

Naam van de wijn: Domaine Brusset - Cairanne L'Esprit de Papet

Producent: Domaine Brusset

Regio: Cairanne, Rhône, Frankrijk

Druivenras(sen): roussanne, viognier.

Smaaktype: droog, halfvol tot vol, puur, subtiel en met houtrijping.

Bewaarcapaciteit: tot 10 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 10 tot 12°C.

Culinair advies: rog met kappertjes, zeebaars, gegrilde tonijn, kip of kalkoen uit de oven, geitenkaasjes als Banon en Pélardon, en verfijnde Aziatische gerechten.

Glasadvies: Riedel Veritas Viognier/Chardonnay, Riedel Vinum Viognier/Chardonnay.

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.

Regio: De Rhône is een van de oudste wijnbouwgebieden van Frankrijk. Het gebied is ruim 200 km lang dat grofweg van Lyon tot aan Marseille loopt en grote verschillen tussen noord en zuid kent. Het noordelijk deel strekt zich uit vanaf het stadje Vienne tot aan Loriol, net ten zuiden van Valence. Hier heerst een landklimaat met hete zomers, een warm najaar en koude, natte winters. De Rhônevallei is hier smal met deels steile hellingen en waar met syrah zeer grote rode wijnen gemaakt worden in appellations als Hermitage, Côte-Rôtie, Cornas en Saint-Joseph, terwijl viognier de witte druif is voor Condrieu en de uiterst zeldzame Château Grillet. Daarnaast zijn roussanne en marsanne de druiven voor de witte Hermitage, Saint-Joseph en Saint-Péray. Het zuidelijke deel van het wijngedebied Rhône begint bij Montélimar en loopt tot iets ten zuiden van de stad Avignon. Hier is het Rhônedal breed tot zeer breed en tamelijk vlak met een mediterraan klimaat met zeer warme zomers, een warm najaar en zachte winters met voldoende neerslag. Hier heerst de grenache en is de belangrijkste druif in niet alleen de eenvoudiger wijnen als Côtes du Rhône, Ventoux en Luberon, maar nog overtuigender in de rosé's uit Tavel en krachtige wijnen als b.v.: Vacqueyras, Cairanne, Lirac, Rasteau en natuurlijk Gigondas, en natuurlijk al helemaal bij de iconische appellation Châteauneuf du Pape.

Wijngaard & Vinificatie: De druiven worden handmatig geoogst. In de vinificatieruimte worden de druiven streng geselecteerd, ontsteeld en pneumatisch geperst. Daarna geeft men het sap een koude rustperiode van 12 uur om zo de grovere bestanddelen te laten bezinken. Vervolgens laat men het schone sap een temperatuur-gecontroleerde (28°C) alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten ondergaan in nieuwe eikenhouten barriques. Daarna ondergaat de jonge wijn de malolactische gisting en rijping op de 'lie' op dezelfde barriques. Na 18 maanden wordt de wijn geassembleerd en zonder filtering gebotteld.

Smaakimpressie: Licht goudgeel van kleur. In de neus aroma's van citrusfruit, abrikoos, peer, wilde venkel, acacia, witte peper en verse toast. In het smaakpalet tonen van limoen, sinaasappelschil, geel steenfruit, geroosterde hazelnoten, brioche en vanille, die worden gevolgd door een zeer lange afdronk met subtiele zuren.