

Naam van de wijn: Les Galets Rouge

Producent: Domaine des Hauts-Chassis

Herkomstbenaming: Crozes-Hermitage AOC, Rhône, Frankrijk

Druivenras(sen): syrah

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 wijnareaal 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 rouge wijngaarden bestaat uit sedimentaire lagen, ooit gebracht door de dwalende gletsjers en rivieren. De bovenlaag van 30-40 cm diep is een mengsel van zand en klei en bevat veel grote rolkeien. Deze rolkeien vangen de zonnewarmte overdag op en geven die af tijdens de nacht.



Vinificatie (wijnbereiding): de druiven worden handmatig geplukt en op het perceel zelf al streng geselecteerd. Voor de cuvée Les Galets worden de druiven snel in RVS tanks gekoeld tot 10-13°C. Voorafgaande de gisting ondergaan de druiven een korter koude inweking dan bij de Esquisse. De gisting vindt plaats bij 29-31°C, waarbij een deel van het sap twee keer per dag afgetapt wordt en over de schillenkoek gespreid. Ook wordt de schillenkoek 2-3 keer per dag ondergedompeld. Hierdoor krijgt men meer kleur en extract, zonder een teveel aan harde tannines. Na de gisting wordt de jonge wijn gedurende 10-20 dagen iets opgewarmd om zachtere tannines te verkrijgen. Na een iets langere opvoeding in wijnvaten met een inhoud van 400-500 liter wordt de wijn in november van het volgende jaar gebotteld.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: zeer aromatisch, rijp fruitig type Crozes-Hermitage, met cassis en kersencompote, ondersteund door een snufje witte peper, specerijen en een hint van hout. In de mond, fris in aanzet, zuiver, rijk en krachtig van structuur, maar vooral niet 'te' zwaar. Fijne, versmolten tannines. Serveren: 14-16°C. Bewaren: 3-5 jaar na de oogst probleemloos, langer in topjaren.

Culinair advies: uitstekende begeleider van roodvlees, gebakken of van de grill, als het maar sappig en smaakrijk is. Denk daarbij niet alleen aan rund, maar ook aan veulen en exotisch rood wild (struisvogel, kangoeroe, springbok...).

Smaaktype: medium body, rijp fruitig, aromatisch, met houtopvoeding.