JAN DE CLERCQ
MASTER of WINE



2024

Le Petit Vin

Domaine des Bosquets

Côtes du Rhône Frankrijk

€ 11,90

Wijngaard

Biologische cultuur, kalk/mergel bodems in Séguret en Gigondas op koelere plekken, 5-10 jaar oude wijnstokken, 30 hl/ha

Kelder

Manuele pluk, ontsteeld maar weinig gekneusd, macération à froid de eerste dagen en dan twee weken met één overpomping per dag (zachte extractie), 10 maand op betonnen kuipen

Gastronomie

wijn voor elk moment : braadworst, hoevekip, barbecue,...

Soort	Rood
Druivenras	60% Grenache, 20% Syrah, 20% Mourvèdre
Bewaarperiode	Nu-2029
Volume	750 ml

Beschrijving

Een bescheiden naam (Le Petit Vin) en een bescheiden prijs. Maar géén bescheiden terroirs want het gaat hier om de jonge wijnstokken op kalkbodems in Séguret en Gigondas. Met evenveel zorg en passie gemaakts als de 'grote wijnen' van Julien Bréchet maar wel heel soepel en toegankelijk. Sappig en smaakvol fruit, frisse zuren en zachte tannines. Absoluut geen moeilijke wijn maar de wijnliefhebber herkent de onderliggende klasse van deze wijn en denkt : hola, dit is helemaal geen 'klein wijntje'. De terroir en de mooie origine schemert door in de klasse van het fruit en de finesse van deze wijn. Bijna TE goedkoop want dit is een wijn die meer aandacht verdient dan we meestal besteden aan wijnen in deze prijsklasse.

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 privilegiëren.
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)...