

Naam van de wijn: Saint-Joseph

Producent: Domaine des Hauts-Chassis

Herkomstbenaming: Saint-Joseph 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 wijngaarden in de AOC Saint-Joseph liggen bij het gehucht 'Les Rodets', op de gemeentelijke grond van Ozon.



Vinificatie (wijnbereiding): de druiven worden handmatig geplukt en op het perceel zelf al streng geselecteerd. Voorafgaande de gisting worden de druiven 3-5 dagen bij 10-12°C ingeweekt om het maximum aan fruitige aroma's te verkrijgen. De gisting vindt plaats in RVS tanks bij 30-34°C, waarbij een deel van het sap dagelijks afgetapt wordt en over de schillenkoek gespreid. Ook wordt de schillenkoek dagelijks ondergedompeld. Hierdoor krijgt men meer kleur en extract, zonder een teveel aan harde tannines. Na de gisting wordt de jonge wijn gedurende 18-25 dagen tot 30°C opgewarmd om zachtere tannines te verkrijgen. Voor het bottelen wordt de wijn nog 12 maanden in grote houten vaten opgevoed op eigen fijn bezinksel.

Decanteren om wijn en bezinksel te scheiden en/of beluchten op karaf: als u deze wijn binnen de eerste 5 jaar na de oogst wilt schenken, is het zeer raadzaam de wijn in een karaf over te schenken minstens 30 minuten voor het serveren.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: na het luchten komen frisse en minerale nuances het rijpe en uitbundige fruit ondersteunen, aangevuld met een hint van warme dierlijke tonen. Fris, aromatisch, erg fruitig, diep, krachtig, rond, breed en verrassend complex voor een wijn van nog relatief jonge wijngaarden (\pm 10 jaar). Lange, frisse en minerale finale met elegante, versmolten tannines. Serveren: 16-17°C. Bewaren: 5-10 jaar na de oogst en misschien langer.

Culinair advies: uitstekende begeleider van roodvlees, gebakken of van de grill, zoals rundvlees, wild of eend, al dan niet geserveerd met een saus van frisse bosvruchten. In zijn jeugd eveneens aanbevolen bij vleeswarenschotels en landelijke buffetten.

Smaaktype: medium body, zeer fruitig, aromatisch, fris, mineraal.