

Naam van de wijn: Le Bourg

Producent: Clos Rougeard

Herkomstbenaming: Saumur-Champigny AOC, Loire

Druivenras(sen): cabernet franc 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Clos Rougeard is een van de beroemdste wijndomeinen van de Loire, zo niet van Frankrijk. De gebroeders Foucault, Jean-Louis (alias 'Charlie') en Bernard (beter bekend als 'Nadi'), maken sterrenwijnen in alle bescheidenheid. Bij een eerst bezoek aan het domein in de 'rue de l'Église' bij het dorp Chacé, iets ten zuiden van Saumur, vraagt men zich af of het wel het juiste adres is. Echt mediatisch bezig zijn de twee broeders niet. Marketing is hier nog volkomen onbekend, brieven, e-mails en telefoontjes worden zelden beantwoord, en als die bij geluk wel beantwoord worden, is dat vaak kort en vaag. De gebroeders mogen wel zeer zeldzame en bijzonder gewilde wijnen maken, praten is niet echt 'hun' ding. Ze worden door de ware Loire 'afficionados' en de hele pers op handen gedragen, hun wijnen worden de hemel in geprezen, zelf blijven ze daar nogal onaangedaan onder. In de wijngaarden van het familiedomein, sinds 1969 in hun bezit, werken ze ambachtelijk en biologisch/biodynamisch op hun eigen manier. Hun top cuvées worden gemaakt van ruim 35-95 jaar (Le Bourg) en 25-50 jaar (Les Poyeux) oude cabernet franc wijnranken. De bodem van 'Le Bourg' (1 ha) bestaat uit een mengsel van klei en kalk, die van 'Les Poyeux' (2,7 ha) uit kalk bedekt door een zanderig laagje erosiemateriaal dat ooit door de wind samen is gebracht. Hun derde rode 'cru' is de 'Clos Rougeard' (4,5 ha), op een bodem van kalk, klei en kiezels, met wijnranken van ruim 15-70 jaar oud. De opbrengst per hectare is zeer laag: 45 hl/ha voor de 'Clos', 35-45 hl/ha voor 'Les Poyeux' en 30-35 hl/ha voor 'Le Bourg', met een hoge plantdichtheid van 5.000-6.000 wijnranken per hectare!

Vinificatie (wijnbereiding): de met de hand geplukte druiven worden in open kuipen gegist. Het onderdompelen van de schillenkoek geschiedt nog steeds met de voeten. De totale inwekingperiode - inclusief gisting – duurt 21-28 dagen onder temperatuurcontrole. Alleen het vrije loop sap wordt gebruikt. De jonge wijn wordt 18-24 maanden opgevoed op 100% nieuwe houten vaten. Enkel met hulp van de zwaartekracht worden de wijnen gebotteld. Geen pomp komt hier aan te pas.

Decanteren om wijn en bezinsel te scheiden en/of beluchten op karaf: zeker een uur voor het serveren in een karaf overschenken.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: intense, zuiver rode kleur. De neus is bijna adembenemend mooi, krachtig aromatisch, boordevol zeer rijp zwart fruit, zoete pijptabak, specerijen, munt, zwarte truffel en mineraliteit. In de mond een ware openbaring, een geweldige complexiteit, een krachtige maar fluwelige en evenwichtige structuur, een brede, stijlvolle, sappige, verrukkelijke smaak en een lange, elegante, minerale (kalk) finale, zuiver en complex. Serveren: 16-18°C. Bewaren: zeer goed oplegpotentieel.

Culinair advies: deze wijn vraagt om krachtige gerechten met een hoog gehalte aan rijpe tonen. Kies voor in de oven gebraden reebout, ree- of hertenzadel, hele kalfsnier in zijn vet gebraden, haas, ... al dan niet geserveerd met wilde paddestoelen.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 91-95 punten Robert Parker Wine Advocate.

Smaaktype: volle, intense beleving, complex met houtrijping.