

Naam van de wijn: Bourgogne Rouge

Producent: Olivier Merlin

Herkomstbenaming: Bourgogne Rouge AOC, Frankrijk

Druivenras(sen): pinot noir

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: het domein van Olivier en Corinne Merlin ligt in het voorbestemde dorpje Roche-Vineuse (letterlijk: wijnrots!) in de Mâconnais streek. Bourgogne, Mâcon en Beaujolais vormen het kernassortiment van het domein. Olivier studeerde oenologie in Beaune en werkte daarna als keldermeester in de Jura, waar hij zijn vrouw Corinne ontmoette. In 1985 vertrok hij naar het Californische Napa dal om twee jaargangen te vinifiëren. Begin 1987 neemt hij het 4,5 ha groot Domaine du Vieux Saint-Sortin over. Het oude en vervallen domein was sinds 1750 in handen van dezelfde familie. Sindsdien lijkt de succesvolle opmars van Olivier en Corinne niet meer te stuiten. Zelfs de verschrikkelijke hagelstorm die op 20 juli 2004 binnen 20 minuten 80% van de wijngaarden volkomen vernietigde kon hen niet stoppen. Olivier combineert oude wijnwijsheid, scherpe observatie en hard werken in de wijngaarden, met moderne technologie. Onmisbaar onderdeel van zijn filosofie is het 4-5 jaar lang braak laten liggen van een gerooide en omgeploegde wijngaard. Daarom is 5-10% van zijn grond systematisch niet in productie. Er wordt geen synthetische bestrijding- of bemestingmiddel gebruikt, in Moulin-à-Vent wordt zelfs met ouderwetse paardenkracht in de wijngaarden gewerkt. Niets trendy gezwets, maar puur ouderwets gezond boerenverstand. Het resultaat kan worden samengevat in vier woorden: evenwicht, zuiverheid, complexiteit en harmonie, zowel voor de witte als voor de rode wijnen van het domein. Deze Bourgogne rouge is afkomstig van naar het westen gerichte wijngaarden, op een hoogte van 260 m, met een helling van 5%, op een kalkhoudende leembodem. De opbrengst is zeer laag, 40 hl/ha, zeker gezien de hoge plantdensiteit: 8.000 wijnstokken per hectare!



Vinificatie (wijnbereiding): de druiven worden in de wijngaard en bij aankomst in de wijnkelder gecontroleerd. Bij de wijnkelder gebruikt men eerst een vibrerende sorteermachine en daarna een vaste sorteertafel met handmatige visuele controle. De trossen worden volledig ontleed voor het inweken. De alcoholische gisting vindt plaats in open houten kuipen met twee maal daags onderdompeling van de schillenkoek. Inweking plus alcoholische gisting duren circa 13 dagen. De malolactische gisting vindt plaats voor 40% in kleine eikenhouten vaten en voor 60% in grote houten vaten. Na 8 maanden opvoeding wordt de ongekleurde jonge wijn licht gefilterd op kiezelzand (*kieselguhr*) en gebotteld.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: zeer mooie paarse kleur. Intense neus met rijpe vruchtenaroma's (frambozen en aardbeien). In de mond, rijk, diep, evenwichtig, gul van structuur en smaak, met fluwelige, versmolten tannines en een lange finale. Serveren: 12-16°C (hoe jonger hoe koeler). Bewaren: binnen 2-8 jaar na de oogst drinken.

Culinair advies: goed te combineren met verfijnde en zeker niet te zware gerechten, vlees vanzelfsprekend, rood of wit, het liefst langzaam gegaard (kalfs- of varkenskoontjes!), maar ook gevogelte en ... vis! Ook aanbevolen bij geroosterd kalfs- of varkensvlees en bij ambachtelijke, harde kazen.

Smaaktype: fris, medium vol, complex, aromatisch, met houtrijping.