Reynaud David, Cornas <Rebelle> '21

David Reynaud is nu de vierde generatie aan het roer van één der beste domeinen binnen zijn appellatie. Hij verliet in 2002 de coöperatieve van Tain om (onder zachte dwang van zijn moeder) wijn te maken onder eigen naam. Zijn timide opstelling tegenover andere personen, maar een ruime visie op wijnbouw leggen hem geen windeieren.

Zijn wijnen zijn zacht, niet exuberant aromatisch maar geraffineerd en elegant.

David Reynaud is vandaag een van de grootste wijnbouwers in de noordelijke Rhône-vallei, door sommigen beschouwd als een prins van Syrah!

Het Domaine les Bruyères ligt in het hart van de appellatie Crozes-Hermitage en het terroir wordt gekenmerkt door prachtige terrassen van klei en kalksteen. Sinds 2003 wordt op het landgoed volledig biologische landbouw bedreven. In 2005 behaalde hij zelfs het prestigieuze Biodyvin-label voor zijn praktijk van biodynamica. Met respect voor de bodem en de terroirs gebruikt de wijnboer al vele jaren bereidingen en andere kruidenthee om zijn planten met precisie te verzorgen.

De wijngaard strekt zich nu uit over 27 hectare, waarvan alleen al in de appellatie Croze-Hermitage 14,5 hectare. Het is dus syrah die in de schijnwerpers staat, maar David Reynaud teelt ook andere druivensoorten zoals Persian en Merlot voor rode wijnen, Marsanne, Roussanne, Mondeuse blanche en natuurlijk Viognier voor witte wijnen.

Vinificaties zijn heel precies en minutieus voor puur natuurlijke wijnen uit het terroir.

Van de eerste wijnen in IGP Collines Rhodaniennes tot de grote jaargangen in AOC Crozes-Hermitage, de wijnen van Domaine les Bruyères zijn eenvoudig, fijn en delicaat.

David Reynaud is erin geslaagd zijn magnifieke terroirs in zijn flessen naar voren te brengen, tot grote vreugde van

ons allemaal.

KARAKTER

Land	Frankrijk
Regio	Côtes du Rhône
Subregio	Noordelijke Rhône
Smaak	2: medium – gul – speels
Appelatie	Cornas AOP
Deze wijn is	Biodynamisch
Bewaar pot.	+8 jaar
Serveer temp.	16-18°C
Bodemsoort	klei / kalksteen
Druiven	100% syrah

SMAAKBESCHRIJVING

Een neus van vol, rijp, rood fruit, wat munt, ijzer. Voor Syrah lovers is dit hemels.

In de mond dik, stevig, volfruitig en krachtig. Spierballenwijn met veel concentratie.

VINIFICATIE

Handmatige oogst, 65+ jaar oude stokken, selectie op sorteertafel waarbij ook alle steeljes worden verwijderd.

Zachte pneumatische persing, vinificatie in betonnen tanks. 28-32 dagen maceratie waarbij de most wordt doorbroken (pigeage). Vergisting uitsluitend met behulp van lokale wilde gisten.

Hierna is de wijn 24 maanden lang verder opgevoed in 4-5 jaar oude barriques alvorens deze is gebotteld. Opbrengst slechts 16HL/hectare!

PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

stevige vleesgerechten