

Naam van de wijn: Les Travers Blanc

Producent: Domaine Brusset

Herkomstbenaming: Côtes du Rhône Villages – Cairanne Blanc AOC

Druivenras(sen): clairette 30%, grenache blanche 30%, roussanne 20%, marsanne 10% en viognier 10% (kan variëren per oogstjaar)

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: grootvader André Brusset besloot in 1947 alle olijf- en fruitbomen radicaal te rooien en te vervangen door wijnranken. 9 jaar later plukte hij de vruchten van zijn visionaire en in die tijd zeer gedurfde actie. De strenge en lange vorst van 1956 vernietigde olijf- en vruchtbomen in het hele Rhône dal. De wijnranken overleefden de vorst. Veel boeren kozen toen noodgedwongen voor de wijnbouw, het werd het begin van het succesverhaal van de Côtes du Rhône wijnen. André Brusset gaf zijn passie door aan zijn zoon Daniel en kleinzoon Laurent. Het familiedomein Brusset is een schoolvoorbeeld van hoe passie en ervaringen van meerdere generaties samengesmolten kunnen worden tot een nog groter geheel, met respect voor traditie en openheid voor nieuwe technologieën. De familie bezit bijna 90 hectaren wijngaarden in het hart van het Côtes du Rhône gebied, tussen Orange, Vaison-la-Romaine en Bollène. Les Travers omvat meerdere percelen op de heuvels van Cairanne en op de vlakke Plan de Dieu. Voor deze witte Les Travers worden de druiven geoogst in wijngaarden met een bodem van klei en kalksteen op de flanken van de 'coteaux' en alluviaal zand in het dal. De gemiddelde leeftijd van de wijnranken is ruim 30 jaar.



Vinificatie (wijnbereiding): de druiven worden 100% met de hand geplukt en al in de wijngaard streng geselecteerd. Bij aankomst in de wijnkelders worden ze onmiddellijk pneumatisch geperst, waarna de most gekoeld wordt en even de tijd krijgt om natuurlijk te bezinken. De gisting vindt voor 80% plaats in RVS tanks bij 18°C en voor 20% in nieuwe eikenhouten vaten, met regelmatige *bâtonnage*. Om de nodige frisheid in de wijn te behouden is een malolactische gisting doorgaans niet gewenst.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: zeer heldere en fonkelende kleur, geel met een groen zweempje. In de neus zijn de florale (meidoorn) aroma's dominant, aangevuld met nuances van exotische vruchten, abrikoos en een hint van vanille. Fris, fruitig en rond in de aanzet, droog en soepel op de tong, vlezig en vettig in de finale. Serveren: 8-12°C (hoe jonger hoe koeler). Bewaren: binnen 3 jaar na de oogst in zijn fruit drinken.

Culinair advies: in het Rhône dal wordt deze wijn vaak bij oesters en andere schelpdieren geserveerd. Er zijn echter misschien wat beter geschikte alternatieven. Klassieker is de combinatie met stevige zeevis, gevogelte of witvlees. Bijzonder aanbevolen bij een paté of terrine van gevogelte, al dan niet gevolgd door zalmforel.

Smaaktype: fris, licht en elegant, aromatisch.