

François Lurton onthult 'geheime receptuur' van zijn superwijnen uit Frankrijk, Spanje en Portugal

Een tevreden wijnmaker is niet alleen geneigd om een fikse korting te geven, blijktbaar wordt hij ook loslippig. We hebben François gevraagd om eens uit de doeken te doen wat hij als wijnmaker moet doen om een zestal van zijn wijnen zo succesvol te maken. Onze vroegere pogingen om 'over de schouder mee te kijken' liepen op niets uit. Daarom waren we best verbaasd dat François deze keer heel openhartig was. Hij dicteerde ons zonder morren al de bijzonderheden uit zijn trukendoos. We kregen het gevoel dat we even in een de keuken van een driesterren restaurant mochten kijken. Hieronder staan de zes wijnen, mét de bijzondere 'receptuur'.



François Lurton: "Driekwart van de keuzes die ik maak spelen zich af in de wijngaard. De rest is Haute Cuisine in de kelder".



De Lurton receptuur

Een kijkje in de keuken van wereldwijnen



Frankrijk

2009 Les Fumées Blanches Sauvignon Blanc (wit)

François Lurton - Vin de France



Druiven: 100% sauvignon.
Wijngaarden: departementen van de Gers, Languedoc, Charentes en Tarn.
Klimaat: deels Atlantisch, deels mediterraan.
Grondsoort: diepe alluviale gronden.
Gemiddeld aantal stokken: 4000-5000 per ha.
Leeftijd van de wijnstokken: 10 - 15 jaar.
Opbrengst per ha.: 60 - 70 hl.
Oogstwijze: machinaal, tussen 4 uur en 9 uur 's morgens.
Tijdstip van oogsten: in de Languedoc midden september, in de koelere Gers drie weken later.
Inweking: de schillen blijven met het sap inweken gedurende 8-12 uur (onttrekking van meer aroma's).
Na het persen wordt het sap een paar dagen koel gehouden (8/10° C.) voor de stabilisatie.
De gefilterde marc (laatste perswijn) wordt toegevoegd.
Gisting: de gisting start op een temperatuur van 16-18° C.
Na de gisting blijft de wijn gedurende enkele weken rusten op de afzetting van gistcellen.
Het alcoholgehalte: 12% vol.

Proefverslag: Deze wijn geniet een wereldwijd succes. Dat is vooral te danken aan het zuivere, stuivende fruit van de sauvignon druif wat zowel in geur als smaak de zinnen streelt. Heerlijk dorstlessend, met een toets van limoen in de lange en zuivere finale.

per fles: 6,95 bij 12 flessen **5,95**

2007 Mas Janeil rouge (rood)

François Lurton
AOC Côtes du Roussillon - Villages



Druiven: 60% grenache, 30% syrah, 1% carignan.
Wijngaard: Mas Janeil, in de Franse Roussillon, nabij het dorp Maury.
Klimaat: mediterraan, veel wind, zeer warm.
Grondsoort: leisteen en kalksteen.
Gemiddeld aantal stokken: 3000 per ha.
Leeftijd van de wijnstokken: 30 - 50 jaar, de syrah 10 - 15 jaar.
Opbrengst per ha.: 20 - 30 hl.
Oogstwijze: met de hand, wanneer de rijpheid optimaal is.
Gisting: een deel van de grenachedruiven gist in hele trossen onder een atmosfeer van koolzuurgas. De overige druiven gisten apart in grote houten vaten, terwijl het sap regelmatig wordt overgepompt op de massa van de schillen bovenaan.
Na de melkzure gisting rijpen de verschillende druivensoorten 12 maanden apart in nieuwe vaten van Frans eiken (Radoux).
Tijdens deze rijping wordt de wijn elke drie maanden overgestoken op schone, gespoelde vaten.
Alcoholgehalte: 14,2% vol.

Proefverslag: De kleur van deze blockbuster is diep kersenrood. De geur is spannend complex, met rood fruit, specerijen en houtskool. De mond geniet van een fluweelzachte wijn, met romige tannine, vers fruit en geroosterd eikenhout, koffie, Provençaalse kruiden en zoethout in een wervelend geheel. De finale is monumentaal, alles valt daar samen tot een boeiend en harmonisch geheel.

per fles: 11,95 bij 12 flessen **9,95**

Spanje

2009 Hermanos Lurton Rueda Verdejo (wit)

François Lurton - D.O. Rueda

Druiven: 85% verdejo, 10% sauvignon & 5% viura.
Wijngaarden: Castilla y León - gemeenten Seca en Rueda.
Klimaat: continentaal, warme zomers, koude winters.
Grondsoort: kiezelhoudende zand- en kleigronden.
Aantal stokken: 3300 per ha, geïrrigeerd.
Leeftijd van de wijnstokken: 15 jaar.
Opbrengst per ha.: 70 hl.
Oogstwijze: voorzichtig met de hand om kneuzen te vermijden.
Tijdstip van oogsten: verdejo begin oktober, sauvignon begin september.
Inweking: de schillen blijven met het sap inweken gedurende 12 uur (onttrekking van meer aroma's). Na het persen wordt het sap een paar dagen koel gehouden (8-10° C.) voor de stabilisatie.
Gisting: in eikenhouten vaten van verschillende inhoud: 110, 225 en 600 liter., op een temperatuur van 18° to 21° C.
Na de gisting blijft de wijn gedurende drie maanden rusten op de afzetting van gistcellen.
Alcoholgehalte: 12,8% vol.

Proefverslag: De kleur is fonkelend helder bleek-geel. De uitbundige geur laat ons genieten van betoverend mooi fruit; onmiskenbaar van de unieke verdejo druif, perzik en abrikoos. In de mond komt dat versterkt terug, aangevuld met de frisse aroma's van citrusvruchten en een tikje acacia-honing. Een kanjer van een witte wijn.

per fles: 8,95 bij 12 flessen **7,95**



2009 El Albar Lurton Verdejo (wit)

François Lurton - VdT Castilla y León

Deze wijn is in vele opzichten gelijk aan de Rueda Verdejo. De prijs is echter lager. Dat komt omdat de druiven voor deze wijn geoogst werden in het veel grotere gebied van Castilla y León. Het alcoholgehalte is 12,5% vol, en het gehalte aan onvergiste suiker is iets hoger. Daardoor is deze wijn nog toegankelijker.

per fles: 7,95 bij 12 flessen **6,95**



2008 El Albar Lurton Tempranillo (rood)

François Lurton - VdT Castilla y León

Druiven: 100% tempranillo.
Wijngaarden: Castilla y León, links en rechts van de Duero.
Klimaat: continentaal, warme zomers, koude winters.
Grondsoort: ijzerhoudende zandgrond met grote kiezels erop.
Aantal stokken: 1200 per ha, gesnoeid in bekervorm.
Leeftijd van de wijnstokken: 25 - 30 jaar.
Opbrengst per ha.: 40 hl.
Oogstwijze: met de hand, transport in kleine mandjes.
Tijdstip van oogsten: eind september.
Na het persen: 4-5 dagen koude gisting op 6° C.
Gisting: verloopt op klassieke wijze, onder een gecontroleerde temperatuur. De z.g. perswijn wordt apart gehouden, pas na 12 maanden fustopvoeding (3-jaar oude vaten) wordt de wijn geassembleerd.
Alcoholgehalte: 14% vol.
Proefverslag: De kleur is intens robijnrood. De neus geniet van het fruit van pruimen en kersen, met een droppig aroma. In de smaak van deze ronde en vlezige wijn komt het fruit weer op de voorgrond, mooi omlijst met zachte tannine en lang nablijvende aroma's.

per fles: 8,95 bij 12 flessen **7,95**



Portugal



2007 Barco Negro Douro (rood)

François Lurton - DOC Douro

Druiven: een mengeling van tinta roriz, touriga franca en touriga nacional.

Wijngaarden: Sabrosa en Juan de Pesquera.

Klimaat: strenge winters, hete zomers.

Grondsoort: zanderige en verweerde leisteen op graniet.

Gemiddeld aantal stokken: 1000 per ha.

Leeftijd van de wijnstokken: 25 - 50 jaar.

Opbrengst per ha.: 40 hl.

Oogstwijze: met de hand, transport in manden met 40 kg druiven.

Tijdstip van oogsten: vanaf medio september.

In de kelder: ontstelen, daarna gisting op 25° C. in roestvrij stalen tanks.

Na de gisting volgt het persen. Eventueel wordt de laatste perswijn (meer tannine) toegevoegd. De wijn rijpt daarna nog 3 maanden in houten vaten.

Proefverslag: De kleur is dieprood met een purperen glans. In het bouquet vinden we rijp fruit, hazelnoten en specerijen. De smaak brengt lekker stoer fruit met zachte tannine, wat even later uitgroeit tot een weldadig geheel. Heerlijk bij stoofschotels, klein wild en pittige kaassoorten.

per fles: 7,95 bij 12 flessen: **6,⁹⁵**



**Geen 16?
Geen
druppel**