

LES TERRASSES D'EOLE

FRANKRIJK | RHÔNE

HET WIJNHUIS | LES TERRASSES D'EOLE

Aan de voet van de Mont Ventoux, in het wijndorpje Mazan, bewerkt de familie Saurel al drie generaties lang haar wijngaarden. Het keerpunt kwam in 1998, toen Stéphane het bedrijf van zijn ouders overnam en de dappere stap maakte om zelf wijn te gaan maken, in plaats van de druiven te leveren aan de lokale 'cave coopérative'. Met zijn vader bouwde Stéphane een kelder tegen een berg aan, half ondergronds, wat zorgt voor een natuurlijke, stabiele temperatuur. Daarnaast hoeft hij geen pompen te gebruiken: de oogst wordt via het hogere niveau op basis van zwaartekracht naar de kelder getransporteerd. De naam Eole komt van Aeolus, de Griekse god van de wind. Elke wijn van Stéphane is vernoemd naar een windrichting.

STREEK | RHÔNE

Het Rhônegebied in het zuidoosten van Frankrijk wordt onderverdeeld in een noordelijk en een zuidelijk wijnbouwgebied. Het noordelijke deel wordt gekenmerkt door steile hellingen op granieten bodems. Het belangrijkste druivenras is syrah. Daarnaast wordt er witte wijn gemaakt van marsanne, roussanne en viognier. Het zuidelijke deel begint ten zuiden van Vienne en waaiert uit rondom de stad Avignon. De mistral domineert de streek. Deze razend harde noordwestenwind, steeds in snelheid toenemend terwijl hij zich door het noordelijk Rhônedal wurmt, blaast de wolken weg en zorgt daarmee voor een uniek, zonnig klimaat en zeer gezonde druivenstokken waar rotting weinig kans krijgt. De belangrijkste druivenrassen in het zuiden voor rode wijnen zijn grenache noir, syrah, mourvèdre, carignan en cinsault. Voor wit zijn dat viognier, marsanne, roussanne, grenache blanc en clairette.



MISTRAU

LES TERRASSES D'EOLE 'MISTRAU'

2016



LAND:	FRANKRIJK
APPELLATIE:	VENTOUX A.C.
STREEK:	RHÔNE
WIJNSOORT:	RODE WIJN
HERKOMST:	RHÔNE
DRUIVENRAS:	GRENACHE, SYRAH

De mountagnierowind is wat minder bekend, maar de mistrau kennen we allemaal. Mistrau is het Occitaanse woord voor mistral, de razend harde noordwestenwind, steeds in snelheid toenemend terwijl hij zich door het noordelijk Rhônedal wurmt. De mistrau blaast de wolken weg en zorgt daarmee voor een uniek, zonnig klimaat en zeer gezonde druivenstokken waar rotting weinig kans krijgt. Met de gelijknamige wijn bewijst Stéphane het enorme potentieel van de nog steeds ondergewaardeerde Ventoux. Hij weet een mate van verfijning en elegantie te bewerkstelligen, die we niet vaak in deze regio aantreffen. Het peperachtige aroma van de syrah, dat de boventoon voert in deze cuvée, het zwoele fruit van de grenache en de goed gedoseerde houttonen sluiten naadloos op elkaar aan. Een wijn voor een mooi stukje wild of gevogelte met geroosterde najaarsgroenten.

SERVEER TEMPERATUUR: 16-18° C

OP DRONK: VANAF NU T/M 2023