

Naam van de wijn: Muscat de Rivesaltes

Producent: Domaine Gardies - Mas Les Cabes

Herkomstbepaling: Muscat de Rivesaltes (vin doux naturel), Roussillon, Frankrijk

Druivenras(sen): muscat à petits grains blanc 70%, muscat d'alexandrie 30%

Wijnbedrijf: Domaine Gardiés behoort tot de kleine groep van wijn domaines die de laatste vijftienvintig jaar met hoge kwaliteit en een duidelijke identiteit de norm hebben gezet in de Roussillon, en hiermee een voorbeeld functie hebben in de streek. In 1990 nam Jean Gardiés de leiding over van het 30 hectare grote familie wijngoed in het plaatsje Espira de l'Agly. Het wijngoed ligt op zo'n vijf kilometer afstand van de stad Perpignan. Tegelijkertijd kocht Jean Gardiés het toen verwaarloosde wijngoed Mas las Cabes. Tot dat moment werd op Domaine Gardiés al zes generaties lang wijn gemaakt die in bulk aan de handel werd verkocht. Jean Gardiés gooide in korte tijd het roer geheel om en begon in 1996 zelf met het bottelen van zijn wijnen. Met drastisch snoeien, lage opbrengsten, geen chemische producten in de wijngaarden en subtiel gebruik van nieuwe eikenhouten barriques en foeders, maakte hij met Domaine Gardiés al snel naam en faam met een aantal rode top wijnen, zoals 'Les Falaises', 'La Torre' en 'Les Millères'. Wijnen die geconcentreerd zijn en toch een duidelijke elegantie hebben. Iets dat waarschijnlijk verklaard kan worden met het feit dat Jean Gardiés enkel met vrouwelijke oenologen wenst te werken, vanwege hun precisie en sensitiviteit. Sinds 2011 zijn alle wijnen die Jean Gardiés en zijn zoon Victor maken ook nog eens officieel biologisch gecertificeerd. De wijnen van het 15 hectare grote Mas las Cabes worden met dezelfde inzet gemaakt als die van Domaine Gardiés. Het verschil is dat de wijnstokken veel jonger zijn en daardoor net iets minder geconcentreerd. De drie wijnen die op Mas las Cabes biologisch gemaakt worden zijn een witte Vin de Pays des Cotes Catalanes, een rode Côtes du Roussillon en een zoete witte Muscat de Rivesaltes.



Regio: De Midi, ofwel de regio Languedoc-Roussillon, ligt als een 60 kilometer brede strook langs de Middellandse zee, grofweg van Marseille tot aan de Spaanse grens. Het is een gebied met een enorme verscheidenheid aan terroirs en het heeft een grotendeels warm zeeklimaat, dus met warme zonnige zomers, een zacht najaar en tamelijk natte winters. Als wijngedruide 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 veel kleinere wijngoederen en nieuwe moderne ideeën wijn wilde maken met kwaliteit, persoonlijkheid en een eigen identiteit. De Roussillon is met een wijngaard oppervlakte van 38.000 hectare zes keer kleiner dan de Languedoc. Hier waren de veranderingen het minst groot, coöperaties en groupements leveren hier nog steeds 75% van de totale wijnproductie. Daarnaast was er vanaf eind jaren tachtig wel een duidelijke kwaliteitsomwenteling bij de nieuwe generatie van wijnmakers in appellations (herkomstbepalingen) als bijvoorbeeld Cotes de Roussillon Villages, Collioure en de vins doux naturels (versterkte zoete wijnen) uit de Roussillon zoals Maury, Rivesaltes, Muscat de Rivesaltes en Banyuls. Naast de steeds groeiende groep van rode en witte kwaliteitstafelwijnen zijn het juist misschien wel de vins doux naturels die de nog relatief onbekende troef zijn van deze regio. Het zijn veelal nog betaalbare, unieke, expressieve en karaktervolle zoete klasse wijnen die hun plek naast die van Port of Madeira verdienen.

Vinificatie (wijnbereiding): Na de handmatige pluk worden de rijpe muscat druiven apart geselecteerd en gevinifieerd. De muscat à petits grains blanc krijgt eerst een schilweking van een dag terwijl de muscat d'alexandrie direct pneumatisch geperst wordt en men dit sap 12 uur lang laat rusten om grovere

bestanddelen te laten bezinken. Dit wordt gevolgd door een op 18 tot 20°C temperatuur gecontroleerde alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten op roestvrijstalen tanks. Tijdens het gisten, wordt al in een vroeg stadium beetje bij beetje eau de vie de vin (wijnalcohol) toegevoegd, dit is de 'mutage'. De gisting stopt op deze manier en er blijft een groot deel van de onvergiste suikers in de wijn aanwezig. De toegevoegde eau de vie zorgt ervoor dat het uiteindelijke alcoholpercentage van de Muscat de Rivesaltes op minimaal 15% alcohol uitkomt met daarnaast nog minimaal 125 gram restsuiker. Vervolgens rijpt de wijn op de lies op rvs-tanks om na acht maanden licht gefilterd, gebotteld te worden. Dit hele proces verloopt volgens biologische en/of biologisch dynamische regels en voorschriften.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 15,5%. Helder heel licht strogeel van kleur. In de neus aroma's van verse zoete muskaat druiven, lychees, verveine en jasmijn. In het smaakpalet tonen van limoen en tropisch fruit, die worden gevolgd door een elegante afdrank met zacht frisse zuren.

Serveren: 8 tot 10°C. Bewaren: tot 3 jaar na de oogst.

Culinair advies: Aperitief, fruitsalades, aardbeien- of frambozenbavarois, tarte tartin, citroenmeringue taart, blauwschimmelkazen als Bleu d'Auvergne fermier, Fourme d'Ambert fermier en milde Aziatische zoetzure gerechten.

Smaaktype: Zoet, medium vol, elegant en fruitig.

Glasadvies: Riedel Vinum Sauvignon Blanc, Riedel Sommeliers Loire.