

Naam van de wijn: Les Auréliens Rosé

Producent: Domaine de Triennes

Herkomstbenaming: VDP du Var, Provence, Frankrijk

Druivenras(sen): cinsault (aangevuld met syrah, carignan, merlot)



Regio – Terroir - Wijnbedrijf: aan het einde van de jaren 80, gingen Jacques Seysses (Domaine Dujac), Aubert de Vilaine (Romanée-Conti) en Michel Macaux (vriend van Aubert de Vilaine en 'stille' investerend vennoot) op zoek naar geschikte wijngaarden in het zuiden van Frankrijk om daar grote Provence wijnen te gaan maken. In 1989 kochten ze het Domaine du Logis-de-Nans, ten noordoosten van Marseille en oosten van Aix-en-Provence. Het domein was in verval, en de aanplant was van zeer matige kwaliteit. De aandacht van de drie heren ging echter uit naar het terroir: een heuvelflank, volop op het zuiden gericht, 420-450 m boven de zeespiegel, met een bodem van kalk en klei, herinnerend aan sommige grote terroirs uit de Bourgogne of zelfs Saint-Emilion. De heuvel is zacht glooiend en is beschermd door twee naburige bergjes, de Massif de la Sainte-Baume en Saint-Aurélien. Daardoor zijn de nachten heel koel en de vegetatiecyclus lang. Dit geeft de wijnen meer natuurlijk zuur en aromatische complexiteit. Het Domaine de Triennes zag officieel het licht in 1990. De naam verwijst naar de drie (tri) vennoten en de oude Romeinse geschiedenis van de streek: de *triennia* waren eens in de drie jaren gehouden 'bacchanalen', uitbundige feesten ter ere van Bacchus, de wijngod. De eerste prioriteit was het herstellen en verbeteren van de wijngaarden, later werd een splinternieuwe wijnkelder gebouwd die de combinatie van zowel traditionele methodes als moderne technologie mogelijk maakte. De nieuwe wijngaarden bereikten pas in 1998 hun volwassenheid. Sindsdien groeit de kwaliteit en complexiteit van de wijnen met het jaar. In de wijngaarden wordt zo 'biologisch' mogelijk gewerkt en de opbrengst wordt bewust laag gehouden. Beoogd wordt een uiteindelijke opbrengst van 35-45 hl/ha, afhankelijk van druivenras en -kleur.

Vinificatie (wijnbereiding): voor deze rosé cuvée Les Auréliens worden de druiven voor de helft direct geperst, terwijl de andere helft een inweking van enkele uurtjes ondergaat met schillen, wat voor de lichte 'grijs roze' kleur zorgt en voor meer fruitige aroma's. De most wordt dan stevig gekoeld om een natuurlijke bezinking van zwevende deeltjes te verkrijgen. De gisting vindt plaats in thermisch gereguleerde kuipen, bij 18-20°C. De jonge wijn verblijft op het eigen zeer fijne bezinksel tot het in de lente wordt gebotteld.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: opvallend lichte kleur, 'gris' noemen de Fransen het, grijs rosé ... De neus zit boordevol rood fruit en frisheid. Op de tong, een en al zuiverheid en elegantie, fris en licht verteerbaar dankzij het relatief lage alcoholpercentage. Rond en harmonieus van smaak, uitstekend evenwicht, een stereotype van gastronomische rosé. Serveren: 10-12°C. Bewaren: binnen 2-3 jaar na de oogst drinken.

Culinair advies: fantastische wijn voor het aperitief, het chique terraswerk, de lounge en chill-out, de lunch, recepties, huwelijken, witte broodweken en andere romantische momenten... Voorbeeldige tafelenoot voor mediterrane vis, zeevruchten en groente (voor)gerechten. Verrukkelijk bij gegrilde tonijn en ratatouille, gevulde tomaten uit de oven, gemengde salades met tomaat, venkel, courgette, olijven, gamba's, langoustines of grote riviergarnalen, olijfolie... echt smullen!

Smaaktype: fris, licht, elegant, aromatisch.