

# 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 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 voor rode wijnen zijn grenache noir, syrah, mourvèdre, carignan en cinsault. Voor wit zijn dat viognier, marsanne, roussanne, grenache blanc en clairette.



# AURO ROUSSO

## LES TERRASSES D'EOLE 'AURO ROUSSO' 2015



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

Het mag inmiddels bekend zijn dat Stéphane Saurel zijn wijnen vernoemt naar de lokale windrichtingen. Auro Rouso, de rode wind, wordt maar zelden waargenomen rondom de Mont Ventoux. Deze krachtige bries komt pal uit het oosten, vaak gepaard met de opkomende zon. Stéphane's topwijn is al even zeldzaam, met een ware explosie van aroma's en smaken. Pruim, koffie, cacao, peper, tapenade, zwarte olijven, balsamico en kreupelhout. Je blijft snuffelen en ontdekt telkens weer nieuwe nuances. Bij deze knoepert van een fles mag stevig gegeten worden. Denk hertenstoof. Côte de boeuf. Of boeuf à la gardiane, waarvan het recept op de site staat! De wijn kan prima een paar jaar bewaard worden. Als je er vanaf kan blijven, tenminste.

**SERVEER TEMPERATUUR: 16-18°C**

**OP DRONK: VANAF NU T/M 2023**