

Naam van de wijn: Séléné Beaujolais

Producent: Domaine de la Tallebarde

Herkomstbepaling: Beaujolais, Bourgogne, Frankrijk

Druivenras(sen): gamay noir à jus blanc

Wijnbedrijf: Sylvère Trichard is een van de jonge recalcitrante wijnmakers die de wijnwereld eens flink aan het opschudden is. Hij behoort tot een groep van vigneronen die wars van conventies zo natuurlijk mogelijke wijn willen maken. Dus wijn die gemaakt wordt zonder gebruik van kunstmest, pesticiden, herbiciden en fungiciden, geen chaptalisatie (toevoegen van suiker om meer alcohol te verkrijgen), zonder aan- of ontzuren, geen hulpstoffen als Arabische gom, enzymen en gemanipuleerde gisten en hooguit een extreem kleine hoeveelheid sulfiet bij het bottelen. Kortom het maken van 'vin nature'. Iets dat overigens met veel risico's gepaard gaat, een kleine fout en de wijn is azijn geworden. Maar als de wijnmaker een gave heeft dan is zijn wijn zeker bijzonder te noemen. Deze 'vin nature' beweging begon begin jaren tachtig in de Beaujolais toen de legende Marcel Lapierre, geïnspireerd door de chemicus en wijnmaker Jules Chauvet, met zijn zwaveloze Morgon verbluffende resultaten liet zien en in de streek en daar buiten een flink aantal navolgers kreeg. Sylvère Trichard nam na stage te hebben gelopen bij de gerenommeerde wijnmaker Jean-Claude Lapalu, in 2012 in het dorpje Blacé het vier hectare tellende Domaine de la Tallebarde over van zijn oom die al sinds 1998 naar het biologisch en vervolgens biologisch dynamisch wijnmaken was overgestapt. Met zijn eerste oogsten Beaujolais is al duidelijk dat Sylvère Trichard niet zo maar een belofte is.



Regio: De Bourgogne is een van de meest beroemde wijnstreken ter wereld en ligt in het oostelijke midden van Frankrijk. Het is een gebied dat ruim 250 kilometer lang is en begint met de Chablis in het noorden en eindigt in het zuiden met de Beaujolais net voor Lyon en heeft een lengte van zo'n 275 kilometer. De Beaujolais is een van de oudste wijnbouwgebieden van Frankrijk, al in de eerste eeuw voor onze jaartelling werden hier door de Romeinen wijngaarden aangelegd en waarvan nog steeds resten zijn te vinden bij Brouilly en Morgon. Een wijncultuur die altijd aanwezig gebleven is en zich ook steeds meer uitbreidde. Met het bouwen van een kasteel in het midden van de negende eeuw was de eerste heer van Beaujeu grondlegger en naamgever van de stad die zich rondom het kasteel vormde en die later ook een zeer belangrijke regionale functie kreeg met veel wijnhandelaren en zelfs hoofdstad van het wijnbouwgebied Beaujolais werd, bestuurd door de hertogen van Beaujeu. Aangezien in de late middeleeuwen de wijn uit Beaujolais steeds meer ging lijken op die uit de Bourgogne, besloot de hertog van Bourgogne Philippe Le Hardi in 1395 per decreet dat de wijnen ten noorden van de stad Maçon het exclusieve recht kregen op het gebruik van pinot noir en de wijnen ten zuiden van Maçon enkel op gamay. Na 600 jaar is de gamay nog steeds onlosmakelijk verbonden met de Beaujolais. Bij alle twaalf appellations, dus van Beaujolais (Nouveau), de Beaujolais-Villages tot de tien crus die bestaan uit Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte-de-Brouilly, Fleurie, Juliéna, Morgon, Moulin-à-vent, Régnié en Saint-Amour.

Vinificatie (wijnbereiding): Na de handmatige pluk worden enkel de meest perfect rijpe trossen geselecteerd die zonder gekneusd te worden en zonder toevoeging van zwavel de alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten ondergaan op grote betonnen cuves, waarbij regelmatige de druivenmassa omgeroerd wordt voor meer kleur- en aroma extractie. Na twee weken volgt persing van de druivenmost en wordt de jonge wijn overgestoken op foeders en deels op barriques van 5 en 6 jaar oud om de malolactische gisting te ondergaan. Na een periode van 6 maanden wordt de wijn geassembleerd en zonder klaring en filtering en met toevoeging van slechts een extreem lage dosering zwavel gebotteld. Dit hele proces verloopt volgens biologische en biologisch dynamische regels en voorschriften.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 13%. Helder granaatrood van kleur. In de neus aroma's van frambozen, rijpe aardbeien en iets van theeblaadjes. In het smaakpalet klein rood fruit, een zweem van roomboter en vanille die gepaard gaan met zachte tannines en milde zuren in de afdronk. Serveren: 13 tot 15°C. Bewaren: tot 3 jaar na de oogst.

Culinair advies: Mooie vleeswaren als b.v. saucisson sec de Bourgogne, jambon de Bayonne en paté en croute, civet de lapin au beaujolais en pot-au-feu.

Smaaktype: Medium vol, elegant, sappig en fruitig.

Glasadvies: Riedel Veritas Old World Pinot Noir, Riedel Vinum Burgundy.