

Naam van de wijn: Fleurie La Griffe du Marquis

Producent: Clos de la Roilette

Herkomstbepaling: Fleurie, Beaujolais, Frankrijk

Druivenras(sen): gamay noir à jus blanc

Wijnbedrijf: 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 Roilette 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. De Fleurie La Griffe du Marquis van het 9 hectare grote Domaine Clos de la Roilette is afkomstig van een wijngaard met stokken die in 1930 geplant zijn. De totale opbrengst van deze cuvée vieilles vignes die pas sinds 2009 gemaakt wordt, is slechts 4000 flessen.



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, Juliéna, 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 18 dagen volgt de persing en wordt de jonge wijn overgestoken op gebruikte eikenhouten barriques uit de Côte de Beaune om hierin de malolactische gisting te laten voltrekken en te rijpen. Na een periode van ongeveer 12 maanden wordt de wijn geassembleerd en ongefilterd gebotteld.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 13%. Tamelijk ondoorzichtig diep paarsrood van kleur. In de neus aroma's van rijpe zwarte kersen, bosaardbeitjes, pruimen, bloemen en vanille. In het smaakpalet klein roodzwart fruit, zoethout en geroosterde amandelen, die gepaard gaan met milde tannines in een satijnige afdronk. Een wijn die eerder aan een Bourgogne doet denken dan aan een Beaujolais.

Serveren: 16 tot 18°C. Bewaren: tot 15 jaar na de oogst.

Culinair advies: Gegrilde côte de bœuf charolaise, eend met kersen, coq au vin, fazant met eekhoorntjesbrood en kaasjes als b.v. Saint Nectaire, Morbier, Reblochon, Tomme de Yenne en Vacherin Mont d'Or.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2012 15/20 Bettane & Desseauve - 2011 90+p Parker, 16/20 Bettane & Desseauve - 2009 92 Parker.

Smaaktype: Droog, medium vol, complex, elegant en met subtiele houtrijping.

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