

Naam van de wijn: Bourgogne Pinot Noir

Producent: Anne Gros

Herkomstbenaming: Bourgogne AOC, Frankrijk

Druivenras(sen): pinot noir

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Anne Gros, enige dochter van François Gros, nam het familiedomein in 1988 over van haar vader. In korte tijd wist de 25 jarige het domein uit te breiden van 3 naar 6,5 ha. Recentelijk is ook geïnvesteerd in een nieuwe wijnkelder. Anne is een dynamische en krachtige vrouw die zeer gehecht is aan haar vrijheid. Ooit voorbestemd voor een litteraire carrière, het lot dwong haar van richting te veranderen en zich volledig te richten op wijnbouwkunde en oenologie. Met haar gevoeligheid, passie, talent en professionalisme wist ze snel de wijnwereld te overtuigen en het vertrouwen van vakgenoten en wijnliefhebbers te winnen. Anne Gros staat positief tegenover biologische en biodynamische landbouwmethoden en verdiept zich daar serieus in. Haar bewegingsreden is echter niet het verkrijgen van een certificering maar het behouden van de biodiversiteit van het terroir en het verhogen van de kwaliteit van de wijn door het verkrijgen van gezonde en perfect rijpe druiven. Een goed terroir en goed basismateriaal zorgen voor subtiele, evenwichtige en elegante wijnen, met voldoende concentratie, goed fruit en een fluwelige structuur. Een succesformule met een keerzijde: de vraag overstijgt het aanbod en van alle wijnen zijn de beschikbare kwantiteiten per importeur zeer klein. Wees er dus snel bij!



Vinificatie (wijnbereiding): Bij Anne Gros worden de rode wijnen traditioneel gevinifieerd in betonnen kuipen met een epoxy binnenlaag. De inweking inclusief gisting duurt gemiddeld 12-15 dagen. De temperatuur wordt daarbij strikt gecontroleerd en zo nodig aangepast aan de karakteristieken van het oogstjaar. Na de assemblage van de vrije uitloop en perswijnen rust de jonge wijn minstens 48 uur om via natuurlijke bezinking helderder te worden. Er volgt dan een opvoeding van ongeveer 16 maanden op Frans eikenhout met een hoog percentage nieuwe vaten: 80% voor de grands crus, 50% voor de villages AOC's en 30% voor de regionale AOC's. Het nieuwe hout wordt hier gezien als een katalysator en onthuller van de intrinsieke karakteristieken van de wijn: het zorgt voor meer aromatische complexiteit, vetzigheid en structuur.

Decanteren om wijn en bezinksel te scheiden en/of beluchten op karaf: enige tijd voor het serveren in een karaf overschenken zal de aromatische kracht van de wijn ten goede komen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: heldere, uitnodigende rode kleur. Volop rood fruit (framboos, kersen, aardbei, aalbessen) in de neus, ondersteund door hout accenten (30% nieuw). In de mond, fris en fruitig in aanzet, vetzig en rond op de tong, in zijn jeugd wel eens wat strak in zijn tannines. Serveren: 15-17°C. Bewaren: in topjaren kan deze wijn zich verrassend goed ontwikkelen en meer dan 10 jaar na de oogst worden bewaard.

Culinair advies: Traditionele begeleider van rood en wit vlees, gebakken, geroosterd of in rode wijnsaus gesmoord. Doet het ook goed bij betere vleeswaren en rijpe kazen met zacht zuivel.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 84-86 pp Burghound.

Smaaktype: Medium vol, aromatisch, met houtopvoeding.