

Naam van de wijn: Rasteau La Bastide

Producent: Domaine Brusset

Herkomstbepaling: Rasteau, Rhône, Frankrijk

Druivenras(sen): grenache, mourvedre

Wijnbedrijf: Dat André Brusset in 1947 de beslissing nam om het contract dat hij had bij de Cave Coopérative van zijn woonplaats Cairanne op te zeggen, is geen verkeerde geweest. Maar dat hij op dat moment had kunnen dromen of voorzien, dat Domaine Brusset zou kunnen groeien van amper 4 hectare in 1947 tot ruim 70 hectare heden ten dage, is niet al te waarschijnlijk. Toch is dit gebeurd. In zo'n 70 jaar tijd zag Domaine Brusset kans om uit te dijnen tot een wijngoed dat ruim 19 hectare heeft van de beste percelen in Gigondas en verder vele wijngaarden (vaak zeer speciale en kleine) in appellations als Cairanne, Rasteau, Ventoux en Côtes-du-Rhône. En dan ook nog eens met ware topkwaliteit, sterker, er zijn weinig wijngoederen van deze relatief grote omvang in de Rhône die kunnen bogen op een consistentie van kwaliteit als Domaine Brusset. Dit is grotendeels te danken aan drie generaties van wijnmakers die terecht een rotsvast geloof hebben in de mogelijkheden en potentie van de diverse terroirs die er in de zuidelijke Rhônevallei te vinden zijn. Dit is gekoppeld aan het inzicht dat de vinificatie per afzonderlijk perceel moet gebeuren. Daarnaast gelooft André Brusset niet in het gebruik van onkruidverdelgers of insecticiden, zijn oude wijnstokken en lage rendementen noodzakelijk en gebeurd alcoholische fermentatie met "wilde" gisten. Daarnaast is het noodzaak op de hoogte te zijn van de kwaliteit van andere kwaliteitswijnen, door deze regelmatig te proeven. Per slot van rekening is er zonder referenties er geen duidelijk perspectief en hoogst noodzakelijk om op een 'next level' te komen. Met de puurheid en finesse die de gehele reeks van wijnen heeft die Domaine Brusset jaar in jaar uit produceert, is André Brusset met terugwerkende kracht een visionair te noemen.



Regio: De Rhône is een van de oudste wijnbouwgebieden van Frankrijk. De Kelten en de Galliërs hadden al wijngaarden aangelegd in de Rhônevallei, maar de wijncultuur werd hier pas echt op gang gebracht door de Grieken en Romeinen. Toen Clemens de Vijfde zich later als paus in Avignon vestigde, steeg de status van Rhônewijnen naar grote hoogte. Het Rhônedal is een ruim 200 km lang gebied 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 b.v. Hermitage, Côte-Rôtie, Cornas en Saint-Joseph, terwijl viognier de witte druif is voor de gezochte Condrieu en de uiterst zeldzame Château Grillet. Daarnaast zijn rousanne 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 nerveuze rosés uit Tavel en helemaal bij de krachtige en vaak grootse wijnen uit appellations als b.v.: Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras, Cairanne, Lirac en Rasteau.

Vinificatie (wijnbereiding): Na de handmatige pluk waarbij een rigoureuze selectie van de druiven plaatsvindt, volgt het totale ontstelen van de druiven. Aansluitend vindt een lange, op 26°C, temperatuur gecontroleerde alcoholische fermentatie plaats met wilde (druifeigen) gisten op roestvrijstalen cuves. Hierna start de persing van de druiven en wordt de jonge wijn overgestoken op cuves en eikenhouten vaten om hierin de malolactische gisting te ondergaan en te rijpen. Na 10 maanden wordt de wijn zonder filtering gebotteld.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 13,5%. Intens diepe paars-rode kleur. In de neus aroma's van cassis, bramen, gedroogde pruimen en zwarte olijven en gedroogde Provençaalse kruiden. In het smaakpalet zuiver en puur klein zeer rijp zwart fruit, viooltjes en laurier die worden gevolgd door een lange afdronk met rijpe tannine.
Serveren: 16 tot 18°C. Bewaren: tot 8 jaar na de oogst.

Culinair advies: Daube provençale, hazepeper, wild zwijn en rijpe harde kazen als Beaufort, Abondance, Manchego en Idiazabal.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2014 90p Parker - 2013 92p Parker, 16/20 Jancis Robinson, 15/20 La Revue du Vins de France.

Smaaktype: Vol, geconcentreerd, puur en intens.

Glasadvies: Riedel Old World Syrah, Riedel Vinum Syrah, Riedel Sommeliers Hermitage/Syrah.