JAN DE CLERCQ
MASTER of WINE



2021

Le Pas de D. Terrasses du Larzac

Pas de l'Escalette

Languedoc Frankrijk

€ 27,90

Wijngaard

Kelder

manuele pluk, grotendeels ontsteeld, gisting met natuurlijke gisten, drie weken macération met dagelijkse overpompingen, 10 maand veroudering op foudres (grote gebruikte vaten)

Gastronomie

Perfect bij lamsvlees of een klassevolle Barbecue met fijnere vleessoorten, kalfszwezerik of kalfskotelet

Soort	Rood
Druivenras	50% Carignan, 30% Grenache, 20% Cinsault
Bewaarperiode	Nu-2030
Volume	750 ml

Beschrijving

Le Pas de D. (elphine) is zoals de naam doet vermoeden het troetelkindje van Delphine. De echte traditionele soorten van de regio (Carignan, Grenache, Cinsault / je zal zelden Syrah of Mourvèdre van meer dan 50 jaar oude wijnstokken vinden) Elegantie en subtiele mineraliteit die toch hand in hand gaan met sappig fruit en een grote smakelijkheid. De grotere hoogte en de kalkbodems zorgen voor een unieke stijl.

Domein: Pas de l'Escalette

Met dit derde domein, naast La Traversée en Caujolle-Gazet, laten we onze liefde blijken voor dit kleine hoekje van de Terrasses du Larzac op grote hoogte (350-400 meter) en met schitterende kalkbodems. Voor Julien Zernott, toen werkzaam bij Henry Pellé in de Loire (Menetou-Salon) en zijn partner Delphine Rousseau was het een ware ‘coup de foudre’. Het is dan ook een prachtige plek met kleine valleien aan de voet van de ‘Causse du Larzac’ : een uitgebreid en woest kalksteenplateau waarvan je de intensiteit kunt proeven in de schapenkazen van de regio. Aan de voet van de bergpas ‘Pas de l’Escalette’ (616 meter) vind je waterbronnen en waar water is volgt leven en vruchtbaarheid. Op het hoger gelegen plateau van de Larzac ziet het er dor en droog uit en ook lager rond Montpeyroux kreunen de wijnstokken (die véél aankunnen) onder het gebrek aan water. Maar in dit stukje paradijs is er net genoeg van alles (niet teveel) om tegelijk frisheid en smaakintensiteit te maximaliseren. Elk seizoen werpt zijn vruchten af : van truffels in de winter naar asperges, wilde salades, kersen, kappertjes, pruimen, amandels, vijgen, druiven en olijven. En alsof de vrijstaande (gobelet) wijnranken die in de kalkrots groeien nog niet mooi genoeg ogen plaats men ze in terrassen, op een piëdestal van stenen muurtjes, of ommuurd met hopen steen (clapas) om, als een briljant gezet in een ring, de kostbaarheid van een kleine collectie wijnstokken te benadrukken. Biologische...