

DOMAINE MIGOT VIN GRIS

Geïnspireerd door de kwaliteitsontwikkeling van Nederlandse en Belgische wijnen volgen we al een tijdje aandachtig de ontwikkelingen aan de Moesel en de Maas in Noord-Frankrijk. Rond Toul liggen twee prachtige heuvelruggen met een rijke wijngeschiedenis. In de 20e eeuw zijn de wijngaarden grotendeels verdwenen. Er is echter een revival gaande, geholpen door de klimaatverandering en de erkenning van de kwaliteit van de wijnen. In 1998 heeft Côtes de Toul de AOC-status gekregen. Het is weinigen opgevallen: het is een klein gebied van ongeveer 100 hectaren en er zijn weinig opvallende kwaliteitsdomeinen.

De jonge Camille Migot krijgt in 2013 de mogelijkheid een lang bestaand domein van 3 hectare over te nemen. Vanaf 1980 wordt er al biologisch gewerkt. Camille breidt uit tot inmiddels 6 hectare. Zijn doel is het terroir in de wijn te laten spreken, daarom werkt hij biologisch.

De belangrijkste druivensoort is Auxerrois voor wit en Pinot Noir en Gamay voor mousserend en rood. Van de assemblage van deze twee rode druiven maken ze hier de zogenaamde Vin Gris: de druiven worden na de pluk direct geperst waardoor de wijn een heel lichte kleur heeft, een Blanc de Noirs. ‘Dit is geen rosé!’ zeggen ze in Toul, want rosé heeft korte schilweking. Deze Vin Gris wijkt af van gebruikelijk waarin de Gamay overheerst. In deze cuvée heeft Camille een groter aandeel Pinot Noir dan Gamay opgenomen. Daardoor heeft de wijn meer intensiteit en rondheid.

Vin Gris

Herkomst: AOP Côtes de Toul

Pinot Noir 60% en Gamay 40%

Vergisting op inox vaten en opvoeding idem sùr lie.

Proefnotitie:

De wijn heeft een licht rose kleur, de geur is vol en rond, zacht, met aardbei en framboos en wat boter/rondheid. In de smaak komt het fruit terug en is de wijn met wat dikte mondvullend. Een zachte smaak met frisheid, fijne balans. De afdronk is eveneens zacht: een wijn om gerechten te begeleiden.

Website: https://www.facebook.com/pg/domainemigot/about/?ref=page_internal