

Naam: Miraval - Côtes de Provence Blanc
Druivenras(sen): rolle
Herkomst: Frankrijk, Provence
Smaaktype: Aromatisch en rond
Bewaarcapaciteit 5-8 jaar na de oogst en serveertemperatuur 10 tot 12 °C



Smaakimpressie

Bleekgouden kleur met groene schittering. De geur is complex, met tonen van bloemen, limoen, perzik en zoete specerijen, met een rokerige, mineraal accent. In de mond vallen de balans en harmonie op. De volle en tegelijk frisse smaken worden gevolgd door een mooie, elegante afdronk.

Wijnbedrijf

In een dal diep in de Provence ligt wijndomein Miraval. Het beslaat 600 hectare, met naast biologische wijngaarden ook olijfgaarden en bospercelen. Het is zo groot, dat het in twee appellations ligt: Côtes de Provence en Coteaux Varois en Provence. In het verre verleden werd Miraval door monniken bestuurd; tegenwoordig is het eigendom van Brad Pitt. Die maakt er samen met Famille Perrin wijnen van druiven als grenache, syrah en rolle. De wijngaarden liggen op terrassen op 350 meter hoogte, op bodems van klei en kalk. Overdag is hier veel zon; 's nachts stroomt er koele lucht het dal in. Door dit verschil in dag- en nachttemperatuur blijven de druiven fris en aromatisch.

Land

Frankrijk is een van de beroemdste wijnlanden ter wereld, met een enorme variatie in wijnen en een geschiedenis in de wijnbouw die teruggaat tot de Romeinse tijd. Wijnen uit Franse gebieden als Champagne, Loire, Bourgogne, Elzas, Bordeaux en Rhône vormen een inspiratie voor wijnmakers over de hele wereld. Ook Franse druivenrassen als cabernet sauvignon, pinot noir, merlot, syrah, chardonnay en sauvignon blanc zijn wereldwijd populair. Het klimaat varieert er van koel in het noorden en Atlantisch in het zuidwesten tot mediterraan in het zuiden.

Wijnstreek

De Provence heeft een lange geschiedenis in wijn: in feite is het hier, met de komst van de Grieken, ooit allemaal begonnen. In deze wijnstreek in het zonnige zuidoosten van Frankrijk worden veel verschillende druivenrassen geteeld, maar de Provence is vooral bekend om zijn bleekgekleurde rosé. De Provence wordt ingesloten door de Alpen, de Middellandse Zee en wijnstreek de Rhône. Met zijn droge, mediterrane klimaat is het gebied heel geschikt voor wijnbouw. De Provence herbergt een divers wijnlandschap: de voetheuvels van de Alpen, het hete, soms ruige binnenland en de kust van de Middellandse Zee. De grootste appellation van de streek is Côtes de Provence; kleinere appellations zijn onder andere Bandol, Cassis en Coteaux Varois.

Culinair advies

Pittig gekruide Aziatische gerechten, groentencurry's, gevogelte, wit vlees met zware saus, zwaardvis met romige saus.

Vinificatie

De druiven worden met de hand geoogst en in kratten van 35 kilo naar de wijnkelder vervoerd. Daar worden mindere druiven en andere onrechtmatigheden eruit gehaald; de overgebleven druiven worden voorzichtig gekneusd. De helft van de wijn rijpt op vaten van 600 liter, na een vergisting op lage temperatuur om de frisheid en het fruit van de wijn te behouden. De andere helft wordt vergist in barriques van 225 liter en krijgt daarna een rijping op het gistbezinksel, waarbij de gist regelmatig omgeroerd wordt (bâtonnage) voor een vollere, zachtere smaak.