

Naam van de wijn: La Ciaude

Producent: Anne Gros – Jean Paul Tollot

Herkomstbenaming: AOC/AOP Minervois, Languedoc-Roussillon, Frankrijk

Druivenras(sen): grenache, syrah, carignan



Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Anne Gros en Jean Paul Tollot, beiden al meer dan 20 jaar bekende wijnboeren uit de Bourgogne, hebben hun passie en kennis gebundeld om wijn te maken in de Zuid-Franse Minervois. Ze kozen voor een bijzonder gebied, in Cazelles: gevarieerde bodemtypes van gemengde klei en kalk tot mergel en zandsteen, 4 aanbevolen druivenrassen (carignan, grenache, syrah en cinsault) van respectabele leeftijd, bevoorrechte ligging aan de voet van de Montagne Noire (uitloper van het Centraal Massief) en dezelfde hoogte als in Vosne-Romanée (220 m boven de zeespiegel). Een nieuwe wijnkelder werd gebouwd, onder architectuur en rekening houdend met het milieu en het landschap. Simpele en edele materialen werden gebruikt, terra cotta, hout, roestvrij staal... alles in ronde vormen, net als de heuvels, de kronkelende wegen, de tanks, de vaten... en ook de wijnen. 2008 was de eerste oogst onder het tandem Anne Gros en Jean Paul Tollot. Sindsdien hebben ze iemand in dienst genomen om hen te helpen de 14 ha grote wijngaarden te beheren. Op het domein in Cazelles wordt (voorlopig?) nog met beredeneerde wijnbouw methodes gewerkt. Anne Gros staat positief tegenover biologische en biodynamische landbouwmethoden en verdiept zich daar serieus in. Haar bewegingsreden is echter niet het verkrijgen van een certificering maar het behouden van de biodiversiteit van het terroir en het verhogen van de kwaliteit van de wijn door het verkrijgen van gezonde en perfect rijpe druiven. Een goed terroir en goed basismateriaal zorgen voor subtiele, evenwichtige en elegante wijnen, met voldoende concentratie, goed fruit en een fluwelige structuur. Een succesformule met een keerzijde: de vraag overstijgt het aanbod en van alle wijnen zijn de beschikbare kwantiteiten per importeur zeer klein. Wees er dus snel bij!

Vinificatie (wijnbereiding): Deze wijn is een blend van 3 edele druivenrassen: grenache (8 jaar oud), syrah (25) en carignan (deels 42 en deels 104 jaar oud!). De wijngaarden liggen op een bodem van klei en kalk, vol op het zuiden gericht, met delen oogverblindende blote kalksteen in Agel. De combinatie van oude en jonge druiven brengt een geweldige complexiteit, waarin frisheid, concentratie, fruit en mineraliteit elkaar aanvullen en perfect in balans houden. De contrasten in leeftijd worden daarbij extra versterkt door de bijna magische contrasten tussen de brandende zon en de koele kalkbodem waarin de druiven hun dorst kunnen lessen. Daardoor zijn de druiven vroeg rijp maar bevatten nog een verrassende en aangename frisheid. De druiven worden apart met de hand geoogst. Na de gisting van de volledig ontsteelde druiven vindt een opvoeding plaats op eikenhouten vaten (60%) en RVS tanks (40%).

Decanteren om wijn en bezinksel te scheiden en/of beluchten op karaf: ruim voor het serveren in een karaf overschenken zal de aromatische kracht van de wijn ten goede komen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: diepe rode kleur. Frisse, fruitige en minerale aroma's zowel in geur als in smaak. Fluwelig, mondvollend, geconcentreerd en toch verfijnd, met een lange, verfrissende en minerale finale. Serveren: 16-17°C. Bewaren: in zijn jeugdige fruit al lekker, wordt echter beter na enige jaren opleg.

Culinair advies: deze grote wijn is niet kieskeurig maar vraagt om aandachtig bereide vleesgerechten. Tip van Anne Gros: probeer het eens bij Oosterse vlees fondues met een krachtige en smaakrijke vleesbouillon: Koreaanse Shin Sul Ro, Chinese Mongoolse fondue...

Smaaktype: Fris, fruitig, elegant, vol en krachtig, 60% houtopvoeding.