



# DRUIF MET PIT

WIJNKOPERIJ

## **Domaine Benoît Roseau**

### **Autour du Pigeonnier**

Land: Frankrijk3

Regio: Rhône – Septentrionales

Appellatie: IGP Collines Rhodaniennes

Type: Witte wijn

Inhoud: 75 cl

Alcohol%: 13,0%

Druivenras: 70% Chardonnay, 30% Roussanne

Schenkadvis: Tussen 10 en 12°C, Drinken: nu – t/m 5 jaar na de oogst.

### **Proefnotitie**

Een strogele kleur met een geconcentreerde neus van vers - en gekonfijt fruit zoals perzik, litchi en mango alsook bloemige en kruidige tonen. Filmende mond met enige frisheid alsook een delicate mineraliteit en iets vlezigs. De afdronk begint ingetogen en wordt intenser na een seconde of 25.

### **In de wijngaard, in de kelder**

De wijngaard is gelegen bij het plaatsje Pélussin met een noordelijke expositie op 400 m hoogte en de enige wijngaard die ligt op het domein zelf. Eigenhandig geplant in 2011 en beplant met 10000 wijnstokken per ha op bodems van granietzand op de ene kant en kleiachtig zand op de andere kant op een basis bestaande uit granietachtige metamorfe gesteenten. Handmatige arbeid van grond met groeiend gras om de rij. De wijngaard wordt bewerkt met paard! Er wordt biologisch gewerkt in de wijngaard, enkel het certificaat is niet aangevraagd.

De winters zijn gematigd, de zomers zijn warm en er valt relatief veel en zeer regelmatig regen. Oogst met de hand, gebruik van eigen gistcellen van de druiventrossen. De Chardonnay vergist en rijpt in een roestvrijstalen vat en de Roussanne in een houten vat van 600 liter. Alle wijn ondergaat malolactische gisting. De wijn rijpt 10 maanden door op de gistcel. De wijn wordt niet geklaard.

### **Ultiem genieten**

Pure plezierwijn, lekker en fruitig, om bij elke gelegenheid gekoeld rond de 12°C te serveren, vooral als voorafje!!!

### **Benoît Roseau**

Begin 2023 sprongen we toch wel een iets groter gat in de lucht. Eindelijk is de samenwerking beklonken! Dit microdomein van 3,7 ha staat een “klein beetje” wijn af aan Druif met PIT. Benoît Roseau is vanaf 2010 kleine wijngaardjes gaan “verzamelen” in de amfiteaters aan de Rhône. Weliswaar werk hij zonder officieel certificaat, maar zijn overtuiging en werkwijze zijn volledig BIO. Ook zijn nieuwe loods en kelder zijn BIO, gemaakt met stro, hout, houtvezel en o.a. schapenwol geven zijn eigenzinnigheid en visie weer.



# DRUIF MET PIT

W I J N K O P E R I J

## **De appellatie Condrieu**

De pausen van Avignon waardeerden hem. Phylloxera, de oorlog van 14-18, de crisis van de jaren dertig, gecombineerd met de industrialisatie van de regio zorgde ervoor dat de wijngaard werden verlaten. Er bleven nog maar tien hectaren over.

De in 1940 gecreëerde AOC zorgde ervoor dat sommige liefhebbers van Viognier konden blijven worden voorzien van deze grootste wijn. Vanaf de jaren 80 profiteerde van de dynamiek die in teweeg kwam bij de naburige wijngaarden van Côte Rôtie en St Joseph. De verlaten heuvels zijn opnieuw beplant, de lage muren zijn nu herbouwd...