

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.



VENTOURESO

LES TERRASSES D'EOLE

'VENTOURESO' 2019



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

Het is geen geheim meer dat Stéphane Saurel zijn wijnen vernoemt naar de lokale windrichtingen. Zo ook deze Ventoureso, vernoemd naar de noordnoordoostelijke wind die vanuit, jawel, de Mont Ventoux komt aanwaaien in Mazan. Vijf druivenrassen staan aan de basis van deze smaakvolle rosé. Vier bekende gezichten aangevuld met marselan, een kruising tussen cabernet sauvignon en grenache. De wijn is mooi licht van kleur als gevolg van de zeer korte weking met de schilletjes. Wat resulteert is een alleskunner van een rosé, die het bij de borrel net zo goed doet als bij tonijn, carpaccio, salades met gegrilde groenten en mediterrane visgerechten. Stéphane verwoordt het als beste zelf: *“A boire frais, sous la tonelle, avec un caviar d’aubergine ou tout simplement des grillades.”*

SERVEER TEMPERATUUR: 9-11°C

OP DRONK: VANAF NU T/M 2021