

Naam van de wijn: Les Travers Rouge

Producent: Domaine Brusset

Herkomstbenaming: Côtes du Rhône Villages – Cairanne Rouge AOC

Druivenras(sen): grenache 60%, syrah 20%, mourvèdre 15%, cinsault 5% (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 rode Les Travers worden de druiven geoogst in wijngaarden met een bodem van klei en kalksteen op de flanken van de 'coteaux', bedekt met grote rolkeien. De gemiddelde leeftijd van de wijnranken is ruim 30 jaar. De opbrengst is laag, 35 hl/ha.



Vinificatie (wijnbereiding): de druiven worden 100% met de hand geplukt en al in de wijngaard streng geselecteerd. Bij aankomst in de wijnkelders wordt elke druivenras apart gevinifieerd. Na een inweking van 12 dagen (inclusief gisting) worden de jonge wijnen 12 maanden opgevoed, 80% in RVS tanks, 20% in 3-4 jaar oude eiken vaten.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: diep robijnrode kleur. Elegante neus van cassis en vlierbes. Breed en geconcentreerd in de aanzet, fruitig (cassis, kersen) op de tong, met fluwelige tannines en een zwoele finale met peper en specerijen. Serveren: 12-16°C (hoe jonger hoe koeler). Bewaren: binnen 5-8 jaar na de oogst drinken.

Culinair advies: iets koeler geschonken in zijn jeugd is deze wijn gastronomisch breed inzetbaar, in het bijzonder bij de meeste vleesgerechten. Na enkele jaren flesopleg kan het ook worden geserveerd bij wild en rijpe, harde kazen.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 90 punten Wine Spectator...

Smaaktype: medium vol, elegant, aromatisch.