

Naam van de wijn: Domaine Les Yeuses - Syrah Les Épices

Producent: Domaine Les Yeuses

Regio: Pays d'Oc, Languedoc, Frankrijk

Druivenras(sen): syrah.

Smaaktype: droog, halfvol tot vol, rijp, licht kruidig, zacht en rond.

Bewaarcapaciteit: tot 5 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 15 tot 17°C.

Culinair advies: barbecue, gegrilde worstjes, lamskoteletjes, stoofschotels, pasta, Indiase gerechten en halfharde kazen als Gruyère en Comté.

Glasadvies: Riedel Veritas New World Shiraz, Riedel Vinum Syrah.



Wijnbedrijf: Domaine Les Yeuses is een 70 hectare groot wijngoed dat zich op steenworp afstand van de Middellandse zee vlakbij het plaatsje Meze bevindt tussen de steden Agde en Sète. De gebroeders Jean-Paul en Michel Dardé zijn wijnmakers die zich bewust zijn dat zij, met de mogelijkheden die het pal aan zee gelegen Domaine Les Yeuses met een Mediterraan zeeklimaat en een kalkrijke bodem heeft, zich niet moesten richten op het maken van geforceerd trendy wijnen met veel nieuw hout en/of overextractie, maar juist op modern gemaakte betaalbare wijnen met identiteit en een constant gelijke kwaliteit. Wijnen die excelleren in sappig fruit en drinkgenoegen. Een juiste keuze gezien het resultaat van de rode en witte mono cépage wijnen van o.a. vermentino, chardonnay, sauvignon blanc, syrah, grenache en merlot, en nog meer met de uiterst geslaagde Délic'Yeuses Blanc en Délic'Yeuses Rouge. Domaine Les Yeuses presenteert al bijna dertig jaar lang een uitgebreide reeks van wijnen die duidelijk de Zuid Franse signatuur hebben en die onverslaanbaar zijn in de prijs kwaliteitsverhouding. en in die zin zelfs een belangrijke voorbeeldfunctie voor andere wijnmakers in de Languedoc-Roussillon. Het kunnen concurreren op de internationale wijnmarkt met wijnen die karaktervolle allemansvrienden zijn en een juiste prijs hebben.

Regio: De Midi is de regio Languedoc-Roussillon die als een 60 kilometer brede strook langs de Middellandse zee ligt, grofweg van Marseille tot aan de Spaanse grens. Het is een gebied met een enorme verscheidenheid aan terroirs en heeft een grotendeels warm zeeklimaat, dus met warme zonnige zomers, een zacht najaar en tamelijk natte winters. Als wijngedebied wordt er ruim een kwart van alle Franse wijn geproduceerd en niet ten onrechte had de Midi vanwege de hoge productie van zeer simpele bulkwijnen, lange tijd de reputatie de wijnschuur van Frankrijk te zijn. De Engelse wijnschrijver Hugh Johnson noemde de Midi vanwege de boerse slobberwijnen jaren terug zelfs "the heartland of rubbish". Gelukkig is er sinds begin jaren tachtig zeer veel veranderd. Internationale concurrentie en een veranderend consumptiegedrag leidde niet alleen tot het rooien van vele wijngaarden, maar ook tot een omslag in de productie, van zeer matige bulk- naar kwaliteitswijn. Van coöperaties en grote wijnhandelaren (négociants) naar een nieuwe generatie van wijnmakers die met veel kleinere wijngoederen en nieuwe moderne ideeën wijn wilde maken met kwaliteit, persoonlijkheid en identiteit. In de Languedoc, met een wijngaard oppervlakte van 210.000 hectare zes keer groter dan de Roussillon, waren de veranderingen het grootst: relatief onbekende wijndistricten als bijvoorbeeld Pic Saint Loup, Terrasses de Larzac, Minervois, Fitou, Corbières, La Clape, Faugères en Saint-Chinian kwamen met zeer opvallende resultaten tot ontwikkeling. Daarnaast bleek met de introductie in 1987 van de Vin Pays d'Oc dat men een belangrijke nieuwe weg was ingeslagen. Het produceren van niet al te gecompliceerde, maar goede consumentvriendelijke wijnen met een prettige prijs.

Wijngaard & Vinificatie: Begin september worden de druiven handmatig geoogst. Na selectie wordt 60% van de trossen ontsleed en gekneusd, waarna deze druiven 20 dagen lang de alcoholische gisting

ondergaan in roestvrijstalen tanks. De overige 40% van de trossen laat men in hun geheel 15 dagen lang temperatuurgecontroleerd vergisten in afgesloten rvs-tanks, volgens de 'macération carbonique'-methode. Hierna volgt de persing en wordt de jonge wijn deels op eikenhouten vaten en deels op rvs-tanks overgestoken voor de malolactische gisting en rijping. Na een periode van 9 maanden wordt de wijn geassembleerd en krijgt hij aansluitend nog een rijping van 3 maanden op rvs-tanks, waarna na een lichte filtering de botteling volgt.

Smaakimpressie: Diep robijnrood van kleur. In de neus aroma's van bramen, zwarte bessen en een kruidige toets. In het smaakpalet tonen van rijp klein zwartrood fruit, laurier en wat specerijen, die gepaard gaan met rijpe tannines en zachte zuren in de afdronk.