

Naam van de wijn: Hauts de Montmirail

Producent: Domaine Brusset

Herkomstbenaming: Gigondas AOC

Druivenras(sen): grenache 55%, mourvèdre 25%, syrah 20% (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 geoogst in wijngaarden op naar het zuiden gerichte terrassen, aan de voet van de bekende 'Dentelles de Montmirail' kalkrots keten. De bodem bestaat voornamelijk uit klei en veel stenen. De opbrengst is zeer laag, 25 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 voorafgaande de gisting een koude inweking. De gisting duurt 21 dagen onder temperatuurcontrole en met regelmatig onderdompelen van de schillenkoek. Na de gisting worden de jonge wijnen geassembleerd en 100% op vaten van Frans eikenhout opgevoed, met een variabel deel nieuw hout al naar gelang het oogstjaar.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: diepe, donkere kleur. Zeer complexe en rijke neus, volop zondoorstoofd fruit en specerijen. Zeer rond en krachtig in de mond, goede lengte, elegant en goed geïntegreerd hout, stevige tannines, met een lange finale waarin bramen en chocolade voor de finishing touch zorgen. Serveren: 16-18°C. Bewaren: minstens 10 jaar na de oogst te bewaren.

Culinair advies: deze rijpe, krachtige en kruidige kanjer vraagt om dito gerechten: gegrild of gebraden roodvlees, gestoofd vlees met kruiden, wildgebraad of stoofschotels, en natuurlijk rijpe, harde kazen. Altijd goed bij gegrild lamsvlees met Provençaalse kruiden, al dan niet geserveerd met gegrilde groenten.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 90-92 punten International Wine Cellar, 91-94 punten Robert Parker Wine Advocate...

Smaaktype: volle, intense en complexe beleving, met houtopvoeding.