

DOMAINE SALEL & RENAUD

Piqueberle

Na hun studie oenologie zijn Benoit Salel & Élise Renaud teruggekeerd naar hun geboortestreek om er in 2008 een eigen domein te starten. Die streek ligt in het hart van het berggebied de Cévennes in de Ardèche. In en rond hun dorpje Faugères is het verlaten met schaarse gehuchten, eenzame boerderijen en heel veel natuurschoon.

De wijngaarden bevinden zich op terrassen die 300 tot 500 meter boven zeeniveau liggen. Ze zijn begonnen met 3 ha en een kelder in de garage van de oom van Élise. Nu is het domein uitgegroeid tot bijna 11 ha wijngaarden. De garage functioneert nog... maar er is een nieuwe kelder in aanbouw waar ze efficiënter kunnen werken. 'le garage est vraiment devenu trop petit!' Tot die tijd stellen ze de aanvraag voor bio-certificering uit.

Ze maken een hele range aan witte en rode wijnen met allemaal een eigen karakter. Ten eerste spreekt het terroir. Het zijn percelen tussen weilanden en bossen, met grote biodiversiteit. De wijnstokken zijn veelal van 'sélection massale', dat wil zeggen planten met een verschillend DNA, dus geen klonen. Onze indruk is dat dat bij kan dragen aan de originaliteit van de wijn. In de wijngaarden staan viognier, roussanne, vermentino, gamay, chatus, grenache en syrah. De viognierplanten komen uit Condrieu. Daar werd o.a. door George Vernay in de jaren '80 vastgesteld dat deze druif bijna was uitgestorven. In de jaren '90 is plantmateriaal naar de Ardèche over gebracht en Vernay-druiven zijn in de wijngaard van Benoit en Élise geplant.

In de kelder maken ze gebruik van druif-eigen gisten, gebruik van zwaartekracht, werken met de lie, zeer laag sulfiet – hooguit bij botteling. Savoir-faire...

PIQUEBERLE



Appellation Côtes de l'Ardèche

Assemblage: Grenache Noir

Terroir: zandsteen met kleine stukjes rots

De druiven worden direct na de pluk geperst, waardoor de kleur heel licht is. Vergisting op stalen vaten, gekoeld, om zo het fruit en de frisheid te behouden.

Opvoeding gedurende 5 maanden op staal en battonage van de lie, waarna direct gebotteld wordt om de expressie van fruit frisheid nog meer uit te drukken.

Proefnotitie

Een zalmrose kleur, zachtgeurend met fijn fruit en bloemen. In de smaak fris, sappig elegant en met een lange afdronk. Zeer zuiver en verkwikkend.

Website www.domainsalelrenaud.com