

Naam van de wijn: Prestige rosé

Producent: Puech-Haut

Herkomstbepaling: Languedoc - Saint-Drézéry, Languedoc, Frankrijk

Druivenras(sen): grenache 60%, cinsault 40%

Wijnbedrijf: Gérard Bru is niet alleen een selfmade man, hij is ook iemand die als hij ergens zijn zinnen op heeft gezet dit ook gerealiseerd krijgt. Als kind had hij zijn grootvader in de Minervois regelmatig geholpen in de wijngaarden en wijnkelder, herinneringen die hij koesterde. Terwijl Gérard Bru gestaag aan zijn zakenimperium werkte, kocht hij begin jaren tachtig, iets ten noordwesten van Montpellier bij het dorp Saint-Drézéry, een verwaarloosd stuk grond van 25 hectare met slechts wat olijfbomen en garrigue (struikgewas). Hij zag in dat dit perceel ideaal was voor wijnbouw, een terroir dat deels bestaat uit rolstenen zoals in Châteauneuf du Pape en deels een kalkbodem heeft. Kosten noch moeite werden gespaard, Gérard Bru liet geheel nieuwe wijngaarden met grenache en syrah aanleggen en redde de oude vervallen 17de eeuwse prefectuur van Montpellier van de sloop door deze steen voor steen te laten afbreken en weer zeer nauwgezet op te bouwen op zijn land. In 1990 was Château Puech-Haut een feit en verkocht Gérard Bru zijn bedrijf met 500 werknemers voor goed geld en concentreerde zich geheel op zijn jongensdroom; het zelf wijn maken. Wederom vele investeringen met o.a. de aankoop van nieuwe percelen, moderne vinificatie apparatuur en het aantrekken van oenoloog adviseur Michel Rolland tussen 1996 en 2006 en oenoloog en Rhône-expert Philippe Cambie vanaf 2008. Château Puech-Haut groeide in de loop van de jaren uit tot een waar wijnimperium dat biologisch werkt en ondertussen ruim 200 hectare groot is met diverse wijngaarden in het terroir Saint-Drézéry, grond heeft in de appellation Pic Saint Loup en in 2014 werd nog het 15 hectare grote Mas de Theyron in het terroir Saint-Christol aan het bezit toegevoegd. Gérard Bru heeft het met zijn tomeloze inzet (en kapitaal) ook voor elkaar gekregen dat de wijnen van Château Puech-Haut vanaf het prille begin continu zeer lovende kritieken krijgt en op de wijnkaart prijkt van menig sterren restaurant. Dit geldt voor alle wijnen van Château Puech-Haut, van de top cuvees als Le Clos du Pic, La 40ème en Recantou tot de 'basisreeks' van Château Puech-Haut de Prestige Rouge, Blanc en Rosé.



Regio: De Midi is de regio Languedoc-Roussillon die als een 60 kilometer brede strook langs de Middellandse zee ligt, grofweg van Marseille tot aan de Spaanse grens. Het is een gebied met een enorme verscheidenheid aan terroirs en heeft een grotendeels warm zeeklimaat, dus met warme zonnige zomers, een zacht najaar en tamelijk natte winters. Als wijngedebied wordt er ruim een kwart van alle Franse wijn geproduceerd en niet ten onrechte had de Midi vanwege de hoge productie van zeer simpele bulkwijnen, lange tijd de reputatie de wijnschuur van Frankrijk te zijn. De Engelse wijnschrijver Hugh Johnson noemde de Midi vanwege de boerse slobberwijnen jaren terug zelfs "the heartland of rubbish". Gelukkig is er sinds begin jaren tachtig zeer veel veranderd. Internationale concurrentie en een veranderend consumptiegedrag leidde niet alleen tot het rooien van vele wijngaarden, maar ook tot een omslag in de productie, van zeer matige bulk- naar kwaliteitswijn. Van coöperaties en grote wijnhandelaren (négociants) naar een nieuwe generatie van wijnmakers die met nieuwe moderne ideeën wijn wilde maken met kwaliteit, persoonlijkheid en identiteit. In de Languedoc, met een wijngaard oppervlakte van 210.000 hectare zes keer groter dan de Roussillon, waren de veranderingen het grootst: relatief onbekende wijndistricten en terroirs als bijvoorbeeld Terrasses de Larzac, Saint-Christol, Fitou, Saint-Drézéry, La Clape en Pic Saint Loup kwamen met zeer opvallende resultaten tot ontwikkeling.

Vinificatie (wijnbereiding): Na de oogst worden de druiven direct ontsteelt en geperst en laat men het sap voor korte tijd rusten bij 5°C om de kleine vaste bestanddelen te laten bezinken. Aansluitend volgt op 18 °C een temperatuur gecontroleerde alcoholische gisting op grote roestvrijstalen tanks. Daarna wordt de jonge wijn overgestoken op schone rvs-tanks voor een rijping op de lies voor een periode van enkele

maanden, zonder malolactische gisting. In het vroege voorjaar volgend op de oogst wordt de wijn na klaring en lichte filtering gebotteld.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 13,5%. Helder heel licht zalmkleurig. In de neus aroma's van grapefruit, watermeloen en iets van mandarijn. In het smaakpalet oranje citrusfruit, witte perzik en een ziltige toon die gepaard gaan met een afdrank met subtiele maar energieke zuren.

Serveren: 8 tot 10°C. Bewaren: tot 2 jaar na de oogst.

Culinair advies: Aperitief, gegrilde sardientjes, bouillabaise en paella.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2014 92p Robert Parker - 2013 91p Robert Parker - 2012 89p Robert Parker.

Smaaktype: Droog medium vol, elegant en verfrissend.

Glasadvies: Riedel Veritas Riesling, Riedel Vinum Chianti/Riesling.