

Naam van de wijn: Brouilly

Producent: Clos de la Roilette

Herkomstbepaling: Brouilly, Beaujolais, Frankrijk

Druivenras(sen): gamay noir à jus blanc

Wijnbedrijf: Clos de la Roilette behoort met zijn uitmuntende wijnen uit de appellation (herkomstbepaling) Fleurie al zo'n dertig jaar tot de elite van de Beaujolais domaines. De geschiedenis en reputatie van Clos de la Roilette begint in de jaren twintig van de vorige eeuw. Tijdens het vastleggen van de toen geheel nieuwe appellation Fleurie werd de grens van de appellation Moulin-à-Vent verplaatst. Monsieur Crozet, de toenmalige eigenaar die tot dan toe wijn maakte onder de naam Moulin-à-Vent, werd tot zijn verbijstering en grote woede ineens verplicht deze wijn als Fleurie te moeten verkopen. Als tegenreactie besloot hij om geen druppel wijn meer in Frankrijk op de markt te brengen en creëerde hij het merk Clos de la Roilette dat in 1924 officieel gedeponeerd werd, overigens zonder dat het perceel Roilette ommuurd is (clos). Roilette was een van zijn renpaarden dat enige reputatie had en hij gebruikte een afbeelding van deze merrie voor het logo van Clos de la Roilette. Met succes werd Clos de la Roilette verkocht in Zwitserland, Duitsland en Groot Brittanie en in 1956 werd het perceel la Riolette zelfs officieel een erkend climat (kadastraal omschreven kwaliteitsperceel). In het midden van de jaren zestig hadden de erfgenamen van Crozet echter alle interesse in het domaine verloren, het was in verval geraakt met verwaarloosde wijngaarden en voor Fernand Coudert een buitenkans om het in 1967 te kopen. Met succes herstelde hij het gehele domaine en de reputatie van Clos de la Roilette. Zijn zoon Alain die al sinds 1984 bij Domaine Clos de la Roilette werkt, zet gedreven deze lijn voort met kwaliteitscriteria als het koesteren van de oude tot zeer oude stokken, lage rendementen, met de hand plukken en vrijwel biologisch werken op het ondertussen 12 hectare grote wijngoed. Nog steeds worden de wijnen van Clos de la Roilette voor zeker 70% buiten Frankrijk verkocht, niet uit dwarsigheid van Alain Coudert, maar vanwege de erkenning van liefhebbers van karaktervolle, gastronomische kwaliteitswijnen. Domaine Coudert Brouilly is onderdeel van Domaine Clos de la Roilette en afkomstig van een hectare met wijnstokken met een gemiddelde leeftijd van ruim 40 jaar. Het ligt bij het plaatsje Saint-Lager en Alain Coudert kreeg de wijngaard in 2005 via een erfenis.



Regio: De Bourgogne is een van de meest beroemde wijnstreken ter wereld en ligt in het oostelijke midden van Frankrijk. Het is een gebied dat ruim 250 kilometer lang is en begint met de Chablis in het noorden en eindigt in het zuiden met de Beaujolais net voor Lyon en heeft een lengte van zo'n 275 kilometer. De Beaujolais is een van oudste wijnbouwgebieden van Frankrijk, al in de eerste eeuw voor onze jaartelling werden hier door de Romeinen wijngaarden aangelegd en waarvan nog steeds resten zijn te vinden bij Brouilly en Morgon. Een wijncultuur die altijd aanwezig gebleven is en zich ook steeds meer uitbreidde. Met het bouwen van een kasteel in het midden van de negende eeuw was de eerste heer van Beaujeu grondlegger en naamgever van de stad die zich rondom het kasteel vormde en die later ook een zeer belangrijke regionale functie kreeg met veel wijnhandelaren en zelfs hoofdstad van het wijnbouwgebied Beaujolais werd, bestuurd door de hertogen van Beaujeu. Aangezien in de late middeleeuwen de wijn uit Beaujolais steeds meer ging lijken op die uit de Bourgogne, besloot de hertog van Bourgogne Philippe Le Hardi in 1395 per decreet dat de wijnen ten noorden van de stad Macon het exclusieve recht kregen op het gebruik van pinot noir en de wijnen ten zuiden van Maçon enkel op gamay. Na 600 jaar is de gamay nog steeds onlosmakelijk verbonden met de Beaujolais. Bij alle twaalf appellations, dus van Beaujolais (Nouveau), de Beaujolais-Villages tot de tien crus die bestaan uit Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte-de-Brouilly, Fleurie, Juliéas, Morgon, Moulin-à-vent, Régnié en Saint-Amour.

Vinificatie (wijnbereiding): Na een strenge en selectieve handmatige oogst, worden de trossen grotendeels intact gelaten en laat men deze ongeknusd en temperatuur gecontroleerd zonder toevoeging van zwavel de alcoholische fermentatie (semi-carbonique) met wilde (druifeigen) gisten

ondergaan op betonnen cuves. Na 12 dagen volgt de persing en wordt de jonge wijn overgestoken op oude eikenhouten foeders om hierin de malolactische gisting te laten voltrekken en te rijpen. Na een periode van ongeveer 6 maanden wordt de wijn geassembleerd en ongefilterd gebotteld.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 13%. Helder diep robijnrood van kleur. In de neus aroma's van rijpe frambozen, kersen, vlierbessen en een hint van wilde oregano. In het smaakpalet tonen van bessen, rijpe pruimen en heel licht wat specerijen, die gepaard gaan met soepele tannines in de afdronk.

Serveren: 14 tot 16°C. Bewaren: tot 4 jaar na de oogst.

Culinair advies: Lunch, picknick, mooie vleeswaren als b.v. saucisson sec de Bourgogne, rilette van eend en pâté en croûte, konijn in rode wijnsaus, coq au vin, en kaasjes als b.v. Saint Nectaire, Reblochon, Citeaux en Vacherin Mont d'Or.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2011 87p Parker - 2009 89-90p Parker, 2008 88p Parker.

Smaaktype: Droog, half vol, elegant, puur en zeer fruitig.

Glasadvies: Riedel Veritas Old World Pinot Noir, Riedel Vinum Burgundy.