



2021

Gigondas Réserve

Domaine des Bosquets
Côtes du Rhône Frankrijk

€ 29,90



Wijngaard

Biologische cultuur, marnes calcaires d'altitude/cailloutis/sables, gemiddeld 350 meter hoogte, expositie west/noordwest, gemiddeld 50 jaar oude wijnstokken, 16 hl/ha



Kelder

manuele pluk, 70% onsteeld, vinificatie in drie fases : eerst een macération à froid (voor de gisting), dan aan het begin van de gisting intens contact schil/sap (délestage,...) en dan na de gisting een heel zachte infusie met enkel wat overpompings, veroudering van 12 maand op gebruikte vaten (228/500/600) en grotere foudres, dan 6 maand op betonnen kuipen



Gastronomie

Rood vlees met saus, stoofschotels, pelswild

Soort	Rood
Druivenras	65% Grenache, 20% Syrah, 15% Mourvèdre
Bewaarperiode	Nu-2030
Volume	750 ml

Beschrijving

In de 'Réserve' krijg je een assemblage van de diverse terroirs van Gigondas (cailloutis, zand, mergel, kalk) en diverse druiven (60% Grenache, 25 % Syrah, 15% Mourvèdre). Met een waanzinnig lage opbrengst (16 hl/ha) voor een 'klassieke' cuvée. Heel de savoir-faire en het wijnmaaktalent van Julien Bréchet komen tot uiting in deze wijn die ze als visitekaartje voor het dorp Gigondas zouden moeten verspreiden. Alles komt hier perfect samen in een meesterlijk evenwicht. Tegelijk warm en fris, krachtig en fijn : de kwadratuur van de cirkel !

Domein: Domaine des Bosquets

Qua reputatie en prijs is Châteauneuf du Pape nog altijd de koning (of eerder de paus) van de zuidelijke Rhône wijnen. Robert Parker mag dan aan invloed verloren hebben, zijn jarenlange promotiewerk voor zijn absolute lievelingswijnen werpt nog altijd vruchten af. Als er iemand een standbeeld verdient in Châteauneuf du Pape is het wel Parker. Het opwarmende klimaat is echter geen zegen voor deze warme regio. Grenache kan gelukkig goed tegen de hitte maar zoals iemand het ooit formuleerde : "trop is teveel, en teveel is trop".

Gigondas stond altijd in de schaduw van de bekendere Châteauneuf du Pape wijnen maar dat zou wel eens kunnen veranderen. De troeven van Gigondas zijn klimaat en geologie. Een frisser klimaat dankzij hoger gelegen wijngaarden (tussen 100 en 500 meter) en koelere exposities (vooral west/noordwest). Qua bodem vind je in Gigondas veel kalk en mergel, vooral op de hoger gelegen hellingen. Op de 'plateau' onderaan heb je maar een klein beetje rolkeien en dan zand met kalkfragmenten (cailloutis). Ietsje hoger krijg je dan zand en zogenaamde Safres (compact zand/steen) waarop de Grenache zich van zijn allerfijnste kant toont. Nog hoger volgt dan de mergel en kalk. Dus overwegend bodemtypes die mineraliteit, frisheid en finesse privilegeïeren.

Goede Gigondas kan uitstekend verouderen. Mijn ouders verkochten heel lang geleden Ch. des Pallières die oude jaargangen aanboden. De magnifieke 1978 blijft voor altijd in mijn geheugen gegrift. Ook de wijnen van Château de Saint Cosme kunnen (en moeten)...