

2015-12-11

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Château Castigno (Hérault)

Eigenaar Marc Verstraete – Roeselarenaar

Marc Verstraete uit Roeselaere, was een succesvolle ondernemer. Hij leidde een bedrijf van industriële verpakkingen met wereldwijd 32 vestigingen. Maar toen hij 50 werd in 2007 koos hij voor een andere weg. Hij wilde weg van de stress en wijn verbouwen midden in de natuur. Dus trok hij samen met zijn vrouw Tine naar Frankrijk, op zoek naar een geschikt wijndomein. Niet in de bekende wijnstreken als Bordeaux of Bourgogne, maar in het minder gekende Languedoc-Roussillon vonden ze hun droomdomein. De wijnen van Château Castigno worden nu gesmaakt in toprestaurants als Hof Van Cleve en De Karmeliet en kregen een topscore van de gerenommeerde gids *Gilbert & Gaillard*.

Toen Marc en Tine Verstraete Château Castigno in 2007 aankochten, was het domein volledig verwaarloosd. Nu is het een oase van rust en harmonie. En die harmonie vind je ook terug in de wijngaarden en uiteraard in de fles. Marc en Tine hadden al heel wat domeinen bezocht toen een makelaar voorstelde om een kijkje te nemen in de Languedoc-Roussillon. Marc en Tine waren meteen verliefd op Château Castigno. Ze zagen dat dit domein veel potentieel had.

Eigen stempel

In het oude domein was de laatste jaren niet meer geïnvesteerd. Maar precies dat ruwe sprak de Verstraetes aan. Zo konden ze van nul herbeginnen en hun stempel op de wijn en de gebouwen drukken. Een extra voordeel is dat Château Castigno volledig afgelegen ligt. Zelfs als hun dichtste buur sproeit, ondervinden de wijnen van Château Castigno daar totaal geen hinder van. Tine tekende de plannen uit voor de renovatie en voerde die samen met een architect uit.

Marc en Tine Verstraete mochten dan wel graag wijn drinken, van het verbouwen ervan wisten ze niet veel af. Ze namen de topconsultants Michel Tardieu en Philippe Cambie onder de arm. Zij zagen meteen het potentieel van de oude – tussen de 25 en 100 jaar – wijnstokken. De Languedoc heeft een kalkgrond die ideaal is voor wijn.

Volledig biodynamisch

Het wijndomein van 32 hectare wordt volledig biodynamisch geëxploiteerd. De pluk gebeurt manueel, het gras wordt bij gegraasd door minischaapjes die niet bij de wijnranken kunnen. Niet een tractor maar Princesse, een witte merrie, flaneert door de wijngaarden bij de pluk. Château Castigno heeft ook een voorbeeldfunctie voor de jonge generatie wijnbouwers uit de Languedoc-Roussillon. Die weten hun terroir opnieuw te waarderen en kiezen resoluut voor kwaliteit in plaats van voor kwantiteit. De wijngaard levert zo'n 60.000 tot 120.000 flessen per jaar en dat was oorspronkelijk niet de bedoeling. Marc en Tine Verstraete dachten eerst een garagewijn te verbouwen, met een kleine productie voor zichzelf en vrienden. Maar met de aankoop van Château Castigno draaide dat anders uit. Gelukkig heeft Marc Verstraete een neus voor zaken en wordt hij bijgestaan door zijn dochter Ann-Sophie, die de wijn internationaal commercialiseert. "We zijn begonnen bij de Belgische toprestaurants en daar sloegen onze wijnen meteen aan", zegt Ann-Sophie. "Het leuke is dat dat allemaal heel verschillende wijnen zijn. Je kunt gemakkelijk een tiengangendiner samenstellen met steeds een andere aangepaste wijn van Château Castigno."

Castigno is een totaalproject om een vergeten en zo goed als verlaten dorp Assignan een nieuw leven in te blazen. De bezoeker kan terecht in een hotel, in een bed and breakfast, een bar en een restaurant in het dorp, en ook om te overnachten in gerestaureerde panden in het dorpje.



Bovenstaande tekst is geplukt van de website van Château Castigno

Te gast vandaag:



Johan Huys, commercieel directeur en Carolien Callewier , manager en wijnkenner

Gamma: (uit de website)

- Grâce des Anges (rood, rosé, wit): het jonge frisse gamma van Château Castigno – ideaal bij zomerse gerechten
- Secret des Dieux: topwijn van het domein bestaande uit Syrah, Carignan, Grenache en Mourvèdre. 20% van totale volume gerijpt in eiken vaten.
- Château Castigno (rood, wit): “limited edition”. Deze topwijnen gemaakt van de ‘vieilles vignes’ kunnen slechts in beperkte oplages aangekocht worden.
- Merlot de Castigno: 100% Merlot gemaakt op traditionele Bordeaux wijze... 18 maanden eiken vaten
- Rosé Brut Nature: méthode traditionnelle zéro dosage (zonder toevoeging van suikers of likeur)



Commanderijlid Bob David ontdekte Castigno en organiseerde de proeverij!

1 Château Castigno 2013, AOP Saint-Chinian, Grâce des Anges, 14vol%, wit, €11,5

grenache blanc 60%, roussanne 30%, clairette 10%

'licht geel van kleur, pompelmoes, een bitter toetsje, en wat grassigheid, de smaak geeft voldoende zuur, een middellange afdronk, hoog alcoholgehalte dat opgevangen wordt door de frisse schenkttemperatuur, past bij gebakken vis, maar is ook uitstekend als aperitiefwijn, een fruitige zomerwijn'. **Germain Lanneau**

Carolien weet dat 10% van de wijn houtgelagerd is. De grenache blanc geeft kleur, de roussanne aroma's en de clairette geeft mineraliteit en moelleux.

2 Château Castigno 2011, terra casta, IGP de L'Hérault, 14.5vol%, rood, €9

carignan 90%, syrah 10%

'Een diep donkere kleur, een geur van fijn primair fruit, frambozen en kersen, mooie tannine. Een goede begeleider voor een barbecue onder vrienden' **Anne Vion**

3 Château Castigno 2010, 100% merlot, 13vol%, IGP de L'Hérault, €13

'Robijnrood en visceus, fijne geur, intenser en persistenter en complexer, zwarte bessen veel kruiden en zwarte peper die overheerst, in de mond zuur met veel kruiden, een lange afdronk met tannine die blijft hangen. Het is een warme maar nog ruwe wijn die zijn evenwicht nog moet vinden' **Johan Vandamme**

De wijn werd opgevoed in Franse eiken vaten (12 maanden), de merlot, die beschouwd wordt als een indringer in de Languedoc-Roussillon is erg gemaakt in de stijl van de wijnmakers Cambie en Tardieu.

**4 Château Castigno 2010, Secret des dieux , AOP Saint-Chinian,, 13,5vol%,
€16**

grenache 25% carignan 25% syrah 50%

'Donker in het glas, mooi visceus , mooie geur met veel rijp fruit, kersen en frambozen , kruiden en specerijen, de smaak toont een mooie balans tussen kruiden en fruit, zacht met versmolten tannine een mooie lekkere wijn met een stevige lange afdronk.' **Charlotte Daenekindt**

Op Franse eik van 2 jaar oud gelagerd gedurende 14 maanden.

De drie volgende wijnen zijn de topwijnen van Château Castigno, zij ondergaan houtlagering op nieuwe Franse eik gedurende 14 maanden.

Carolien Callewier presenteert de top drie, merkwaardig genoeg maar goed doordacht, de oudste eerst en besluit met de jongste: 2009, 2010 en 2011.



5 Château Castigno 2009, AOP Saint-Chinian, 14vol%, €25,5

grenache 50% carignan 25% syrah 25%

wijnstokken van 100 jaar oud die maar 15hecto/hectare opbrengen.

'Kleur met wat evolutie, een klein bruin waterrandje, eerst wat gesloten, na walsen zwarte bessen, drop, tabak, duidelijke houttoets ,wat lactisch, de smaak is vol en wat droogtrekkend door nog aanwezige tannine die nog niet helemaal versmolten is. Een lange afdronk. Heerlijke begeleider voor een feestelijke maaltijd met bv. hazerug of edel wild. Een lekkere elegante wijn' **Siska Buyschaert**

Parker kwoteerde 90.

6 Château Castigno 2010, AOP Saint-Chinian, 14vol%,5€25,5

grenache 50% carignan 25% syrah 25% en een weinig mouvèdre

'Op het voorkomen een kleine waterrand, geen sediment in het glas wat bij de 2009 wel het geval was, mooie tranen aan het glas, immobiel krijg je animale geuren: leder, na het walsen wordt dat sterker aards met zwart fruit en gebrande toetsen, bij het proeven sterke tannine en konfituur met kruidigheid ,stevige structuur, de wijn is duidelijk jonger dan de vorige met houtlagering, een stevige blijvende afdronk, met de bekende wijnstokken' **Clément Castelli**

Parker kwoteerde 92.

7 Château Castigno 2011, AOP Saint-Chinian, 14vol%, €25,5

grenache 50% carignan 30%syrah 20%

Parker kwoteerde 93.

'Heel doorzichtig donkerrood, valt echt op bij de zware donkere wijnen die we proefden, met een opening aan de meniscus, dikke tranen en alcoholrijk, geurt naar lichte kers met veel finesse,licht gerookte toets, peper en tabak de smaak is toegankelijker dan de 2010, zoethout en aardse toetsen, rijpe tannine die op het einde wat droog trekken, is meer op dronk dan de vorige, hij demonstreert de kwaliteit van het domein' **Jo Noppe**

Caroline Caluwier zegt dat 2011 toegankelijker is, maar dat de 2010 over een paar jaar er bovenuit zal steken.

8 Château Castigno 2013, AOP Saint-Chinian, , 14vol%, wit,€25,5

grenache blanc, roussanne,en wat marsanne.

Marsanne is zacht van smaak, de roussanne is aromatischer en veel voller met een meer gele kleur.

Acht maanden op grote vaten van 600 liter.

'Heldere wijn met een mooie schittering met een jong karakter want hij heeft nog een groene toets.

Een relatief gesloten wijn die na walsen vrij complexe aroma's prijsgeeft, perzik, ananas, lychee, stekelbes, peer, met op het einde een lichte toastytoets met vanille, in de mond krijgen we een zoete aanzet met mooi fruit vergezeld van mineraliteit, mooi zuur en veel finesse en elegantie, naar het einde toe zelfs droogtrekkend, mooie en lange afdrank. Een mooie afsluiter en begeleider van schimmelkaas. **'Geert Huysentruyt**

Tot slot dankt voorzitter Jos Bob David, commanderijlid voor de contacten met en het aanbrengen van het kasteel Castigno in de commanderij.

verslag : Luc Van der Straeten

foto's Inez Vandenbroucke



