



2019

## Pétillant Original Montlouis

Rocher des Violettes  
Loire Frankrijk

€ 19,90

**Soort** Mousserend

**Druivenras** 100% Chenin

**Bewaarperiode** Nu - 2027

**Volume** 750 ml

### Beschrijving

De Chenin druif met zijn frisse zuren leent zich goed tot het maken van een mousserende wijn. De meeste Crémant de Loire en Saumur bevatten overwegend Chenin en de kleinere AOC Vouvray en Montlouis bestaan uit 100% Chenin. Allemaal volgens de Méthode Traditionnelle (hergisting op fles) gemaakt. Een specialiteit van Vouvray en Montlouis is de zogenaamde 'Pétillant'. Men voegt voor de tweede gisting wat minder suiker toe en je krijgt dan ook duidelijk minder koolzuurgas. De druk in de fles ligt dan rond de 2,5 - 3 bar terwijl dat bij een klassieke mousseux rond de 6 bar draait. Een pétillant heeft dus de helft minder koolzuurgas en de onderliggende wijn komt zo sterker naar voor. Minder bubbels maakt de Pétillant dan ook gastronomisch vlotter inzetbaar. Deze stijl bestond ook in de Champagne streek (met 3.5 - 4 bar druk) en werd vaak 'crémant' genoemd. Zo had je bvb. de Crémant de Cramant van het huis Mumm. Gezien de mogelijke verwarring met de benaming Crémant in andere streken verdween deze omschrijving in de Champagne streek. Deze 'demi mousse' stijl bestaat nog altijd (Lilbert Perle bvb) maar is heel zeldzaam geworden. Voor de anekdote: er bestaat zelfs zoiets als 'quart de mousse': een heel minime toevoeging (6 g/l) suiker in de mix met gistcellen die men 'liqueur de tirage' noemt, zodat je een zeer licht mousserende wijn krijgt. Bollinger bewaart een indrukwekkende collectie 'vins de réserve' die...

### Domein: Rocher des Violettes

Louis Barruol, de eigenaar van Saint Cosme in Gigondas, kon niet zwijgen over het talent van één van zijn ex-medewerkers die een domein opgestart heeft in Montlouis. De 27 jarige Xavier Weisskopf werkte gedurende 3 jaar bij Saint Cosme en kon dan ook veel leren van de veeleisende en intelligente Louis Barruol. "Il a tout compris" is het eenvoudige maar veelzeggende oordeel van de leermeester over zijn leerling.

Montlouis bezit prachtige terroirs die ook nog betaalbaar zijn voor een jonge wijnmaker zonder dikke portefeuille. Xavier kocht 9 hectaren, vooral beplant met Chenin van wijnstokken tussen de 30 en 100 jaar oud. De wijngaarden worden behandeld met zo weinig mogelijk sproeistoffen maar hij wil zich niet vastpinnen op biologische cultuur. Zowel in wijngaard als kelder wil hij het beste van de traditie combineren met de moderne methodes die toelaten om zo zuiver mogelijk te werken. Het bijzondere van deze jonge wijnbouwer is juist die zeldzame combinatie van enorme gedrevenheid met een grote dosis gezond verstand. Of om het nog anders te formuleren: een perfecte mix van passie en ratio. Toen we op de beurs in Angers bij Xavier aan het proeven waren kwam Michel Bettane, één van grootste autoriteiten op vlak van Franse wijn, met een filmploeg langs voor een korte reportage. Hij had de wijnen van Le Rocher des Violettes in een grote overzichtsdegustatie geproefd en was laaiend enthousiast. Bij het horen van zijn commentaar voor de televisie moesten we...



#### Wijngaard

biologische cultuur/ omploegen van de wijngaarden/ argilo-silicieux/ 40 jaar oude wijnstokken/ 30 hl/ha



#### Kelder

manuele pluk, gisting met wilde gisten op inox, als er nog een 12 g/l suikers overblijven wordt de gisting gestopt door sterk af te koelen. Later gaat de wijn op fles en als de temperatuur stijgt schiet de gisting terug in gang met wat extra alcohol en koolzuurgas tot gevolg. Zo krijg je een droge mousserende wijn. Na minimum 2 jaar contact met de droesem wordt deze Pétillant gedorgeerd zonder toevoeging van dosage.



#### Gastronomie

aperitief (met of zonder hapjes), oesters, fruits de mer, carpaccio van coquilles, gerookte vis, sushi, sashimi