

Naam van de wijn: Clos de la Roilette Fleurie Tradition

Producent: Domaine Clos de la Roilette

Herkomstbepaling: Fleurie, Beaujolais, Frankrijk

Druivenras(sen): gamay noir à jus blanc

Culinair advies: Vleeswaren als saucisson sec de Bourgogne, rosette de Bourgogne en paté en croute, filet de boeuf charolais, coq au beaujolais, pot-au-feu en kazen als Comté, Gruyère, Pouligny Saint-Pierre en Valençay.

Smaaktype: Droog, medium vol, fruitig, rijp, puur en elegant.

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



Wijnbedrijf: Clos de la Roilette behoort al zo'n dertig jaar tot de elite van de Beaujolais. De geschiedenis begint in de jaren twintig van de vorige eeuw. Tijdens het vastleggen van de toen geheel nieuwe appellation Fleurie werd de grens van de appellation Moulin-à-Vent verplaatst. Monsieur Crozet werd ineens verplicht deze wijn als Fleurie te moeten verkopen. Als tegenreactie besloot hij om geen druppel wijn meer in Frankrijk op de markt te brengen en creëerde hij in 1924 het merk Clos de la Roilette. Met succes werd Clos de la Roilette verkocht in Zwitserland, Duitsland en Groot Brittanie en in 1956 werd het perceel la Roilette zelfs officieel een erkend climat (kwaliteitsperceel). In het midden van de jaren zestig raakte het domaine in verval en Fernand Coudert nam het in 1967 over. Met succes herstelde hij het gehele domaine en de reputatie van Clos de la Roilette. Zijn zoon Alain die al sinds 1984 bij Domaine Clos de la Roilette werkt, zet gedreven deze lijn voort met kwaliteitscriteria als het koesteren van de oude stokken, lage rendementen, met de hand plukken en vrijwel biologisch werken op het ondertussen 12 hectare grote wijngoed. Nog steeds worden de wijnen van Clos de la Roilette voor zeker 70% buiten Frankrijk verkocht, vanwege de erkenning van liefhebbers van karaktervolle, gastronomische kwaliteitswijnen.

Regio: De Beaujolais is een van 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. 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.

Vinificatie: Na een strenge en selectieve handmatige oogst, worden de trossen van de Champagne en Les Déduits wijngaarden voor 50% ontsteeld en die van Roilette grotendeels intact gelaten en laat men deze ongekneusd en temperatuur gecontroleerd zonder toevoeging van zwavel de alcoholische fermentatie (semi-carbonique) met wilde (druifeigen) gisten ondergaan op betonnen cuves. Na 12 dagen volgt de persing en wordt de jonge wijn overgestoken op eikenhouten foeders om hierin de malolactische gisting te laten voltrekken en te rijpen. Na een periode van 6 maanden wordt de wijn geassembleerd en slechts met een eventuele filtering en met toevoeging van een minimale hoeveelheid zwavel gebotteld.

Smaakimpressie: Een alcoholpercentage van 13%. Helder en doorzichtig paarsrood van kleur. In de neus aroma's van zwarte kersen, blauwe pruimen, iets van leer en viooltjes. In het smaakpalet zwarte bessen, een zweem van blonde tabak en een lichte kruidigheid, die gepaard gaan met soepele tannines en frisse zuren in de afdronk.

Serveren: 14 tot 16°C. Bewaren: tot 6 jaar na de oogst.