JAN DE CLERCQ
MASTER of WINE



2017

Côte Rôtie Maison Rouge

Duclaux

Côtes du Rhône Frankrijk

€ 59,90

Soort	Rood
Druivenras	100% Syrah
Bewaarperiode	NU- 2030
Volume	750 ml

Beschrijving

Van de sublieme steile terroir Maison Rouge komt deze Syrah van oude wijnstokken op gneiss bodem. Een wonderlijke combinatie van kracht en elegantie.

Domein: Duclaux

Mooie terroirs maken mooie wijnen. Daar zit een kern van waarheid in als we kijken naar de prachtige steile terrassen in de Douro vallei, in de Moezel of in de Côte Rôtie streek. Heroïsche wijnbouw als je die dramatische hellingen ziet en het manuele werk dat daarbij hoort. Per toeval ook allemaal bodems met leisteen (schistes). Of toch niet helemaal. In het kleine Côte Rôtie gebied, helemaal in het noorden van de Noordelijke Rhône, maakt men wel eens het onderscheid tussen de Côte Brune die eerder krachtige wijnen geeft en de Côte Blonde die voor elegantie staat. Minder bekend misschien is dat dit onderscheid ook op een geologische realiteit stoelt. In het zuiden van de Côte Rôtie streek, rond het stadje Tupin-et-Semons, vind je namelijk géén schistes maar wel een gneiss bodem. Op die gneiss bodem bereikt de Syrah druif een ongeziene finesse. Niet kleur en kracht staan voorop maar aromatische intensiteit, spannende zuren, geraffineerde tannines en lengte. Een smaakomschrijving die ook voor goede Pinot Noir opgaat en een Côte Blonde staat dan ook stilistisch dichter bij een mooie Bourgogne dan een klassieke Rhône wijn.
De broers Duclaux spelen maximaal in op de natuurlijke elegantie van Côte Rôtie op gneiss en gaan voor een zachte extractie en weinig nieuwe eik. Om de zachtheid en aromatische intensiteit nog te verhogen kiezen ze ook voor een lokale traditie in Côte Rôtie om wat druiventrossen Viognier (witte druif) in de kuip met Syrah...

Wijngaard

Maison Rouge is één van de bekendste climats in de Côte Blonde. Indrukwekend steile terrassen met typische gneiss bodem. 50 jaar oude wijnstokken. 40 hl/ha

Kelder

Manuele pluk, 80% ontsteeld, drie weken macération, 20 maand veroudering op barriques (40% nieuwe eik)

Gastronomie

reefilet, hazenrug, lamsvlees