



## Crozes Hermitage 'Les Rousses' 2025 - Domaine Yves Cuilleron



Expressief wit



75 cl



Frankrijk



Côtes du Rhône



Marsanne



9 maanden op eikenhouten vaten



2025



Aziatische keuken, Gegrilde vis, Gevogelte

### De wijn

Genereuze witte Rhône van pure marsanne. Peer, perzik en witte bloemen vormen het aroma, met subtiele toetsen van amandel, citrus en honing. De smaak is vol en romig, met aangename frisheid en een fijn bittertje in de lange, licht kruidige afdronk. Negen maanden rijping op de fijne gistdroesem in eikenhouten vaten en grote foeders geven de wijn extra diepgang en een zachte, ronde structuur. Heerlijk bij gebakken kabeljauw, geroosterde kip of licht gekruide Aziatische gerechten.

## Het wijnhuis

Cave Cuilleron bestaat sinds 1920 en huidig orkestleider Yves Cuilleron wordt aanzien als één van de grootste talenten in de noordelijke Rhône. Wine Spectator noemt hem de leider van de nieuwe generatie wijnmakers in de Condrieu. De meeste van zijn wijngaarden liggen in en rond Chavanay, iets ten zuiden van Condrieu. Yves zijn adagium is zo rijp mogelijke druiven plukken!

Hij is een lekkerbek die houdt van goed eten en van 'Les Vins Gourmand'. Dat proef je ook terug in zijn wijnen. Hij maakt zijn wijnen '100% maison'. Per perceel of type wijn bewaakt hij de Cuilleron stijl van de betreffende cuvée zonder compromis! Echter, niks staat bij hem vast. Hij werkt op gevoel, ervaring en blijft observeren en bijsturen. Hij selecteert het fruit van de oudere en jongere stokken. Hetzelfde doet hij met de verschillende percelen. Het blenden van verschillende percelen doet hij alleen als er voldoende eigenschappen zijn die elkaar aanvullen.  $1+1=3$ !

Qua wijnmaken gaat Yves zijn eigen weg. Hij volgt niet de trends. Zo werkt hij niet conventieel, niet organisch en niet biodynamisch, maar wel volgens zijn eigen filosofie gericht op het verkrijgen van gezonde druiven. Hij werkt reeds 20 jaar duurzaam volgens la lutte raisonnée; een verstandige manier van wijnmaken zonder pesticiden en kunstmest.

In de kelder werkt hij met de natuurlijke gisten en gebruikt hij bij voorkeur oudere foeders en barriques in plaats van stalen tanks.