

Naam van de wijn: L'Essentiel Blanc

Producent: Domaine des Hauts-Chassis

Herkomstbenaming: Crozes-Hermitage Blanc AOC, Rhône, Frankrijk

Druivenras(sen): 50% marsanne, 50% roussanne

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: decennia lang verkochten de wijnboeren van Crozes-Hermitage hun wijn in bulk aan de 2 lokale coöperaties en drie grote (kwaliteit) handelaren. Zo deed ook de familie van Franck Faugier, tot hij in 1969 de banden brak met de coöperatie waar de familie aan leverde. Het domein Les Hauts-Chassis ligt – hoe kan het anders – in het hart van het gehucht Les Chassis, in het zuiden van het AOC gebied. Het totale wijnaantal bedraagt 14,5 ha: 12 ha in Crozes-Hermitage rouge, 1 ha in Crozes-Hermitage blanc en 1,5 ha in Saint-Joseph. De gemiddelde leeftijd van de syrah wijnranken voor de Crozes-Hermitage rouge ligt ruim boven de 20 jaar. Van de 12 ha zijn 7,5 ha meer dan 20 jaar geleden aangeplant, waaronder ruim 4 ha van meer dan 50 jaar oud. De bodem van de Crozes-Hermitage blanc wijngaarden bestaat uit sedimentaire lagen, ooit gebracht door de dwalende gletsjers en rivieren. De bovenlaag van 30-40 cm diep is een mengsel van grof zand en bruine klei met wat grote rolkeien. De wijngaarden zijn nog aan de jonge kant, met wijnranken van 10 jaar oud (in 2009). Met het jaar neemt de kwaliteit van de witte wijn uit deze wijnranken aanzienlijk toe.



Vinificatie (wijnbereiding): de druiven worden handmatig geplukt en op het perceel zelf al streng geselecteerd. Voor de cuvée L'Essentiel worden de druiven samen gevinifieerd. Bij aankomst in de wijnkelders worden de hele trossen geperst, waarna de sappen snel tot 4°C worden gekoeld om op natuurlijke wijze te bezinken en helder te worden. Na 24 uur worden de sappen overgeheveld naar RVS tanks waar ze de alcoholische gisting ondergaan bij 14-16°C. Na de malolactische gisting blijven de jonge wijnen nog 4 maanden in de RVS tanks rijpen tot ze in maart van het volgende jaar gebotteld worden.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: gouden kleur met groene en koperen nuances. Sensueel aromatisch, met subtiele aroma's van gepocheerde gele perzik, nectarine, kweepeer, warme boter, amandel, rozen, viooltjes, exotische vruchten, zoethout en ontbijtkoek, zowel in de neus als op de tong. In de mond een perfect evenwicht tussen verkwikkende frisheid en zwoele warmte. Serveren: 12-14°C. Bewaren: binnen 2-5 jaar na de oogst drinken.

Culinair advies: chic en sensueel als aperitiefwijn. Aan tafel heeft deze l'Essentiel een lichte voorkeur voor vis, witvlees of gevogelte in witte saus en voelt zich al helemaal gelukkig bij de lokale specialiteiten '*ravioles de Royans*' (*piepkleine deegkussentjes gevuld met comté, verse kaas en fijngehakte peterselie*) en (half)rijpe picodon kaas.

Smaaktype: medium body, rijp fruitig, aromatisch.