

Naam van de wijn: Echezeaux Grand Cru 'Les Loachausse's'
Producent: Domaine Anne Gros
Herkomstbepaling: Echezeaux grand cru, Bourgogne, Frankrijk
Druivenras(sen): pinot noir

Wijnbedrijf: Om een gereputeerd Bourgogne domaine over te nemen dat sterk in verval is geraakt en zelfs al zijn wijn in bulk aan de handel moet verkopen, is iets waarvoor je sterk in je schoenen moet staan. Dit overkwam Anne Gros als enig kind letterlijk. Wegens ziekte kon haar vader in de jaren tachtig amper nog werken en moest Anne Gros vanaf 12 jaar oud zeer regelmatig bijspringen. Na een studie oenologie en marketing in Australië nam zij 22 jaar oud in 1988 het familiebedrijf met 3 hectare aan wijngaarden over. Ze wilde haar vader bewijzen dat zij als vrouw wel in staat zou zijn het familiebedrijf te leiden en in korte tijd verbeterde zij de wijnkelder, breidde de wijngaarden uit tot 6,5 hectare en begon met een biologische en biodynamische benadering de wijngaarden te bewerken. Ze bracht haar zelf gebottelde wijnen onder haar eigen naam op de markt: Vosne Romanée 'Les Barreaux', Chambolle Musigny 'La Combe d'Orveau' en de grand crus Echézeaux, Clos Vougeot en Richebourg. Ze worden tot de absolute top van de Bourgogne gerekend. Samen met haar echtgenoot Jean-Paul Tollot begon zij bij het dorp Cazelles in de Minervois in 2007 met een ambitieus project; in de Languedoc wijnen met een bourgondisch karakter te maken. Dat haar dynamiek nog lang niet haar grens bereikt heeft, blijkt uit een nieuwe onderneming, haar activiteit als négociant (handelaar) in de Bourgogne. Sinds kort koopt zij bij andere speciaal geselecteerde wijnboeren druiven die zij in haar eigen kelder vinifieert en bottelt. De Echezeaux Grand Cru 'Les Loachausse's' van Domaine Anne Gros betreft de lieu dit Les Loachausse die binnen de grand cru Echezeaux ligt. Dit kleine perceel van 0,76 hectare groot is beplant met 25 jaar oude wijnranken.



Regio: De Bourgogne is een van de meest beroemde wijngebieden ter wereld. 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. Het is een gebied dat grotendeels een landklimaat heeft, dus met koude winters en warme droge zomers en een zacht najaar. De Bourgogne is een gebied van tradities en kleinschaligheid, de meeste domaines zijn niet groter dan acht hectare, maar maken wel tien of meer verschillende wijnen. In de 12^e eeuw werd namelijk ontdekt door de Cisterciënzer monniken dat er in de Bourgogne grote verschillen zijn tussen de percelen wat bodemsamenstelling, ligging en microklimaat betreft: het terroir. Dit werd wettelijk erkend en vastgelegd in 1855 met classificaties in de Bourgogne van de afzonderlijk gedefinieerde wijngaarden als premier cru en grand cru in de Côte d'Or. Het hart en zonder meer het meest prestigieuze deel van de Bourgogne is de Côte d'Or. In de Côte de Nuits, het deel tussen Dijon en Beaune, regeert de pinot noir. In de Côte de Beaune, het deel vanaf Beaune zuidwaarts, is het de chardonnay die zich in al haar pracht manifesteert. Dorpen met zeer grote reputatie zijn Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée, Chambolle-Musigny en Chassagne-Montrachet. Het tweede deel van deze namen verwijst naar een beroemde cru die in de dorpen te vinden is.

Vinificatie (wijnbereiding): Na de handmatige pluk, waarbij een uiterst rigoureuze selectie van de pinot noir druiven plaatsvindt, vinifieert Anne Gros de rode wijnen op traditionele wijze. De inweking inclusief alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen gisten) in betonnen tanks duurt gemiddeld 2 weken. Hierna wordt druivenmoer geperst en krijgt de jonge wijn minstens 2 dagen rust om via natuurlijke bezinking helderder te worden. Vervolgens krijgt de wijn een opvoeding van 16 maanden op Franse eikenhouten kwaliteits barriques waarvan ongeveer 80% nieuw is, om hierin de malolactische gisting en rijping te ondergaan. Gebruik van nieuw hout ziet Anne Gros als een mogelijkheid om meer structuur aan te brengen, maar ook om speciale eigenschappen van de wijn te accentueren en meer naar voren te laten komen, zoals bijvoorbeeld de complexiteit van het terroir. Dit gehele proces verloopt vrijwel geheel volgens biologische regels en voorschriften.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 13,5%. Heldere, robijn rode kleur. In de neus zeer zuivere en pure aroma's van zoete frambozen, moerbeï, rozenblaadjes, vers gemalen koffie en geroosterd brood. In het smaakpalet tonen van vooral kleine rijpe rode kersen, bessen, vanille, iets van peper en nieuw eikenhout, die gepaard gaan met een lange geraffineerde afdronk met zijdezachte en verfijnde tannines. Serveren: 16° tot 18°C. Bewaren: tot 25 jaar na de oogst.

Culinair advies: Ossenhaas met truffel, Bresse kip, paddenstoelenrisotto, kwartel en kazen als Reblochon of Citeaux.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2014 90-92p Parker - 2013 90-92p Parker - 2012 91-93p Parker - 2011 89-92 Burghound - 2009 93p Parker

Smaaktype: Droog, medium vol, subtiel aromatisch, zeer verfijnd, elegant en met houtopvoeding.

Glasadvies: Riedel Veritas Old World Pinot Noir, Riedel Vinum Burgundy, Riedel Sommeliers Burgundy Grand Cru