

Domaine Ollier-Taillefer

5 familiegeneraties in de Cru

Faugères

Het wijngebied Faugères ligt enkele tientallen kilometers ten noorden van de stad Béziers in de Zuid-Franse streek Languedoc. Het ruwe, heuvelachtige terrein bestaat voornamelijk uit leisteen. Althans, achter in het gebied, in de bergen verscholen vindt men bijna pure leisteen bodems. Hoe meer naar beneden, richting Beziens, des meer treft men kleibodem aan die men ook in het naast gelegen Saint-Chinian tegenkomt. Deze bodem soort is veel productiever en daardoor niet echt interessant om topkwaliteit te produceren. **Domaine Ollier Taillefer** bevindt zich in het plaatsje Fos, een van hoogst gelegen wijngaarden in de Faugeres. Bijna alle bodem is leisteen en dat is nu juist waar deze Faugères haar bijzondere karakter aan dankt. Verfijnde wijnen, aan de ene kant subtiel, aan de andere kant tegelijk aristocratisch. Fascinerende wijnen die hun gelijke niet kennen.



Een van Europa's oudste ('terroir') bodems

De leisteenbodem (schistes) is afkomstig van de bergketen, ten grootte van de Himalaya, die zo'n 300 miljoen jaar geleden dwars door Europa liep. Verschuivingen van de aardkorst vormden nieuwe gebergten en nieuwe stukken land. Ook delen van het huidige Zuid-Frankrijk met de tegenwoordige kustlijn van de Middellandse Zee werd zo gevormd. Door de enorme druk van de verschuiving werd de bodem in elkaar geperst waardoor er diverse lagen van hard gesteente (leisteent) ontstonden. Hier vindt men een van de oudste gesteenten van Europa. Een prachtige terroir voor schitterende wijnen.

De berg Monts de Faugères heeft echter het hoogste percentage van deze ondergrond die daarbij rijk is aan fossielen en mineralen. Dat geeft aan dat hier vroeger (zo'n 160 miljoen jaar geleden) een enorm groot meer geweest moet zijn. Verder vind men er marmer, graniet maar ook steenkool en bauxiet dat hier tot 1985 werd gewonnen in Pezenes-les-Mines. Van origine werd dit bauxiet gevormd in de noordelijker gelegen Auvergne maar is door erosie in het tijdperk van de Dinosaurussen hier in het zuiden terechtgekomen. Gezien het feit dat er fossielen gevonden zijn van o.a. boomvaren moet er hier ook een tropisch regenwoud gestaan hebben.

De vulkanen van Courbezou en Mont Barri spuwden voor het laatst zo'n 2 miljoen jaar geleden hun lava en as. Sporen daarvan zijn terug te vinden in de bodem van Faugères. De historie heeft ervoor gezorgd dat er een enorme hoeveelheid aan mineralen en andere stoffen in de bodem terecht zijn gekomen en uiteindelijk ook in de topwijnen die dit gebied rijk is.



Domaine Ollier-Taillefer

5 generaties, een historie.



In 1887 hebben Marie Blanc en Maurice Douarche, de voorouders van de huidige generatie Luc en Françoise, 2 hectaren land in de buurt van Fos. Naast wijngaarden waren er olijf- en amandelbomen, graan en wat vee. Wijn werd gemaakt in een simpele houten bak. In 1898 werd er 2 hectare wijngaard bij gepland en een kelder gebouwd die nu nog steeds dienst doet.

In 1904 gaat Maurice echt de wijnhandel in. Met paard en wagen brengt hij de vaten wijn naar beneden, naar de 'grote' stad Béziers, om ze per trein door Frankrijk te laten vervoeren.

Van de 2 dochters uit dit huwelijk volgt alleen Agnes haar ouders op in het wijnbedrijf dat zij door de jaren heen uitbreidde tot 8 hectaren, voornamelijk beplant met Aramon. Om te kunnen overleven moesten er naast druiven steeds andere gewassen verbouwd worden. In die tijd was het gebruikelijk dat je als burens elkaar hielp op het land want personeel kon niet betaald worden.



De Eerste Wereldoorlog en de periode erna zijn geen gouden tijden voor Agnes, haar man Irénee Castan en haar 2 kinderen André en Jane. Vooral in Zuid-Frankrijk leefde men in die tijd in armoede. Dochter Jane, trouwt in 1938 met Marcel Taillefer, ze krijgen dochter Nicole en volgen haar ouders in de wijnbouw op. In dat zelfde jaar doet zich de eerste echte vorm van modernisme zijn intrede in de vorm van de eerste auto: een Citroen C4.

Net als de eerste brengt de 2e Wereldoorlog niets goeds. Eind 1945 is het domein verwaarloosd en wordt alle geproduceerde wijn aan handelaren verkocht. Het zou tot eind van de jaren 60 duren voordat er Taillefer op een etiket terug te vinden is.

In 1948 wordt de zone Faugères als een van de eerste in de Languedoc erkent. De V.D.Q.S. status volgt in 1955.

Het domein is dan volledig met wijngaarden beplant, vnl. Carignan. Ook in die tijd is het nog steeds gebruikelijk elkaar als burens te helpen met het werk op het land. In 1963 trouwt Nicole Taillefer met Alain Ollier. Het domein telt nu 10 hectaren wijngaarden.

'Nieuwe' druivensoorten als Grenache en later Syrah (in 1976) worden aangeplant. Zoon Luc, geboren in 1964 en dochter Françoise in 1967 worden al op jonge leeftijd bekend gemaakt met de natuur en de rijke historie van hun omgeving.

Terra-Vitis, natuurlijk...

De eerste botteling op het domein vindt plaats in 1977 en in 1982 krijgt Faugères de felbegeerde AOC-status. Ollier-Taillefer wordt aan het begin van de 21e eeuw Terra Vitis gecertificeerd. Daarmee behoort de familie Ollier tot een selecte groep wijnproducenten die op een zo natuurvriendelijk mogelijke manier werken. Dat betekent niet alleen het beperken van het gebruik van chemische middelen maar bovendien het respecteren van de natuurlijke omgeving zoals die van oudsher was. **Terra Vitis** heeft dus niet alleen betrekking op de wijnbouw maar op de totale natuurlijke omgeving.

Achter-achter grootvader Maurice bracht in 1904 een paar vaten naar Béziers; Luc en Françoise produceren vandaag de dag 150.000 flessen, gebotteld op het domein. De Citroen C4 heeft het helaas niet overleefd. Vijf generaties familie wel!

De wijngaard

Fos, het achter in de bergen verscholen plaatsje, waar de wijngaarden van de familie Ollier zich bevinden, is het hoogst gelegen gedeelte van de appellatie Faugères. Van de in totaal zo'n 2000 hectaren wijngaard die recht hebben op de AOC Faugères bezitten de Ollier's er 29. Verdeeld over Syrah (8), Carignan (7), Grenache (6), Mourvèdre (3), Cinsault (2) en 3 ha. voor wit.



Niet op de (productieve) vlakke gedeeltes maar juist aangeplant op zuidelijk gerichte hellingen die op een hoogte van 300-350 meter liggen. Het verschil in dag en nacht temperatuur is er aanzienlijk. En dat is op zich in dit warme Zuid-Franse

klimaat zeer belangrijk om een goede evenwichtige zuurgraad in de druif op te bouwen. Luc en Françoise oogsten alles met de hand, op het juiste moment zodat ze zelfs in een 'raar' oogstjaar als 2003 nog prachtige wijnen weten te maken.



Hieruit blijkt dat deze mensen dicht bij hun natuur staan en met het feit dat 90% van de wijn gevormd wordt in de natuur, hun volledige aandacht krijgt.

De wijnen

Ollier Taillefer "Allegro" blanc

(50% Rolle, 50% Roussane)

Na de oogst worden de druiven met de hand geselecteerd (table de tris) en op de most wordt 1 dag op 5 graden een ontroebeling toegepast. Dat verhoogt de rijkdom, de fruitintensiviteit maar men riskeert bovendien onzuiverheden in de most. Die onzuiverheden zijn zeker niet te achterhalen in deze prachtige, zuivere en 'dikke' witte wijn, de Allegro is goed gemaakt.

In de neus, honing, perzik en veel rijp zacht fruit. De volle smaak is zacht, breed en volumineus. In de lange afdronk een licht bittertje dat juist de wijn zo karaktervol maakt.

Als aperitief met (pittige) canapés, gekruide vishapjes, knoflook getinte gerechten van vis of witvlees en gevogelte. Maar kan ook lekker bij een verse geitenkaas of romige en krachtig smakende kazen.



Ollier Taillefer "Les Collines" rose

(30% Syrah, 40% Cinsault, 20% Grenache, 10% Mourvèdre)

Een inweking op de schil van circa 12-15 uur daarna 'uitdruiping' van de most en een zeer lichte persing die dan alsnog wordt toegevoegd. De wijn blijft na fermentatie op max. 18 graden nog enige dagen op zijn eigen lie (bezinksel) om een natuurlijke ontroebeling te ondergaan.

Deze rosé heeft een zalm kleur met een oranje zweem, een complexe neus die de leisteen perfect weergeeft: strak, floraal, delicaat en tegelijk fruitig en mondvollend als men goed waarneemt. Ook de smaak zet men tot nadenken, veel maar tegelijk ook bescheiden (van alles), bloemen, delicaat rood fruit, wat groente en een licht bittertje. Karaktervol, elegant, gastronomisch breed inzetbaar en niet te onderschatten! Past heel goed als aperitief maar wel begeleid door een canapé, carpaccio van zalm met vers geklopte room en wat verse peterselie, bij wit vlees, gevogelte en salades met kip en lichte dressing. Houdbaar tot 2 jaar na de oogst.

Ollier Taillefer "Les Collines" rouge

(35% Carignan, 35% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre)

Direct is de expressie van Leisteen waarneembaar in de 'basiswijn'. Prachtige fonkelende kleur, een neus van delicaat roodfruit als frambozen, rode bessen. In de verfijnde smaak, kruiden, intens rood fruit en een zuurgraad die ervoor zorgt dat de smaak van de wijn van begin tot eind doorloopt. Mooi evenwichtig.

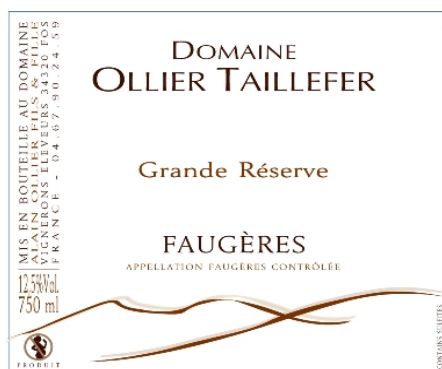
Serveren als aperitief bij charcuterie (allerlei verse soorten worst) of als maaltijd met vlees van de grill en gepofte aardappel met een romige saus van verse peterselie en aubergine. Ook een stukje wild met een cranberrysaus en zachte kazen met een hoog vetgehalte combineren goed met deze wijn..

Niet te warm serveren (belangrijk) op 16-17 graden en houdbaar minimaal 4-6 jaar na de oogst.



Ollier Taillefer "Grande reserve"

10% Carignan, 40% Grenache, 40% Syrah, 10% Mourvèdre)



Un vrai Faugères "Traditionel"

De beste expressie van traditionele Faugères vindt men terug in de Grande Reserve. Alleen oudste stokken Syrah, Grenache en Carignan (50 jaar!) worden gebruikt voor deze cuvee. Een **machtige wijn**, puur (zonder hout opvoeding), stoer maar met toch een zekere elegantie. Hier komt het ware en o zo spannende Zuid-Frankrijk om de hoek kijken. Deze wijn heeft een bouquet van rode bosvruchten, een volle smaak, kruidig en met een hoge intensiteit die zich voortzet in de afdronk. Serveren bij een rijke, stevige vleesmaaltijd (lam, schaap of wild) maar ook een harde kaas met een behoorlijk vetgehalte past goed. Drink hem pas 3-4 jaar na de oogst op een temperatuur van circa 17-18 graden. Houdbaar tot min. 6-8 jaar na de oogst.

Ollier Taillefer "Castel Fossibus"

10% Carignan, 35% Grenache, 35% Syrah, 20% Mourvèdre

Voor de topcuvee van Ollier wordt een hoger percentage Mourvèdre gebruikt. De beste druiven worden voor deze speciale wijn gebruikt. Een langere inweking van de most met de schillen geeft de wijn meer kleur en intensiteit in geur en smaak. Daarnaast wordt de wijn ook nog eens 12 maanden op eikenhouten fusten (van 225 en 400 ltr.) gelagerd.

Robijnrode, fonkelende kleur. In de neus naast wat vanille van het hout, ook iets rokerigs en kruidigs. De rijke, tamelijk krachtige smaak geeft veel donker roodfruit (zwarte bessen, bramen).

Het hout is, als de wijn jong is, misschien wat gemarkeerd maar in 3-5 jaar integreert zich dat heel mooi in de wijn. Een lange afdronk waarin verschillende kruiden weer terugkomen als arome de bouche.

Castel Fossibus wordt regelmatig geprezen en onderscheiden in de Guide Hachette (2005: *) en op het Concours Agricole in Parijs (Médaille d'Or in 1998, 2002, 2005)

Een stevige wijn mag best naast een fors, wat boers gerecht gezet worden. Een lekkere stoofschotel bijvoorbeeld, met laurier, tijm en andere kruiden. Of lams- en schapenvlees maar ook bij gerijpte kazen kan Castel Fossibus uitstekend.

Serveren op 17-18 graden en houdbaar 6-10 jaar na de oogst.

