

DOMAINE ROCHE AUDRAN

Côtes du Rhône

In de buurt van de Mont Ventoux en Vaison-la-Romaine in de zuidelijk Rhône ligt het domein van de aimabele Vincent Rochette. Het boerenbedrijf is inmiddels vijf generaties in familiebezit. De druivenstokken in de wijngaarden hebben inmiddels hoge leeftijden, tussen 35 en 100 (!) jaar. Tot 1998 werd de volledige wijnoogst verkocht aan de plaatselijk coöperatie. In dat jaar is de wijnkelder en opslagruimte gereed en besluit Vincent het gegist druivensap zelf in de fles te stoppen: Domaine Roche Audran is een feit. Zijn doel is het terroir en de kwaliteit van de oude druivenplanten uit te drukken in zijn wijnen. Dat kan volgens hem alleen door te werken met natuurlijke producten en te zorgen voor voldoende biodiversiteit. Daarom werkt Vincent direct vanaf dat moment biologisch en vanaf 2006 biodynamisch en sinds 2009 biodynamisch gecertificeerd. De kennis en ervaring hoe dat te doen leert hij grotendeels zelf, als hij iets doet doet hij het grondig. Dat wekt bewondering van collega wijnmakers in zijn omgeving. De olijfbomen, lavendelvelden, productie van eigen honing en paarden die in de winter tussen de wijnranken grazen, zorgen voor een harmonieus ecosysteem.

De ruim 30 hectare wijngaarden liggen verspreid over drie appellations met verschillend terroir: Buisson, Visan en Chateauneuf du Pape. Vincent maakt op de gevarieerde bodems wit, rosé en rood. Je proeft het perfect evenwicht dat Vincent in zijn wijnen nastreeft: fruitvol, finesse, elegantie en doordrinkbaar, met lengte in de afdronk.

De ligging van de wijngaarden is Noord-Oost en Noord-West. Daardoor blijft het in de wijngaarden relatief koel en behouden de druiven zuurgraad zonder overdreven veel suikers. De wijnen hebben frisheid met een aangenaam alcohol niveau. Dat is in deze tijd van klimaatverandering een verademing.

Côtes du Rhône



Wijn van oude stokken 60+. Die zorgen voor complexiteit en lengte in de wijn. Assemblage van 70% grenache, 15% syrah en 15% carignan.

Appellation Côte du Rhône van wijngaarden in Buisson.

Terroir: complexe bodem bestaande uit klei en kalksteen bedekt met kiezelstenen.

Spontane vergisting zorgt voor behoud van de expressie van het terroir gedurende de alcoholische gisting.

Na zes maanden rijping op betonnen cuves wordt de wijn gebotteld met behoud van de frisheid en het fruit van een jonge wijn. Laag sulfiet.

Proefnotitie:

Kleur van donkerrode bijna zwarte kersen. Verfijnde en stuivende neus van rood fruit. Volle en soepele wijn, in de smaak een expressie van kersen en rood fruit met zachte en ronde tannines. Verleidelijk zacht, rond rijp en sappig. Eventueel licht gekoeld.

Website Roche Audran: www.roche-audran.com

IMPORTEUR * PIERRE ACHE WIJNEN * MAASTRICHT
INFO@PIERREACHEWIJNEN.NL

2018