

CAIRANNE ROUGE 'L'EBRESCADE' - MARCEL RICHAUD



Frankrijk



Grenache, Mourvèdre, Syrah



Côtes du Rhône



12 maanden op eikenhouten vaten



2017



Heerlijk bij gekonfijte eend of lamsbout



75cl

DE WIJN

De cuvée wordt alleen in grote jaargangen gemaakt en is afkomstig van een perceel met zeer oude stokken (Grenache, Syrah en Mourvèdre) op de grens van Cairanne en Rasteau in de zuidelijke Rhone. De opbrengsten liggen bijzonder laag en de wijn krijgt een uitgebreide rijping deels op houten vaatjes. Aroma's van rijpe, zwarte vruchten en specerijen. Geconcentreerde structuur en ronde smaak met zijdezachte tannines. Zeer charmant!

HET DOMEIN

Welke beloning is er mooier wanneer een project van een heel leven lang verzekerd wordt door een opvolging? Marcel Richaud ging altijd al voor het allerbeste in Cairanne. Steeds is hij op zoek, want nooit is iets echt af en de dingen kunnen altijd verbeterd worden. Hij is man die het terroir interpreteert, en dat zonder valse noten. De opvolging wordt verzorgd door zijn zoon en zijn oudste dochter, de eerste in de wijngaarden, de tweede in de vinificatieruimtes. Beiden runnen nu samen met hun ouders het domein dat ontzettend veel aanzien geniet in Frankrijk. Marcel Richaud geldt in Frankrijk als een grote ster en zijn wijnen zijn op menige kaarten van de betere restaurants en wijnbars te vinden. Hierdoor blijft er voor de export nauwelijks wijn over wat wellicht verklaart dat Richaud in de Angelsaksische wereld niet de bekendheid en status geniet die hij binnen zijn eigen land wel heeft. Domaine Richaud is gelegen binnen de gemeente Cairanne in de Zuidelijke Rhône. De wijngaarden zijn beplant met de druivenrassen Grenache, Syrah, Mourvèdre (ieder zo'n 25%), Cinsault (10%) en verder kleine percentages van diverse lokale soorten. In vergelijking met omliggende bezittingen ligt het aandeel Grenache hier relatief laag. Dit is één van de redenen dat de wijnen van Richaud over zo'n fraaie balans en veel finesse beschikken. De Mourvèdre druif drukt het alcoholpercentage van de Grenache druif die in sommige jaren wel boven de zestien procent uitkomt. In de wijngaarden wordt biologisch gewerkt. Na de pluk worden de verschillende druiven afzonderlijk in grote cementen cuves vergist. Pas na een maand of 8 vindt de assemblage plaats. Richaud liet in 2000 een schitterende kelder bouwen van grote blokken zandsteen uit de steengroeven bij Pont du Gard. In deze kelder liggen zowel nieuwe als eerder gebruikte vaten waarin een deel van de wijnen rijpt. De wijnen worden volgens de biodynamische principes zonder filtering en zonder sulfiet gebotteld. Het resultaat is verbluffend.