

Naam van de wijn: Grand Montmirail

Producent: Domaine Brusset

Herkomstbenaming: Gigondas AOC

Druivenras(sen): grenache 65%, syrah 15%, 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. Voor deze traditionele Gigondas worden de druiven geogst in wijngaarden op naar het zuiden gerichte terrassen, bij de bekende 'Dentelles de Montmirail' kalkrots keten. De bodem van de 68 terrassen bestaat voornamelijk uit alluviale sedimenten en kalkhoudende zandsteen (*molasses*) en bevat veel stenen. De opbrengst is zeer laag, 30 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 het treden en ontstelen volgt een inweking van 15 dagen (inclusief gisting) waarbij geen gist wordt toegevoegd. Na deze spontane gisting worden de jonge wijnen geassembleerd en opgevoed, 60% in RVS tanks en 40% in grote vaten (*demi-muids* = 400-600 liter inhoud).

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: karmijnrode kleur. Volop zondoorstoorde rode vruchten in de neus, aangevuld met minerale nuances en een hint van vanille. Rijk, vol, fruitig op de tong, met duidelijk aanwezige maar zijdezachte tannines. Elegant, gul en harmonieus. Serveren: 15-16°C. Bewaren: binnen 5-10 jaar na de oogst drinken.

Culinair advies: gastronomisch breed inzetbaar, klassiek bij rood vlees gerechten en rijpe, harde kazen. Altijd goed bij gegrild lamsvlees met Provençaalse kruiden, al dan niet geserveerd met gegrilde groenten of traditionele ratatouille. Na enige jaren extra opleg is deze wijn ook zeer geschikt voor wildgerechten.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 90-92 punten Robert Parker Wine Advocate

Smaaktype: medium vol, elegant, rijk, aromatisch, met 40% lichte houtopvoeding.