

Naam van de wijn: Pic Saint Loup

Producent: Domaine Peyrus

Herkomstbepaling: Pic Saint Loup AOP, Languedoc, Frankrijk

Druivenras(sen): syrah 80%, grenache 20%

Wijnbedrijf: Nadat Françoise Julien in 1992 een paar wijngaarden binnen de appellation (herkomstbepaling) Pic Saint Loup bij het dorpje Lauret erft, is de beslissing snel genomen om samen met haar man Christophe Peyrus aan de slag te gaan om zelf wijn te gaan maken. In 1994 is Domaine Clos Marie met 7 hectare wijngaarden een feit. Daarna ging het snel met Domaine Clos Marie, niet alleen groeide de wijngaard oppervlakte tot 22 hectare en schakelde het domaine geheel over op biologisch dynamische wijnbouw, ook wist Domaine Clos Marie zich in korte tijd een plek onder de kwalitatief beste wijnproducenten van de Languedoc te verwerven en wordt zelfs gezien als referentie binnen de Pic Saint Loup appellation. Ondertussen zijn Françoise Julien en Christophe Peyrus gescheiden en werkt Christophe weliswaar nog steeds op Domaine Clos Marie, maar creëerde een paar jaar geleden met de hulp van enkele vrienden in het gehucht Cazevieille een nieuw eigen wijndomein met wijngaarden binnen het 8,5 hectare grote Clos des Reboussiers met de appellation Pic Saint Loup. Domaine Christophe Peyrus lanceerde in 2012 zijn eerste rode wijn die meteen opviel vanwege zijn elegantie en finesse. Dit heeft grotendeels te maken met de hoge ligging van de wijngaarden. De Pic-Saint-Loup zelf is een 685 meter hoge berg die overduidelijk de hoogste is in de directe omgeving en door zijn vorm ook verantwoordelijk is voor diverse microklimaten rondom de berg. In vergelijking met het dorpje Lauret kent het gehucht Cazevieille, dat aan de andere kant van de Pic-Saint-Loup ligt, vanaf begin september veel koudere nachten (zelf noemen ze het gebied hier 'Petite Sibérie') waardoor de druiven hier langzamer rijpen, hun zuren behouden en er meer aroma's en kleurstoffen gevormd worden. Perfecte omstandigheden dus om elegante geconcentreerde kwaliteitswijnen te maken. De wijnen van Domaine Christophe Peyrus zijn daarvan het overtuigende bewijs.



Regio: De Midi is de regio Languedoc-Roussillon die als een 60 kilometer brede strook langs de Middellandse zee ligt, grofweg van Marseille tot aan de Spaanse grens. Het is een gebied met een enorme verscheidenheid aan terroirs en heeft een grotendeels warm zeeklimaat, dus met warme zonnige zomers, een zacht najaar en tamelijk natte winters. Als wijngedebied wordt er ruim een kwart van alle Franse wijn geproduceerd en niet ten onrechte had de Midi vanwege de hoge productie van zeer simpele bulkwijnen, lange tijd de reputatie de wijnschuur van Frankrijk te zijn. De Engelse wijnschrijver Hugh Johnson noemde de Midi vanwege de boerse slobberwijnen jaren terug zelfs "the heartland of rubbish". Gelukkig is er sinds begin jaren tachtig zeer veel veranderd. Internationale concurrentie en een veranderend consumptiegedrag leidde niet alleen tot het rooien van vele wijngaarden, maar ook tot een omslag in de productie, van zeer matige bulk- naar kwaliteitswijn. Van coöperaties en grote wijnhandelaren (négociants) naar een nieuwe generatie van wijnmakers die met moderne ideeën wijn wilde maken met kwaliteit en identiteit. In de Languedoc, met een wijngaard oppervlakte van 210.000 hectare en zes keer groter dan de Roussillon, waren de veranderingen het grootst: relatief onbekende wijndistricten en terroirs als bijvoorbeeld Terrasses de Larzac, Saint-Christol, Fitou, Saint-Drézéry, La Clape en Pic Saint Loup kwamen met zeer opvallende resultaten tot ontwikkeling.

Vinificatie (wijnbereiding): Na de handmatige oogst worden de druiven ontscheld en gekneusd. Daarna volgt eerst een inweektijd van een paar dagen. Aansluitend volgt een temperatuur gecontroleerde alcoholische gisting op 28 °C welke ruim twee weken duurt. De gisting gebeurt met wilde (druifeigen) gisten op roestvrijstalen tanks. Hierna vindt de persing van de druiven en wordt het sap overgestoken op schone eikenhouten 600 liter vaten en foeders voor de malolactische gisting en een rijpingsperiode van 20 maanden waarna de wijn geassembleerd en zonder filtering gebotteld wordt met slechts toevoeging

van een extreem lage hoeveelheid zwavel. Dit gehele proces verloopt volgens biodynamische regels en voorschriften.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 12,5%. Helder diep robijnrood van kleur. In de neus aroma's van aardbeien, zwarte bessen, gebakken bloedworst en viooltjes. In het smaakpalet tonen van rijp klein zwart fruit, zwarte olijven, lavendel en wat peper, die gepaard gaan met een sappige middellange afdronk met frisse tannines.

Serveren: 16 tot 18°C en liefst een uur van te voren carafieren. Bewaren: tot 8 jaar na de oogst.

Culinair advies: Gegrilde eendenborst, ribeye, lamsbout uit de oven, côte de veau met morilles en gerijpte harde kazen.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2013 16.5/20 Bettane et Desseauve, 16/20 La Revue de Vin de France.

Smaaktype: Droog, half vol, sappig, elegant en energiek.

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