

Grenache

Proefavond 20-01-2024 - BROCK Patrick

In de enorme wereld van de wijnbouw ontpoppen sommige druivenrassen zich als supersterren. Onder hen is er één druif die opvalt door zijn aanpassingsvermogen, veelzijdigheid en wereldwijde aantrekkingskracht - de ...



De Iberische ontstaansgeschiedenis van grenache

Grenache werd het eerst geregistreerd in de 12de eeuw in Spanje (Aragon bij Madrid) en wordt aldus beschouwd als een druif met Spaanse origine. Hij draagt daar namen als: granacha, granaxa, garnacha, garnacho. In andere Spaanse provincies kan je hem tegenkomen onder de namen: alicantina, mencida, aragonès, lhadoner of tinta menuda.

Grenache's reis naar de Middellandse Zee / Europa / de Wereld

Vanuit zijn Iberische oorsprong vond de druif al snel een thuis in de mediterrane wijngaarden. De omstandigheden in deze regio's, zijnde het warme zonlicht en de dorre, rotsachtige bodems, bleken ideaal voor de teelt van grenache.

Ook in Frankrijk heeft hij verschillende namen afhankelijk van de wijnregio's:

- In de Languedoc: carignane rousse
- In de Haute-Garonne: redondal
- Basses Alpes: sans-pareil

Of in Sardinië (Italië): cannono, cannonao of cannonaddu

Hoewel de grenache een bepaald terroir vraagt probeert men deze edele druif ook aan te planten in andere biotopen. De wereldwijde aanplant bedraagt 240.000 ha en omvat 24 landen (Zuid-Afrika, Algerije, Argentinië, Australië, Brazilië, Cyprus, Spanje, USA, Frankrijk, Griekenland, Israël, Libanon, Italië (Sardinië & Sicilië), Kroatië, Zwitserland, Marokko, Mexico, Peru, Dominicaanse Republiek, Tanzania, China, Thailand, Turkije en Tunesië).



Frankrijk (95.000ha) en Spanje (104.000ha) nemen samen bijna 200.000ha voor hun rekening, wat 83% van de totale grenache productie betekent over de gehele wereld. Wanneer je enkel het Middellandse bassin in ogenschouw neemt (inclusief Italië, Cyprus, Griekenland, Israël, Tunesië en Marokko, samen met Frankrijk en Spanje) dan omvat dit meer dan 92% van de wereldproductie.

Is dit toeval?

Het feit dat grenache niet overal ter wereld succesvol is en zich duidelijk anders gedraagt dan bijvoorbeeld cabernet sauvignon, chardonnay of zelfs syrah (die wel worldwide zijn verspreid), wijst op de grote terroir gebondenheid van deze druif. Het is met andere woorden een eigenzinnige druif die een eigen biotoop vraagt.

Terroir

Dit is zowat het enige Franse woord dat niet door een andere taal kan worden vertaald en omvat vier verweven (G.K.D.C)-componenten:

- Geologie (alle wat met de bodem te maken heeft)
- Klimatologie (alles wat met het weer te maken heeft)
- Druif (alles wat met de kenmerken van de druif te maken heeft)
- Cultuur (alles wat met de mens en zijn geschiedenis te maken heeft)

Het is echter fout zich blind te staren op de theoretische benadering van de GKDC-componenten! Nergens in de literatuur bestaat zoveel polemiek als over het woord terroir.

- **“Grapes are Terroir”** (prof. van Leeuwen, Univesiteit van Bordeaux)
- **“Dispite what many experts believe, terroir is not a myth”** (Claude & Lydia Bourguignon, Laboratoire d’Analyse Microbiologique des Sols)
- **“There is an inescapable truth in wine-making: location is everything”** (Brain Croser, Australische referentie voor terroirgebonden wijnen)
- **“I believe in grapes, not in terroir. Terroir is a commercial concept”** (Filip Verheyden, uitgever en hoofdredacteur van Tong)
- **“Terroir is more closely connected to the history of laws than to nature”** (Serge Wolikow & Olivier Jacquet, sociologen aan de wijnuniversiteit Dijon)

Zowel de pro’s als de contra’s krijgen hun verhaal. Maar het feit dat grenache onder andere in de zuidelijke Rhône zo succesvol is, is dus wat mij betreft wel degelijk een verhaal van terroir.

De druif

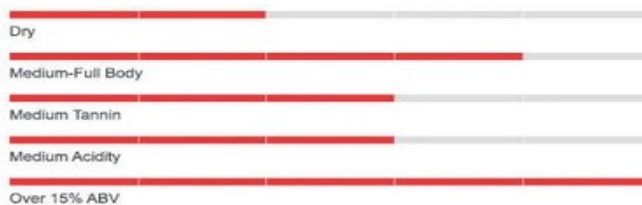


Grenache

PRIMARY FLAVORS



TASTE PROFILE



Grenache is een variëteit die vrij vroeg in bloei komt (half april). Hij produceert zeer weelderige vegetatie en sterke twijgen en takken om de droogte en de hevige & overvloedige winden (mistral in de Rhône of de tramontane in de Roussillon; en de sirocco van over de zee) te kunnen trotseren. Het is een druif die zijn beste resultaten behaalt op lichte hellingen met een droge arme bodem. Wanneer hij op rijke vruchtbare grond wordt geplant verliest hij zijn typische karakter.

De grenachedruif is dikwijls behoorlijk alcoholisch en koppig tegenover de natuur. Hij kan extreem veel produceren (80hl/ha) het ene wijnjaar, terwijl datzelfde perceel een ander jaar amper 20hl/ha produceert. Dit komt doordat hij zeer gevoelig is aan de schimmels mildou en grijze rot (black rot) en ook gevoelig is aan diverse bacteriologische infecties (eigenaardig genoeg resistenter aan de odiumschemmel). Ook de keuze van Amerikaanse onderstok moet zeer overwogen gebeuren in functie van de GKDC-componenten. Men kiest beter een zwakke porte-greffe om de weelderige vegetatie van de grenache in te tomen. De druif heeft een vrij dunne schil (vandaar ook zijn schimmelgevoeligheid) en heeft daardoor een matige kleurintensiteit. Als men hem lang laat rijpen en laat plukt kan de grenache een zeer hoog suikergehalte bekomen, waardoor hij zeer geschikt is voor sterke zoete wijnen (Rasteau, Banyuls, Maury).

Hoe lager het rendement van deze druif, hoe fijner hij wordt, zeker op kalkhoudende keiengrond.

De wijnen van de grenachedruif zijn zeer delicate wijnen die vlug verouderen, in het bijzonder in kleur. Ondanks de vlugge kleur'oxidatie' blijft de wijn heel lang zijn smaakspectrum behouden. Op vele vlakken heeft deze druif gelijkenissen met pinot noir of nebiolo. Op jonge leeftijd toont hij vaak veel glycerol op het glas, waardoor hij rond en alcoholisch kan overkomen. Een fruitige neus van kersen, cassis en braambessen gecombineerd met kruidennuance en toetsen van chocolade. Na vijf jaar en wat oxidatie-evolutie komen rijpe geuren van cacao en droge vijgen sterk naar voor.

Zeer fijn en complex gemaakte grenache kan lang bewaren en verrassend fris overkomen. Normaal gemaakte fruitige grenache wijnen zijn vaak rond en soepel en dienen eerder jong gedronken te worden.

Gezien grenache geen gemakkelijke druif is wordt hij vaak in blends verwerkt. Echter, prachtige terroirgebonden grenache is perfect te vinifiëren als een monocépage-wijn, waarbij Chateau Rayas in feite het type voorbeeld is.

Vandaag ontwikkelt men nieuwe variëteiten rond en met de grenache zoals bv.

Caladoc: grenache/cot (ventoux)

Chenanson: grenache/jurançon noir

Ganson : grenache noir/jurançon noir

Gramon : grenache noir/ aramon noir

Monerac : grenache/aramon

Portan : grenache noir/ blauwe portugezer

In elk geval: *Grenache is een passionele druif, voor gepassioneerde wijnliefhebbers.*

Zowel het cultiveren, het vinifiëren als het degusteren van deze druif moet met de nodige zorg en kennis gebeuren. Ook op dit vlak zijn de gelijkenissen met pinot noir en nebiolo frappant.

WIJ PROEVEN

Manousakis Winery

Gedurende duizenden jaren heeft het Lefka Ori-gebergte in West-Kreta de stille levenscyclus van inheemse flora geabsorbeerd. Als je in de lente door deze bergen loopt, word je meegenomen op een zintuiglijk avontuur gevuld met geuren van tijm, rozemarijn, salie, lavendel en kamille. Ted Manousakis werd in 1943 in het dorp Vatolakkos geboren en verliet zijn dorp elf jaar later. Hij groeide op in Amerika en was succesvol in een aantal zakelijke activiteiten, waaronder industriële beveiliging, vastgoedontwikkeling en horeca. Het succes had echter een prijs: het bijna verlies van zijn Kretenzier erfgoed. Nostos is de Griekse betekenis van ‘verlangen om thuis te komen’ en dit bracht Ted naar zijn geboorteland. Hij wilde meer zijn dan alleen een bezoeker, hij wilde iets teruggeven aan het eiland waar hij van hield. Wijn maken is een sterke traditie op Kreta en wijn was een manier van leven in Vatolakkos. Omdat Ted noch oenoloog noch wijnbouwer is, heeft hij zorgvuldig een team van deskundige adviseurs geselecteerd, waaronder Laurence Feraud, Pascal Marchand, Lucie Morton, Bruce Zoecklein en Yves Herody. Ze voerden sinds 1984 talloze onderzoeken uit en kwamen uiteindelijk tot de beslissing om de mediterrane variëteiten Syrah, Grenache, Mourvèdre en Roussanne te planten. Vanaf 1993 werden, op 13 ha (32 acres) ruw terrein, de eerste wijngaarden van de Manousakis Winery aangeplant op een hoogte van 350 tot 650 m boven zeeniveau.



14 jaar later, op 23-jarige leeftijd, verliet ook zijn dochter Alexandra New York City om zich definitief op het wijndomein te vestigen. Bij haar aankomst in 2007 waren ze nog een kleine wijnmakerij die ongeveer 35.000 flessen wijn per jaar produceerde.

Tegenwoordig produceren ze jaarlijks 150.000 flessen wijn. Het is hun droom om wijn van wereldklasse te produceren en hun filosofie daartoe is eenvoudig. Zij geloven in het zorgvuldig en biologisch cultiveren van hun wijnstokken om dit geurrijke terroir te absorberen, zodat de smaken van de druiven zich combineren met de aanwezige kruiden. Vanwege de vele kleine percelen en grote variatie in bodemgesteldheid beoefenen ze landbouw op maat. Deze "mozaïek"-stijl van cultiveren is tijdrovend en vaak vervelend, maar zij geloven dat het noodzakelijk is voor een uniforme rijping van het fruit en de productie van wijnen van hoge kwaliteit. heden is hun wijnassortiment gegroeid tot 12 labels en elke fles Nostos Wines weerspiegelt het karakter van dit groene eiland en de hellingen van de Lefka Ori.

Nostos Grenache 2016

Grenache, aangeplant op bodems van schist, zandige klei en een soort leem op een hoogte van 350-380 m en van 550-600 m. Het snoeien van de wijnstokken gebeurt zowel in Goblet als dubbel getraind Cordon Royat. De oogst vindt plaats van 15 tot 30 augustus en de vinificatie geschiedt op klassieke wijze in roestvrijstalen tanks onder gecontroleerde omstandigheden. Na een maceratie van 14 dagen wordt de wijn in eikenhouten vaten (3.000 en 4.000 liter) geplaatst voor de malolactische gisting, gevolgd door 10 maanden rijping.

Cantina Giuseppe Sedilesu



Sedilesu is een domein van 30 ha (15 ha wijngaard) dat zich uitstrekt in de regio rond Mamoiada, een centraal gelegen dorp op Sardinië dat vooral bekend staat omwille van zijn carnavaleske stoeten, waarnaar de verwijzingen op de etiketten van Sedilesu zijn terug te vinden. Giuseppe kocht begin jaren '70, samen met zijn echtgenote Grazia en hun 3 kinderen, zijn eerste wijngaard. Sinds 2000 runnen die kinderen Antonietta, Francesco en vooral Salvatore het landgoed met dezelfde passie als hun ouders.



Hoewel de DOC Cannonau, die werd vastgelegd in 1972 en bestaat in droog, zoet en versterkt, over het hele eiland mag geproduceerd worden is Mamoiada de regio bij uitstek voor hoogwaardige wijnen van deze druif. De wijngaarden zijn er gelegen op gemiddeld 736 m boven de zeespiegel op granietachtige bodems die zowel warmte als verkoeling geven.

De filosofie van het bedrijf is om de wijngaarden te cultiveren met volledig respect voor het land en het milieu, waarbij de stroom van de natuur wordt gevolgd. De wijnstokken gebruiken alleen de natuurlijke waterreserves van de bodem. Matige waterstress stimuleert de synthese van waardevolle stoffen. Ze bevorderen de duurzaamheid van de bodem door zo min mogelijk mechanische processen toe te passen en jaarlijks maar één of twee groenbemestingen uit te voeren.

Ballu Tundu 2015 - Cannonau di Sardegna Riserva

Dit is een pure Cannonau Riserva afkomstig van oude wijnstokken (60 - 100 j) gelegen op een gemiddelde hoogte van 650 m boven zeeniveau. De druiven worden op een natuurlijke manier verwerkt met respect voor de traditionele en archaische methoden van de voorouders. Handmatige pluk en zorgvuldige selectie bij binnenkomst in de kelder. Vervolgens worden de trossen ontritst en zacht geperst. De alcoholische en malolactische fermentaties vinden, onder invloed van inheemse microflora die van nature op de druiven voorkomt, spontaan plaats in 75 hl grote houten vaten met afgeknotte kegel. De maceratie duurt 30 dagen en de vergisting geschiedt aan 20 tot 30°C. Vervolgens wordt de wijn nog 3 jaar op houten vaten en betonnen cuves gelagerd. Na een lichte filtering rijpt de wijn nog 9 tot 12 maanden op fles alvorens te worden vrijgegeven.

Domaines Lupier

Domaines Lupier is het project van Enrique Basarte en Elisa Ucar. Enrique zit al meer dan 25 jaar in de wijnindustrie. Van zijn werk als wijnmaker, via een studie landbouwtechniek tot een diploma oenologie aan de universiteit van Rioja, heeft zijn pad hem geleid naar functies als technisch directeur wijnbouw bij verschillende grote wijnhuizen in Rioja, Navarra, Ribera del Duero en vele andere. Zijn vrouw Elisa ondersteunt hem met haar zakelijke achtergrond, die zij heeft kunnen ontwikkelen met haar diploma van de Universiteit van Navarra en ook haar werk in de wijnindustrie.

De twee zijn twee van de weinige "echte" wijnmakers in de streek: ze verzorgen zelf de wijnstokken, wonen in het huis van het domein en maken hun wijnen zonder de

hulp van adviseurs of keldermeesters. Hun domein, gevestigd te San Matín de Unx, bezit 27 kleine percelen oude Grenache Noir wijnstokken die speciaal voor dit project werden aangekocht en één voor één van de ondergang werden gered.



Elisa en Enrique onderzochten in 2006 de terroirs van verschillende gebieden tot ze vonden wat ze zochten: oude zwarte Grenache wijnstokken op grote hoogte in de bergen van Noord-Spanje, met bodems gedomineerd door kalksteen, met verschillende oriëntaties op 27 schatten van wijngaarden die verlaten waren, sommige al in 1903 aangeplant. Deze microkavels werden één voor één gekocht. Sindsdien zorgen zij met liefde, dag na dag, voor de kleine wijngaarden, die uitsluitend op biologische en biodynamische wijze (minimale interventie / maximale duurzaamheid) worden bewerkt.

In de buurt kochten ze tevens een 19^{de} eeuws stenen landhuis. Daar bouwden zij ook een kleine kelder, bestemd voor ongeveer 50.000 flessen en voorzien van kleine tanks en vaten:

- Grote tanks van 3.500 en 5.500 liter
- Kleinere van 1.500, 600 en 500 liter

De rijping vindt plaats in Franse eiken vaten en wordt van dag tot dag en van uur tot uur nauwlettend in de gaten gehouden en gecontroleerd. Hun project resulteert in twee wijnen, La Dama en El Terroir, die volledig hun filosofie weerspiegelen, namelijk om jaar na jaar te kunnen veranderen, zoals de natuur dat doet, en haar niet in een korset te dwingen. De gebruikte druivensoort is uitsluitend Garnacha, een druivensoort die Enrique en Elisa nauw aan het hart ligt.

De wijnen zijn in die zin stilistisch verschillend dat La Dama meer over elegantie en gratie gaat, terwijl El Terroir meer de pure uiting van de druif in combinatie met het terroir en de natuur eromheen vertegenwoordigt.

El Terroir 2014 - Navarra

Deze unieke Garnacha wijn uit Navarra (Noord-Spanje) toont een compleet ander profiel dan de Franse Grenache wijnen. Naast het prachtige fruit en de zijdezachte tannines vind je hier ook echte frisheid en zelfs spanning, een woord dat we voor

Grenache/Garnacha wijnen zelden in de mond nemen. De wijnstokken voor deze wijn zijn gemiddeld zo'n 80 jaar oud en groeien op klei- en vooral kalkrijke grond op 700 m hoogte. Het rendement bedraagt slechts 18 hl/ha. Na de handmatige oogst, gisting en maceratie rijpt deze wijn 14 maanden in grote Franse eikenhouten vaten.

Clos des Frères



In 1998 kopen Erwin DEVRIENDT en echtgenote Françoise een optrekje met 2 ha grond, gelegen op het plateau van Sarrigans en gekend als “Les Garrigues” en behorend tot de appellation Vacqueyras. Zij botsen echter op een muur van protectionisme en bureaucratie wanneer zij plantrecht aanvragen. Op een barbecue die hij in 2000 organiseert voor zijn buren, legt Erwin contact met een lokale jongeman Jérémy Onde die ervan droomt wijn te verbouwen. Sindsdien vormen zij een ongelooflijke match. Krachten werden gebundeld en terwijl Jérémy in 2001 zijn eerste wijn maakt doet Erwin zijn

eerste aanplant. Ondanks dat hij in het begin wordt tegengewerkt, zo worden bijvoorbeeld een aantal bomen die zijn perceel omzomen in brand gestoken in de hoop dat ook zijn wijngaard wordt vernietigd, gaat alles zeer snel. In 2002 maakt hij zijn eerste eigen wijn en in 2003 steekt hij samen met Jérémy zijn eigen kelder en creëert hij zijn cuvée S (syrah). In 2004 krijgen we de geboorte van Folies des Frères, een grenache gebaseerde Côtes du Rhône en wordt de vinificatie techniek verder verfijnd. Net als Domaine les Ondines doet Erwin sinds 2010 aan biologische en sinds 2019 aan biodynamische wijnbouw. In 2010 lanceert hij zijn witte Vacqueyras en in 2014 en 2015 breidt hij verder uit, derwijze dat het domein thans over 6,25 ha Vacqueyras beschikt (1 ha wit), 2,5 ha Côtes du Rhône en 0,4 ha Beaume de Venise.

G 2019 - Vin de France

De Cuvée G van Clos des Frères wordt enkel in bijzondere wijnjaren (2005, 2010, 2012, 2015, 2019 alsook 2020) geproduceerd. Zij is het resultaat van een bijzondere vinificatie van uitzonderlijk kwalitatieve grenache druiven vanop het droge Vacqueyras-plateau ‘les garrigues’. De wijngaard bestaat uit zeer oude stokken van 80 jaar en meer die zijn aangeplant op een licht hellend perceel, naar het westen gericht en bezaaid met grote witte keien. De ondergrond is vrij kalkrijk, gecombineerd met verbrokkelde leemfragmenten en kiezels. Het rendement van deze wijngaard is op natuurlijke wijze gereduceerd tot maximaal drie trosjes per rank, wat amper 20 hl/ha betekent. Door de ouderdom van de wijngaard en de puurheid van de druiven, slaagt men erin pure finesse te halen uit de anders zo weelderige grenache. De druiven werden manueel geplukt op 28 september, met zeer strenge selectie op druif, niet-ontritst en gevinifieerd in een open houten bourgondische cuve. De druiven worden met de voeten gekneusd en ondergaan een zeer langzame maceratie op lage temperatuur. De malolactische gisting is gebeurd op oude vaten van 500 l. De wijn blijft meer dan een jaar rijpen op deze oude vaten. Zeer lage filtering, amper sulfiet. Alles is bio van wijngaard tot fles.



Clos Mogador

Op een dorre en magische plek ontdekten Franse monniken ‘Eden’s Ladder’: Escala Dei (12e eeuw). Hier maakten ze de wijn des Heer. Op precies dezelfde dorre plek vonden 800 jaar later een jonge Franse vrouw en een Catalaanse man de plek van hun dromen: Clos Mogador (1979).

Het leven van Isabelle Meyer, geboren in Nancy in 1952, is voor het grootste deel verbonden met kunst en creatieve activiteiten. Sinds 1993 werkt ze zij met haar man bij Clos Mogador, waar ze verantwoordelijk is voor grafisch ontwerp, public relations en marketing. Een van haar bekendste artistieke prestaties is het schilderij *Espectacle*, dat werd gebruikt om de gelijknamige wijn te promoten.

René Barbier III, geboren in Tarragona in 1950, is een directe afstammeling van een Franse lijn van wijnmakers waarvan de oorsprong teruggaat tot de jaren 1200. Net zoals zijn voorouders vóór hem hadden gedaan, heeft hij zijn hele leven in de wijnwereld gewerkt. Opgeleid aan de meest prestigieuze wijnscholen van Bordeaux, Bourgogne en Limoux, heeft hij ook gewerkt voor gerenommeerde wijnhuizen zoals Moueix, die onder meer de makers van Petrus zijn. Zijn reikwijdte in de wijnwereld en ervaring strekt zich uit van de wijngaarden tot de wijnmarketing en omvat vooral het deel waar zijn eigen wijnen worden gemaakt. In 1979 verwierf hij zijn eerste wijngaard in Priorat en begon hij zijn eerste wijn in het gebied te maken: Clos Mogador. Even later kwamen Nelin, Manyetes en *Espectacle del Montsant*.

Hun zoon René IV, geboren in Nancy in 1973, verhuisde met zijn ouders op 4-jarige leeftijd naar Tarragona. In 1992, aan 18 jaar, begon hij met de opleiding tot keldermeester en deed hij werkervaring op bij Clos Mogador en Clos Erasmus. Tussen 1992 en 2000 leerde hij samen met zijn vader wijn maken. Ook leerde hij veel van

Fernando Zamora, Roberto Xipreso (bodegas Achaval-Ferrer, Argentinië), Gerard Gauby (Domaine Gauby, Rousillon) en Didier Dagueneau (Loire). Hij werkte tijdens de oogsten in Zuid-Afrika en de Verenigde Staten van Amerika. In 1999 startte hij het Manyetes-project en het Laurana-project in D.O. Montsant. In 2000 nam hij de leiding over het wijn maken van Clos Figueres voor Christopher Cannan. Hij creëerde de eerste Nelin witte Priorat-wijn. Hij kocht ook een verlaten wijngaard, bracht deze weer in productie en richtte het Sara y René Viticultors-project op (Sara Pérez, zijn vrouw, is dochter van José Luis Pérez van Mas Martinet). De eerste wijn gemaakt met druiven uit deze wijngaard was Gratallops Bellvisos 2002. In 2001 kocht hij een wijngaard met eeuwenoude Carignan-wijnstokken en begon te experimenteren met druiventeelt in bergachtig terrein door het ploegen met muilezels en andere biologische teelttechnieken opnieuw te introduceren. Zijn eerste kind, Ariadna, werd geboren in 2002. In dat jaar begon hij ook samen te werken met Sara als adviseur voor Dominio don Bibei in de Ribeira Sacra. In 2003 creëerden hij samen met Sara Los Irreductibles Restaurant in Gratallops. In 2004 werd hij zakenpartner van Sara in Venus la Universal, een wijnmakerij in D.O. Montsant, opgericht door Sara Pérez in Falset. Momenteel woont de familie ook op dit terrein. In hetzelfde jaar kwam hun tweede kind, René (V), in 2008 gevolgd door hun tweede dochter Gaia en in 2012 werd Léon geboren. René IV heeft momenteel de leiding over alle wijnbereidingen bij wijnmakerij Clos Mogador.



Zijn doel is om het natuurlijke evenwicht van hun wijngaarden te vergemakkelijken om een druif van hoge kwaliteit te verkrijgen. Een goede biodiversiteit, vergezeld van regeneratieve en biodynamische landbouw, vormt het hoogtepunt van dit proces.

Com Tu 2017 - Montsant

Voor Com Tu-wijn gebruikt men Garnacha de La Figuera. Dit betreft deels 35 tot 50 jaar oude wijnstokken en deels 100-jarige stokken, afkomstig van in totaal 3 ha wijngaarden die gelegen zijn op een bodem van rode klei en kalksteen op 580 a 600 m boven de zeespiegel. De trossen worden slechts gedeeltelijk ontsteelt en de spontane gisting gebeurt onder invloed van gisten eigen aan de druif. Het gebruik van zwavel

(natuurproduct in wijn) wordt tot een minimum beperkt, om het evenwicht in micro-organismen te behouden. De fermentaties zijn langzaam en de maceraties lang. De wijn werd gebotteld in de eerste week van april 2019 en kreeg 18 maanden vatlagereing op foudres.

Domaine Giraud

Dit domein werd in 1981 opgericht door Pierre Giraud en zijn vrouw Mireille en is één van de opkomende landgoederen in de appellatie Châteauneuf-du-Pape. Het begon allemaal in 1974 toen Pierre, afkomstig uit de wijnbouwers familie Armenier en Mireille, dochter van distilleerder Buou, zich op 4 ha gehuurde percelen vestigden met de bedoeling om hun druiven door te verkopen aan de négoce. Zij breiden stelselmatig uit en in 1981 deed zich de mogelijkheid voor om de distilleerderij tot wijnkelder om te bouwen. Het landgoed Giraud ontstond en zij schakelden over op de verkoop van bulkwijn aan handelaren. In 1987 wordt het landgoed Marcoux, eigendom van de familie Armenier, opgedeeld onder de kinderen en erft Pierre 8 ha op enkele van de mooiste terroirs van de appellatie.

Het jaar 1998 is beslissend in de geschiedenis van dit kleine domein. Voor het eerst wordt een vintage op het domein gebotteld, dat vervolgens zijn naam verandert: het wordt nu het landgoed Giraud. Deze verandering markeert tevens de komst van François en Marie, de kinderen van Pierre en Mireille. Sindsdien is het domein opgeschaald naar 35 ha en voortdurend verbeterd: investeringen in apparatuur, optrekken van een geacclimatiseerde kelder, omschakeling naar biologische landbouw, werk aan de perceelselectie... François en Marie maken deel uit van een dynamische jonge generatie wijnbouwers die een vleugje frisheid brengen in Châteauneuf-du-Pape. Er zal nog lang over Domaine Giraud worden gesproken!



Aan het hoofd van een wijnerfgoed van zeer goede kwaliteit (percelen in Pignan, Gallimardes, La Crau, ...) en begiftigd met een moderne visie, produceren Marie en François wijnen van topniveau. De wijnen van het domein getuigen van frisheid en een ongeremd momentum. Verre van het stoffige imago van over-geëxtraheerde Châteauneufs, zijn Giraud-wijnen doordrenkt en elegant, krachtig en gebeiteld. Ze geven op briljante wijze uitdrukking aan het mediterrane terroir.

Grenache de Pierre 2017 - Châteauneuf du Pape

Afkomstig uit de pure zandgebieden van Crau en Pignan, is hun vader Pierre altijd toegewijd geweest aan zijn percelen van eeuwenoude Grenaches. Deze vintage is een erbetoon aan zijn passie en aan deze, voor Châteauneuf-du-Pape, emblematische druivensoort. Doordrenkt van elegantie en delicate onthult deze wijn een finesse in perfecte harmonie met zijn krachtige karakter. Om een optimale rijpheid van de

druiven mogelijk te maken worden ze geoogst in verschillende passages. Een eerste kwalitatieve selectie wordt uitgevoerd aan de wijnstok en een tweede in de kelder. Afhankelijk van het oogstjaar ontsteelt men 100% van de oogst. Na een zachte extractie fermenteerde het sap ongeveer drie weken tot een maand, waarvan de eerste paar dagen in de koelkast. Vervolgens worden de sappen gethermoreguleerd tot ongeveer 28°C. Veroudering vond plaats voor 80% in betonnen cuves en voor 20% in demi-muids vaten gedurende 12 maanden. Om de intensiteit van zijn aroma's te behouden werd de wijn niet gefilterd of geklaard.

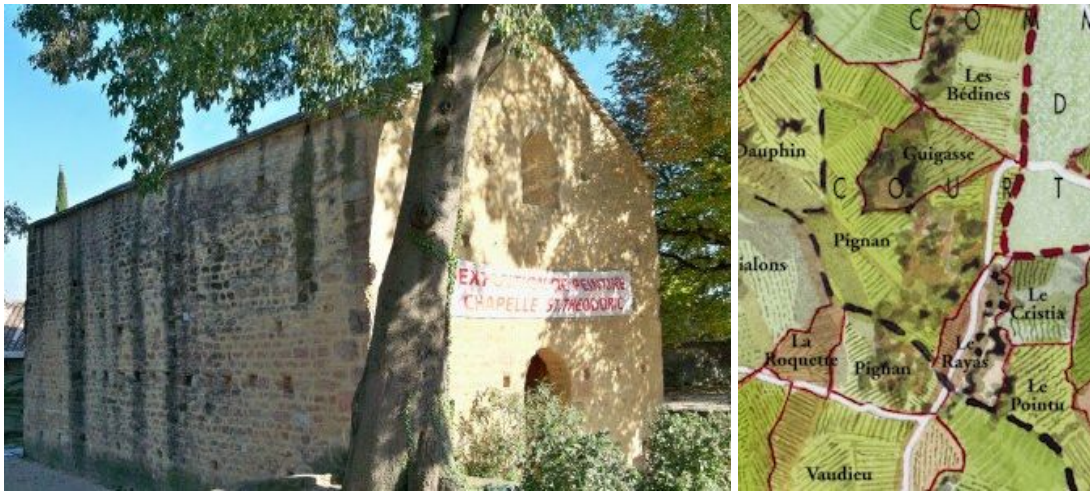
Chapelle Saint Théodoric

Als je aan Châteauneuf du Pape denkt dan komt spontaan het beeld in je hoofd van een wijngaard bezaaid met grote ronde keien (galets roulés). Dat klopt grotendeels maar soms is het een combinatie van zand en keien, of keien op rode klei. Zeldzamer zijn de kalkachtige bodems. En nog zeldzamer zijn de terroirs met puur zand (zonder keien). Op die pure zandbodems bereikt de Grenache druif een ongekende finesse. Het bekendste voorbeeld van dit terroir is de mythische Château Rayas. De mythe werd natuurlijk gevoed door de excentrieke familie Reynaud maar de wijn behoort tot de selecte categorie van de unieke, waarlijk grote wijnen.

Chapelle St. Theodoric is geen domein in de gebruikelijke zin van het woord. De druiven voor de wijn zijn afkomstig van 3 ha die sinds 2009 eigendom zijn van de Amerikaanse wijnimporteur Peter Weygandt. De teelt van de wijnstokken en de wijnbereiding worden gedaan door Baptiste Grangeon van Domaine de Cristia.



Chapelle Saint-Theodoric is de naam van een oude parochiekerk of kapel, daterende uit de 10^{de} eeuw en gelegen bij de parkeerplaats in het centrum van Châteauneuf du Pape aan de Avenue Baron le Roy. De kapel is een van de oudste historische gebouwen. Ze wordt gebruikt voor tentoonstellingen en heeft geen relatie met de hier genoemde wijngaarden.



De 3 ha liggen op twee lieu-dits Guigasse en Pignan, beide gebieden waar de grond zandig en bijna zonder stenen is. Alle percelen bevatten uitsluitend Grenache Noir met een gemiddelde leeftijd van 50 jaar en sommige wijnstokken zijn wel honderd jaar oud. De eerste jaargang was 2009. De wijngaarden worden verbouwd volgens biodynamische principes. Sinds de eerste oogstjaren bedraagt de opbrengst slechts \pm 14 hl/ha. Er worden 3 verschillende 100% Grenache wijnen gemaakt:

- **Les Sablons.** Perswijn uit de twee andere cuvées en wijnen van de jonge wijnstokken uit beide lieu-dits, gerijpt in oudere vaten.
- **Le Grand Pin** uit de lieu-dit Pignan, zijnde een perceel dat wordt gedeeld met Château Rayas. Deze rijpt in demi-muids.
- **La Guigasse** uit de lieu-dit La Guigasse en eveneens gerijpt op demi-muids.

La Guigasse 2016 - Châteauneuf du Pape

La Guigasse met zijn zandbodem en slechts enkele keien is gelegen op de weg die leidt naar Pignan. Het perceel is ongeveer 2,2 ha en de wijnstokken hebben een leeftijd van 50 tot 90 jaar. De druiven werden geplukt begin oktober en het rendement ligt tussen de 15 a 20 hl/ha. De vinificatie gebeurt op Cristia maar volgens de strikte richtlijnen van Peter Weygandt : héél traditioneel, dus niet ontsteeld en dan twee jaar verouderd op gebruikte 600 liter vaten (demi-muid).

Commando G

Comando G is de laatste 10 jaar zowat het meest besproken wijnproject in Spanje. Het heeft een ware revolutie teweeggebracht in de Sierra de Gredos, een berggebied in centraal Spanje, op een uurtje ten westen van Madrid. Sierra de Gredos omvat de appellaties D.O. Vinos de Madrid (Madrid), D.O. Méntrida (Toledo) en Vino de la Tierra de Castilla y Léon (Avila) maar streeft naar een eigen erkenning.

Comando G of Comando Garnacha is een groepje van twee bevriende oenologen, eigenlijk jeugdvrienden Daniel Gomez Jiménez-Landi en Fernando Garcia, uit de streek rond Madrid, aanvankelijk aangevuld met derde partner, Marc Isart. Daniel had zijn familielabel terwijl Fernando werkte voor Telmo Rodriguez, maar voor dit project smeten ze zich samen.



Getriggerd door een gerucht over kleine, bijna ontoegankelijke wijngaardjes hoog in de bergen stelden zij zich tot doel om de meest spectaculaire oude wijngaarden op de steilste hellingen en de moeilijkst toegankelijke en hoogst gelegen plaatsen in de Sierra de Gredos te recuperen en vooral, om er topwijnen mee te maken op zeer kleine schaal, hoofdzakelijk op basis van Garnacha en dit volledig in biodynamie. Stukje bij beetje kochten en leasen zij percelen en begonnen in 2008 met hun Comando G project.

De wijngaarden zijn aangeplant op een bodem van roze graniet, lei- en zandsteen en kwarts. De hoogte van de wijngaarden, de goede drainage van de bodem, het relatief vochtige microklimaat, wijngaarden die op het oosten en noorden liggen en dus minder directe warmte ontvangen (vooral belangrijk in het tijdperk van klimaatverandering) zorgen voor een langzame rijping. De wijnen van Comando G zijn energiek, aromatisch en zeer expressief en nergens mee te vergelijken. Ze kunnen beschouwd worden als de Grand Cru van werkpaard Garnacha.



Het Comando G-team zocht inspiratie in Frankrijk, waar het wijnen in een andere stijl vond, zoals de legendarische Châteauneuf-du-Papes van Château Rayas. Zij maakten vele reizen naar Bourgondië, naar de Rhône en de Loire, en uiteindelijk naar Roussillon in het zuiden en verder naar Sicilië en de Barolo-regio in Italië. In Spanje hadden ze immers geen enkele referentie. Ze leerden over terroir en mineraliteit in Frankrijk en Italië, maar niet in Spanje. De noodzaak om elders inspiratie te zoeken was deels een erfenis van de lange tijd onder Franco dictatuur, die de Spaanse wijnmakers destijds afsloot van de rest van de wijnwereld.

Rozas 1er Cru 2018 - Vinos de Madrid

Rozas 1e is de “Premier Cru” van Comando G. De druiven zijn afkomstig van 6 percelen van elk één hectare Garnacha, vlakbij Rozas de Puerto Real en aan de voet van de Cerro de los Corzos, waar “Grand Cru” wijngaard Las Umbrias zich bevindt. De wijnstokken zijn tussen de 50 en 60 jaar oud en staan op een bodem van zandrijk graniet en leem op 900 à 1.000 m hoogte. Alle druiven worden met de hand geoogst en de fermentatie, die zo’n 60 dagen in beslag neemt, geschiedt met druifeigen gisten in houten vaten die aan de bovenkant open zijn. Hierna rijpt de wijn 10 maanden in betonnen tulpen van 14 hl en grote eiken vaten van 15 hl. Er wordt een minimale dosis SO2 gebruikt en de jaarlijkse productie bedraagt zo’n 800 à 1.000 flessen. Door zo weinig mogelijk manipulatie en een zeer non-interventionistische vinificatie is de wijn vooral evenwichtig en licht verteerbaar. Er wordt nooit gepompt (alles gebeurt via de zwaartekracht in neutrale vaten) en bijna nooit ontrist. De chapeau wordt met de voeten onder geduwd en zo worden de druiven op een zachte manier gekneusd. Hier geen remontages zodat er geen negatief tannine uit de risten wordt geëxtraheerd. Dit verklaart ook de lichtere kleur die eerder Bourgondisch oogt in vergelijking met de dieprode kleur van zuidere Garnacha’s. De Rozas laat de kenmerken zien van een echte berg-Garnacha, met een diepgaande mineraliteit en solide tannine-structuur.

Sadie family wines



Eben Sadie studeerde in 1994 af als oenoloog aan het Elsenburg College en reisde vervolgens door Duitsland, Oostenrijk, Italië, Frankrijk (Bourgogne), Spanje (Priorat waar hij Terroir al Limit oprichtte) en de Verenigde Staten (Oregon en Californië), terwijl hij gaandeweg zijn vak aanscherpte. Zoals hij zelf zei: ***“Wijnmakers moeten wijn maken in de regio waar ze geboren zijn. Hier kennen ze het terroir het beste.”***

Alzo keerde hij terug naar zijn geboorteland Swartland en trad in 1998 in dienst bij Spice Route als hoofdwijnmaker onder Charles Back. Daarnaast begon hij op kleine schaal met zijn eigen project, geholpen door zijn zus Delana en broer Nico. In 1999 werd The Sadie Family Wines opgericht. In zijn eerste oogstjaar produceerde hij 14 vaten Columella 2000, een blendwijn, en in 2002 volgde Palladius, de witte equivalent van Columella.

Eben Sadie wordt gerekend tot de pioniers in de Zuid-Afrikaanse wijnbouw en onder zijn inzicht kwam de regio Swartland in een geheel ander daglicht te staan. In 2012 kwam hij met een serie wijnen, ook wel “Ouwingerdreeks” genoemd die gemaakt worden van, het woord zegt het, zeer oude wijnstokken. Door lage rendementen en het vakmanschap van Eben Sadie, werd zo een nieuwe serie topwijnen geboren. Onder deze reeks vallen :

- **Skurfberg:** Chenin Blanc (3 percelen met 90 jaar oude wijnstokken op zandsteen en zand in de regio Olifantsrivier).
- **Kokerboom:** Sémillon Blanc (ook bekend als Groendruif) en Sémillon Gris aangeplant rond 1930 in de regio Olifantsrivier.
- **Mev. Kirsten:** een perceel Chenin Blanc in Jonkershoek, aangeplant tussen 1905 en 1920 op granieten ondergrond. De naam is die van de eigenaar en er wordt gezegd dat het de oudste Chenin in heel Zuid-Afrika is.
- **'t Voetpad:** veldmix van Sémillon Blanc, Sémillon Gris, Palomino, Chenin en Muscat d'Alexandrie, aangeplant in 1928 in Piketberg (Swartland). Deze wijngaard zou door Dirk Brand zijn aangeplant voor eigen consumptie en levert vandaag de dag een zeer originele en complexe wijn op.
- **Skerpioen:** veldmix van 45% Chenin Blanc en 55% Palomino, meer dan 80 jaar oude wijnstokken. Skerpioen ligt in het noorden van het kustgedeelte van Swartland, op kalkhoudende bodem en profiteert van de matigende invloed van de oceaan.
- **Pofadder** (naam van een kleine Zuid-Afrikaanse giftige slang): Cinsault geplant in 1966 aan de westkant van Kasteelberg, in Swartland op leisteen gronden.
- **Treinspoor:** Tinta Barocca geplant in 1974, ten westen van Malmesbury (Swartland).
- **Soldaat:** Grenache Noir geplant in de jaren zeventig, op een hoogte van 708 m, in Piekenierskloof (Olifantsrivier).

Hij heeft 43 hectare niet-geïrrigeerde Swartland-wijnstokken, verdeeld over 48 percelen, allemaal bewerkt volgens de principes van de biodynamie.



Eben Sadie is in veel opzichten een wijnfilosoof. Hij gebruikt veel oude technieken die hij combineert met zijn eigen experimenten. Hij fermenteert bijvoorbeeld een groot deel van zijn wijnen in betonnen eieren, of in Stöckinger-vaten, of in dolia en in niet-geroosterde barriques. Hij is zelfs gaan experimenteren met (klei)potten ge-

maakt met aarde uit de directe omgeving van zijn kelder die hij ingraaft. Hij zal nooit overrijpe druiven gebruiken in zijn wijnen.

In 2017 werd hij uitgeroepen tot Winemaker of the Year, een onderscheiding die sinds 2011 jaarlijks wordt uitgereikt. Zij belooft uitmuntende prestaties op het gebied van wijnmaken en wordt gekozen door een panel van collega-wijnmakers, bestaande uit alle Masters of Wine die wijnmakers zijn, evenals de winnaars van de prijs uit het verleden. Hoewel Eben vereerd was met de onderscheiding, was dit echter nooit zijn doel. Zijn missie is altijd geweest om boven vooruitgang te staan en wijnen te maken die zich kunnen handhaven als ambassadeurs van Swartland. ***“Ik geloof dat wijn gaat over het in een fles stoppen van een plek”***, legt hij uit. ***“Het gaat over het bottelen van de essentie van een plek.”***

Soldaat 2018 - Westkaap

De druiven zijn afkomstig van een perceel met 55 jaar oude wijnstokken in de hooglanden van Piekenierskloof, net buiten het stroomgebied van Swartland, noordwaarts naar Citrusdal. De wijngaard dankt zijn naam aan de voetsoldaten (piekeniers) die dit gebied ooit als uitkijkpost gebruikten en die instonden voor de bescherming van de veestapel. Vandaar de naam Soldaat. Het oostelijke perceel van Sadie ligt ongeveer 780 meter hoog – een van de hoogste toppen van de Kaap – en de bodem bestaat uit verteerd graniet. De wijnstokken hier zijn evenmin geïrrigeerd en staan nog steeds op hun eigen onderstam. Het unieke klimaat op de top van de berg en de hoogte zijn daarbij sleutelementen die zorgen voor prachtige rijpingsomstandigheden in deze regio. Eben merkt op dat de Piekenierskloof Pass zichzelf stevig heeft gepositioneerd als de leidende locatie voor Kaap Grenache, waarbij het gebied in staat is levendige, geparfumeerde wijnen te produceren met verheven rood fruit en kruiden, evenals een aardse mineraliteit (die doet denken aan de elegante, geparfumeerde Garnachas uit Gredos en San Martín de Valdeiglesias, in de hooglanden van Madrid). Hoe dan ook, dit is iets heel anders dan de zware, alcoholische wijnen die zo vaak een thema zijn bij Grenache. Het rendement voor de 2018 bedraagt 23 hl/ha. Slechts 15% van de trossen werd ontritst en alles vergiste samen in beton.

Conclusie

Qua alcohol zal Grenache nooit een lichtgewicht worden om de eenvoudige reden dat de druif maar rond de 14 en ideaal rond de 14,5-15% vol. echt mooi rijp wordt. Maar het unieke aan Garnacha is juist dat deze druif de alcohol zo moeiteloos opneemt in een warm deken van rijp kersenfruit.

Puur analytisch belooft een wijn met lagere zuren en hogere alcohol niet veel goeds maar een geslaagde Garnacha proeft verrassend evenwichtig en niet zwaar, daar waar een Pinot Noir aan 15% vol. branderig en vermoeiend smaakt.

We zijn er zelfs vast van overtuigd dat Garnacha één van DE DRUIVEN van de toekomst wordt als de planeet blijft opwarmen.

Qua stijl verandert er véél in Spanje, ook bij Garnacha. Met zijn lichtere kleur, zachte tannines en aromatische intensiteit komt Garnacha soms dicht bij Pinot Noir. Die fijnere en zelfs minerale stijl vind je nu ook bij een aantal hippe domeinen, vooral in de bergachtige regio van de Sierra de Gredos (onder Madrid) of in Zuid-Afrika (Swart-

land) met oude wijnstokken op graniet. Maar zelfs in de klassiekere topregio voor Garnacha, de Priorat, met zijn oude wijnstokken op leisteen, zoekt men ook naar een meer elegante expressie. We houden enorm van kalkterroirs. Kalk geeft een soort natuurlijke, ongedwongen elegantie en een warme mineraliteit die de wijnen een buitengewone klasse doet uitstralen.