen enkele weken opdrinken.

Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl