

Lionel Osmin & Cie
Cami Salié Jurançon Sec

Sud-Ouest | FRANKRIJK

WIJNDOMEIN
Lionel Osmin & Cie

WIJNBOUW
Duurzaam

DRUIVENSOORT
Gros Manseng I Petit Manseng

GASTRONOMIE
Coquilles BBC gerookte walnootboter I gevogelte I Kazen

Beschrijving

Cami Salié van Lionel Osmin & Cie is een karaktervolle droge witte wijn uit de appellatie Jurançon Sec, aan de voet van de Franse Pyreneeën. De cuvée wordt gemaakt van Gros Manseng en Petit Manseng, twee typische druivenrassen uit de regio. De wijngaarden liggen op de heuvelachtige uitlopers van de Pyreneeën, waar Atlantische invloeden samengaan met warme, droge föhnwinden uit het zuiden. De afwisseling tussen warmte, neerslag en verkoeling zorgt voor een lang groeiseizoen en druiven met een uitgesproken aromatische intensiteit en natuurlijke zuurgraad.

Na de oogst worden de druiven langzaam en voorzichtig geperst om de zuiverheid van het fruit te behouden. De alcoholische gisting verloopt grotendeels in temperatuurgecontroleerde tanks, waarbij een beperkt gedeelte van de wijn ook op eikenhouten vaten kan vergisten. De opvoeding op de fijne lies geeft extra rondheid en complexiteit, terwijl het achterwege laten van de malolactische omzetting de levendige frisheid ondersteunt. De exacte vinificatie en rijping kunnen per jaargang verschillen.

In het glas toont de wijn een heldere goudgele kleur. De neus is expressief en uitnodigend, met aroma's van witte perzik, ananas, citrusvruchten en rijpe appel, aangevuld met subtiele florale en kruidige toetsen. In de mond combineert Cami Salié een genereuze, ronde textuur met een opvallend frisse structuur. De levendige zuren brengen spanning en precisie, terwijl de afdronk lang, licht mineraal en verfijnd ziltig blijft. Een uitgesproken gastronomische witte wijn die uitstekend combineert met gegrilde vis, schaaldieren, gevogelte in romige saus, kalfsvlees en gerijpte kazen zoals Comté.

Domein

Lionel Osmin & Cie werd in 2010 opgericht in Pau, in het hart van het Franse Sud-Ouest. Het wijnhuis ontstond vanuit de ambitie om de uitzonderlijke diversiteit van de Zuidwest-Franse wijngebieden opnieuw onder de aandacht te brengen. In samenwerking met lokale wijnbouwers selecteert en vinifieert Lionel Osmin wijnen uit onder meer Jurançon, Madiran, Cahors, Gaillac, Fronton en Marcillac. Bijzondere aandacht gaat naar de inheemse druivenrassen en historische terroirs die deze regio onderscheiden van de bekendere Franse wijngebieden.

De appellatie Jurançon ligt ten zuiden van Pau, op de heuvels die uitkijken over de Pyreneeën. De regio geniet vooral bekendheid om haar zoete witte wijnen, maar heeft eveneens een lange traditie van droge witte wijnproductie. De druivenrassen Gros Manseng en Petit Manseng spelen hierin een centrale rol. Hun dikke schillen, aromatische concentratie en natuurlijke zuurgraad maken ze bijzonder geschikt voor de productie van expressieve, gastronomische witte wijnen.

De naam Cami Salié betekent letterlijk zoutweg en verwijst naar de historische handelsroute tussen Salies-de-Béarn en Pau. Langs deze route werd zout vervoerd dat onder meer gebruikt werd voor het conserveren van de beroemde Jambon de Bayonne. De naam vormt zo een eerbetoon aan het gastronomische en culturele erfgoed van de Béarn. Tegelijk symboliseert de cuvée de verbinding tussen de verschillende terroirs van Jurançon, die samen bijdragen aan het evenwicht tussen aromatische rijkdom en frisheid.