

FDS*

By

Christophe COQUARD

* Fresh, Delicate & Subtle



Cépage: 100% Chardonnay
Origine et millésime: Pays d'Oc 2019

Christophe COQUARD est issu d'une longue lignée de vigneron en Beaujolais. Il a toujours vu son Grand Père et son Père travailler la vigne et vinifier dans le cuvage familial. Après avoir travaillé pendant 3 ans dans l'importation et la distribution de vins à Londres, il est allé enrichir son expérience en partant vinifier dans des exploitations viticoles de renommée en Californie, Nouvelle Zélande et Afrique du Sud. De retour dans le pays Beaujolais, il élargit ses compétences en travaillant pour 2 négociants de renom. En 2004, il décide de rentrer à "la Maison", sur le domaine familial et de mettre toute son expérience au service d'idées nouvelles en Beaujolais. Aujourd'hui, la Maison COQUARD, Artisan Négociant indépendant et familial en Beaujolais, est connue pour ses idées nouvelles et originales (voir www.maison-coquard.com)
Tout en perpétuant la tradition familiale du Beaujolais, Christophe a également travaillé sur une offre singulière et originale du Languedoc en bouteilles (FDS) et en kegs de 20 et 30 litres (Coquard On Tap).
Ainsi, il perpétue les traditions familiales en proposant des vins de qualité qui allient subtilement la tradition et la modernité.

Origine, terroir :

"Terroir Littoral" autour de Sète

Calcaires, dolomies & marnes secondaire / Schistes primaire et roche volcanique

Vinification :

Issu d'une sélection parcellaire dans les Terroirs de Monts, ce Chardonnay est récolté de nuit à parfaite maturité pour préserver son intégrité. Une attention particulière est portée sur la phase pré-fermentaire : égrappage soigné, pressurage progressif avec sélection des jus de presses suivi d'une stabulation sur bourbes de 2 jours afin de révéler tout le potentiel aromatique du raisin. Les îlots de parcelles sont ensuite vinifiés puis élevés en fûts de chêne Français pour apporter richesse et complexité. Certains fûts sont vinifiés en levures indigènes et accomplissent leur fermentation malolactique, ce qui dynamise l'onctuosité et la complexité de l'assemblage. Après un élevage de 10 mois sur lies avec bâtonnages réguliers, les vins sont dégustés et pour certains sélectionnés et assemblés pour aller dans la cuvée F.D.S (Fresh, Delicate & Subtle / Frais, Délicat & Subtil)

Elevage

10 mois sur lies en fûts de chêne Français

Les commentaires de dégustation de Christophe

Ce vin à la robe jaune d'or étincelant, nous délivre un bouquet fin et complexe sur des notes de pêche de vigne, d'agrumes et d'aubépine. La bouche est ample et élégante, révélant la pureté et la complexité aromatique des agrumes, des fleurs blanches sur une longue finale minérale.

Servir à 11-12°, il accompagnera à merveille les crustacés, gratins de fruits de mer, poissons cuisinés ou viandes blanches.

Hameau « Le Boitier », 69620 Theizé en Beaujolais, France.

Tel : + 33 (0)4 74 71 11 59 Fax : + 33 (0)4 74 71 11 60 E-mail : contact@maison-coquard.com
SARL au capital de 100 000€ - RCS Villefranche - Tarare 480 622 851 - Siret 480 622 851 00016