



Saint Joseph 'Cavados' 2024 - Domaine Yves Cuilleron



Stevig rood



75 cl



Frankrijk



Côtes du Rhône



Syrah



16 maanden op eikenhouten vaten



2024



Lams, Runds - kalfs, Wild

De wijn

Verfijnde syrah afkomstig van de steile graniethellingen rond Chavanay, in het noorden van de appellatie. Bramen, zwarte bessen en bosbessen bepalen het aroma, aangevuld met zachte specerijen en een frisse toets van munt. In de mond is hij sappig en fluweelzacht, met fijne tannines en frisse zuren die het rijpe fruit mooi ondersteunen. De rijping op Franse eikenhouten vaten geeft extra diepgang. Een elegante wijn met een lange, fruitige afdronk, heerlijk bij gegrild rundvlees, lamsbout of gerechten met bospaddenstoelen.

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.