

Rosé wijnen

Asse, 19 mei 2016

Rosé is altijd al een buitenbeentje geweest. We gaan terug naar de essentie en bekijken eerst hoe deze wijn wordt gemaakt.

Ofwel hou je ervan, ofwel moet je er niets van weten. Voor sommigen is het een dorstlesser, voor anderen mossel noch vis. Is het nu witte of rode wijn? Om eerlijk te zijn: rosé heeft kenmerken van zowel witte als rode wijn en dat komt helemaal door de manier waarop hij gemaakt wordt.


Het moet ook gezegd dat rosé in al zijn vormen, als stille wijn maar ook als schuimwijn, een wereldwijde boom kent. Er werd nog nooit zoveel rosé champagne gemaakt als nu en ook de gewone roséwijnen zijn overal in trek. Dat komt deels door een goede marketing, maar deels ook door de manier van wijnmaken. De roséwijnen van nu zijn van een veel betere kwaliteit dan pakweg vijftien jaar geleden.

Rosé kan men op twee manier bekijken. Ofwel beschouwt men hem als een witte wijn met kleur ofwel als een zeer lichte rode wijn, afhankelijk van de herkomst en de manier waarop hij gemaakt wordt. Rosé is een soort hybride. De vinificatie heeft elementen van het maken van witte en van rode wijn. Aromatisch en structureel gezien hoort rosé veeleer thuis in de categorie van witte wijnen.

Rosé kan in theorie op vijf verschillende manieren worden gemaakt.


De eerste is de eenvoudigste, maar ook de meest omstreden wijze: het mengen van witte en rode wijn. In Europa is deze methode enkel toegestaan in Champagne, om rosé champagne te maken. Voor de productie van gewone rosé in Europa is dit procédé verboden, hoewel er meer en meer stemmen opgaan om dit 'blenden' ook voor gewone wijnen toe te laten. In de rest van de wereld mag dit mengen van witte en rode wijn wel. De meeste roséwijnen die op deze manier gemaakt worden, zijn meestal echter van een zeer laag en oninteressant niveau.

De tweede manier, die men vaak enkel nog in traditionele (Franse) gebieden ziet, is de wijze waarop men witte wijn maakt. Rode druiven worden onmiddellijk geperst, er is geen maceratie van de schillen en pitten in het sap. Dit betekent dat het druivensap heel licht gekleurd is. Het vergist dan verder tot wijn en het resultaat noemt men vin gris. Sommige producenten in de Loirevallei en vooral dan in Sancerre, gebruiken dit procédé nog. Deze roséwijnen zijn zeer licht, delicaat en fruitig, vaak met lichte aroma's van rode bes.



De derde methode gaat volgens de manier waarop men rode wijn maakt. De schillen en pitten macereren in het druivensap en men laat de alcoholische gisting beginnen, maar men stopt de maceratie vroegtijdig, meestal na één tot drie dagen. Daardoor is de extractie van kleurstoffen en tannines niet zo groot als bij gewone rode wijn en krijgt men rosé. Voor gewone rode wijn duurt de maceratie gemiddeld één tot drie weken. Dit soort roséwijn is fruitiger dan de vorige.

De vierde manier is tegenwoordig de meest gebruikte. Het is de vinificatiemethode die geleid heeft tot krachtige, aromatische en kwalitatief betere roséwijnen dan pakweg 15 jaar geleden. De Fransen noemen ze beeldrijk saignée, het laten 'bloeden' van de wijn. Men maakt gewoon rode wijn, volgens de traditionele methode. Om die rode wijn nog meer te concentreren, laat men tijdens de maceratie, na ongeveer 12 tot 24 uren, een deel van het (roodgekleurd) sap weglopen onderaan het vat. Dit sap wordt dan apart vergist tot rosé. Rosé is hier eigenlijk een bijproduct van rode wijn en het zijn vooral Spaanse wijnmakers geweest die in de jaren '90 krachtige roséwijnen op de markt zetten die volgens de saignée-methode gemaakt zijn.



De laatste methode wordt in sommige grote wijnbedrijven in de Nieuwe Wereld gebruikt. Rode wijn wordt extreem gefilterd, zodat tannines en kleurstoffen eraan onttrokken worden. Om de kleur uit de wijn te halen gebruikt men actieve koolstof.

De bekendste Europese roséwijnen Tavel, in de zuidelijke Rhônevallei in Frankrijk, is wellicht nog steeds de meest gekende productieregio van rosé, alhoewel de kwaliteit niet altijd voldoet aan de reputatie. Tavel maakt rosé met een duidelijk herkenbare oranje kleur, veel alcohol en een wat geoxideerde geur. Dat maakt hem vrij warm - door de alcohol - maar minder fruitig. De beste Tavelen worden echter volgens de saignée-methode gemaakt en zijn roder, frisser en fruitiger, wat meer in de internationale stijl. Bijna alle roséwijnen uit de Provence worden op dezelfde manier gemaakt.

Rosé in de wereld

Frankrijk

- Natuurlijk is er rosé Champagne.
- Uit de Rhône streek komen verschillende soorten rosé zoals de befaamde Tavel die heerlijke aroma's heeft van abrikoos amandel en perziken.
- Rosé van de gamay druif kan je vooral in Châtillon vinden.
- In de provence worden veel rosé wijnen gemaakt van de mouverdre in combinatie met grenache, cabernet sauvignon en cabernet franc. Vooral rosé uit “Le Var” en Bandol zijn een voorbeeld.
- Zeer aromatische rosé komt uit Corbières met name Durban en Alaric.
- In Marcillac komt bijzondere rosé van de plaatselijk voorkomende mansoi (fer servadou) druif.
- In Tusan kan je rosé vinden die is vervaardigd van de cabernet sauvignon en cabernet franc.
- Ook in de Bordeaux zijn rosé wijnen te vinden die op de typische bordeaux wijze worden gemaakt van cabernet sauvignon, cabernet franc en merlot druiven.
- Rosé d'Anjou maakt men van de cabernet franc, gamay en grolleau druif.
- Een heerlijke volle fruitige rosé met een bijzonder lange afdronk komt uit Corent in de Cotes d'Auvergne.

Spanje

- Cava rosado Brut. Een sprankelende vol fris fruitige maar droge cava
- Een heerlijke rosado uit de Navarra gemaakt van de grenache druif.
- Uit de Costa Brava komen rosé wijnen gemaakt van de cabernet sauvignon. Ook vind je hier licht mousserende rosé van Amprudán.
- Uit de Penedés komen rosé wijnen gemaakt van de garnatxa druif. Mooie droog en fris.
- In Cigales kan je rosé vinden gemaakt van minstens 50% tempranillo en een aanvulling van andere blauwe maar ook witte druiven soorten.

Portugal

- Uit Portugal komen diverse soorten rosé waarvan de Casal Mendes rosé het meest opvallend is door de gekke taps toelopende bolle fles. De smaak is niet uitgesproken maar het is wel een mooie droge rosé.
- Van vroeger jaren kennen we nog de Mateus rosé en de mousserende Faisca (Lancers) rosé.

Bulgarije

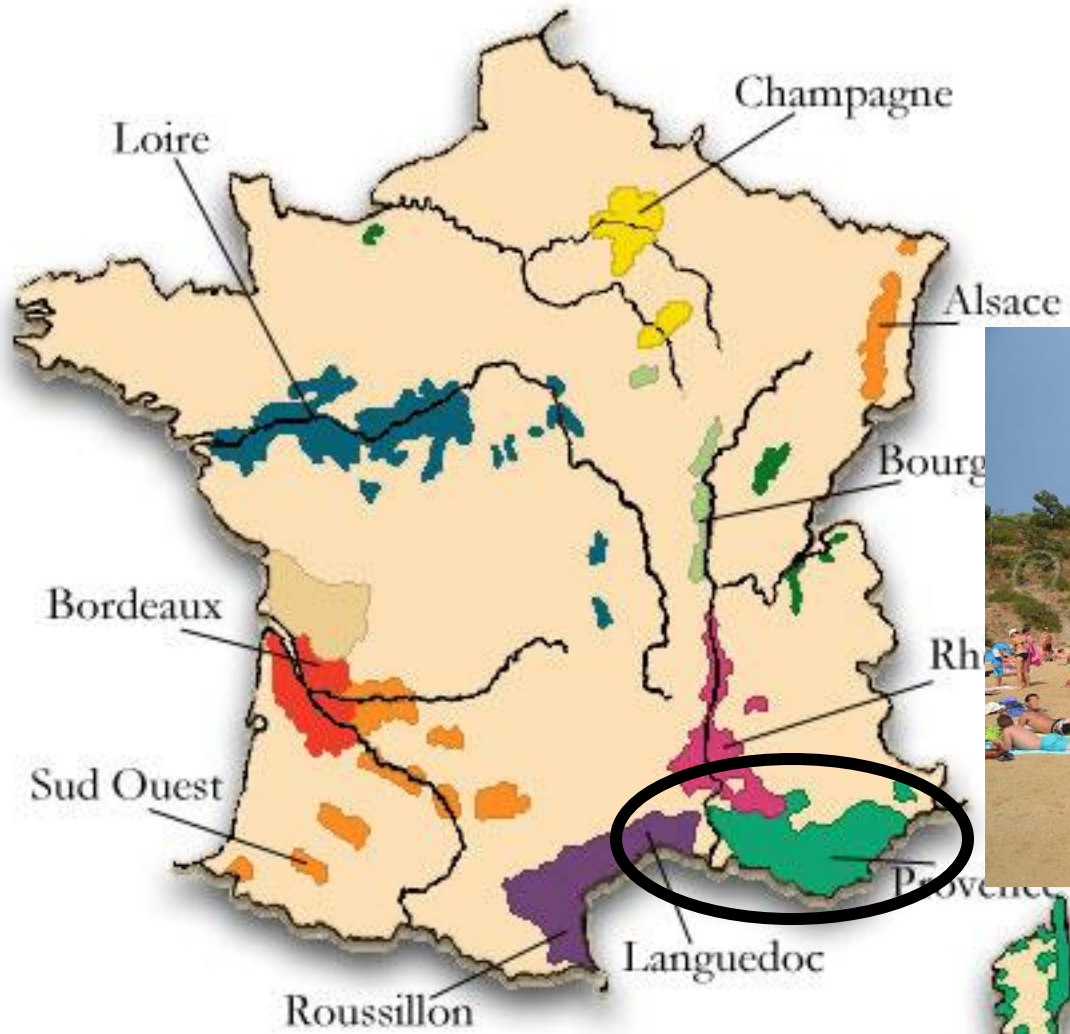
- In Bulgarije kan je ook rosé tegenkomen in Preslav, al is dit in zeer beperkte mate.

Zwitserland

- Niet iedereen verwacht wijnbouw in Zwitserland maar toch komt daar ook een rosé vinden en wel de geheel van pinot noir gemaakte oeil-de-perdrix.

Californië

- Een leuke uitzondering in het gehele rosé verhaal is de white grenache van de gebroeders Ernest & Julio Gallo die van oorsprong bedoeld is als een witte wijn maar de kleur heeft van een lichte rosé.



Gelegen aan het « presqu'île de Saint-Tropez », op de klei-leisteen hellingen tussen Gassin en La Croix-Valmer: Château de Chausse...

50 hectares, waarvan 15 ha beplant, is het domein sinds 1986 in handen Yves en Roseline Schelcher om hun levensdroom - het maken van witte en rosé wijnen, alsook rode bewaarwijnen van hoge kwaliteit - te verwezenlijken. Hiervoor laten zij zich bijstaan door œnoloog Emmanuel Gaujal (grote naam in de œnologie in de Provence)





Château de Chausse – 2013 – Côte de Provence - 13°

- Cinsault en Grenache
- Rendement: 50 hl/ha
- « Vendanges manuelles », nadien selectie via sorteertafel.
- Korte maceratie van 2 tot 4 h, nadien onmiddellijk persing.
- Gisting in roestvrij stalen tanks bij lage temperatuur.

- Overige wijnen:
 - Rood: Rubis (Syrah) en Côtes de Provence (50% Syrah – 50% Cabernet sauvignon)
 - Wit: Vin de Pays du Var (Viognier 2/3, Chardonnay, Sémillon, Rolle) en Côtes de Provence (100% Rolle)

Het « *Domaine de l'Ile* » bevindt zich op het eiland Porquerolles, het grootste van de drie eilanden welke gekend zijn onder de naam "Iles d'Or" of "Iles d'Hyères", het zuidelijkste punt van de Provence, tussen Toulon en St Tropez, tegenover « Presqu'île de Giens ».



Domaine de l'Ile
PORQUEROLLES



Het domein vindt zijn oorsprong in 1911 wanneer de Belgische mijn ingenieur (inderdaad het domein heeft Belgische roots!) Francois-Joseph Fournier samen met zijn echtgenote terugkeert uit Mexico (zilvermijnen).

Gelegen op de Zuidelijke flanken van het eiland, langzaam glooiend naar het noorden op een ondergrond van zand, klei en leisteen (perfect voor wijnbouw). Dit in combinatie met de zilte lucht, 300 dagen zon per jaar resulteert in een krachtige, minerale doch harmonieuze wijn.

Vandaag produceert Sébastien LE BER (kleinzoon van de stichter) 1200 hl per jaar.

Grondbewerking gebeurt mechanisch zonder gebruik van onkruidverdelger, pesticides en chemische meststoffen.

Vendanges manuelles.

Het “Domein produceert rosé (70%), rode (15%) en witte (15%) wijn, geclassificeerd als “AOP Côtes de Provence”.

Domaine de l'Île de Porquerolles - Rosé 2014 - AOP Côtes de Provence - 13.5% vol

- Grenache 25 %, Cinsaut 25 %, Mourvèdre 25 % et Tibouren 25 %
- Vinificatie : maceratie , “saignée” en nadien temperatuur-gecontroleerde vergisting.
- Overige wijnen:
 - Rood: Côtes de Provence (80% Syrah en 20% oude Grenache)
 - Wit: Côtes de Provence (100% Rolle)

Château Barbeyrolles werd in 1977 overgenomen door Régine Sumeire. Zij is de derde generatie uit een familie van wijnbouwers. Deze wijngaard van 12 hectare, gelegen aan de voet van het dorp Gassin, is een plek met een magische schoonheid, bewaard aan het “presqu’île de Saint-Tropez »

In 1978 starten de verfraaiingswerken aan de gebouwen en wijngaarden. De eerste flessen Château Barbeyrolles kwamen in april 1982 op de markt.

Domaine Barbeyrolles is op enkele kilometers van de kust, in “Les Colinnes de Maures” gelegen, waarvan de ondergrond voornamelijk uit leisteen uit het primaire tijdperk bestaat.

Druivenrassen:

- Syrah : 93a
- Mourvèdre : 3ha 36a
- Cinsault : 1ha 77a
- Cabernet sauvignon : 54a
- Grenache : 4ha17a
- Rolle : 40a
- Sémillon : 47a
- Ugni-blanc : 50a



Château Barbeyrolles – Cuvée Pétale de Rose - AOC Côtes de Provence – 2014 – 13,5°

- Sinds 1985 is de ontwikkeling van “Cuvée Rose Petal” het resultaat van voortdurend onderzoek.
- Grenache 50%, Cinsault 19%, Mourvèdre 16%, Cabernet Sauvignon, Ugni-Blanc, Rolle en Sémillon.
- Biologische wijnbouw sinds 2005 – mechanische grondbewerking, geen chemische onkruidverdelgers, dierlijke mest. Behandelingen met koper en zwavel sinds 3 generaties.
- Met de hand geplukt, de druiven worden gesorteerd en direct in de pers geplaatst zonder deze te beschadigen. Slechts een geringe druk wordt tijdens het persen uitgevoerd voor maximale verfijning en aroma's uit de druif te behouden.
- Overige wijnen:
 - Rood: AOC Côtes de Provence – « Habillage Noir et Or » (Syrah 83%, - Cabernet sauvignon 9% - Grenache 7% - Mourvèdre 1%)
 - Wit: AOC Côtes de Provence - Blanc de Blancs (Sémillon 67% en Rolle 33%)

Château d'Esclans - een magische domein in het hart van de Provence - bevindt zich op een uitzonderlijke locatie, tegen de heuvels in de buurt van de Gorges de Pennafort, vijftientwintig kilometer ten noordwesten van de oude Romeinse stad van Frejus.

Het landgoed vindt zijn oorsprong in de 12^e eeuw. In 1875 kocht Joseph Toussaint Caussemille de woning aan. In 1955 werd het gezin Perraud eigenaar van het pand tot 1994.

Op dat moment werd het gekocht door een Zweedse investeringsgroep dat een kleine hoeveelheid wijn produceerde en de resterende druiven werden verkocht aan andere wijnmakers.

De huidige eigenaar - Sacha Lichine – heeft het domein overgenomen in 2006.

Vandaag zijn er 44 ha wijngaarden. De totale landgoed heeft een oppervlakte van 267 ha.

De primaire druiven geteeld op het domein zijn Grenache gevolgd door Vermentino. Andere druiven zijn Cinsault, Merlot, Mourvèdre, Syrah, en Tibouren.

Het domein staat bekend om haar oude Grenache wijnstokken welke druiven met een grotere concentratie aan smaak bieden dan de jongere wijnstokken. Naarmate de hoogte van de percelen toeneemt, neemt ook de leeftijd van de wijnstokken toe. Op het hoogste wijngaarden zijn de wijnstokken ongeveer 90 jaar oud.



Whispering Angel – Côtes de Provence rosé – 2014 – 13°

Samengesteld uit Grenache, Vermentino (Rolle) en Cinsault. De druiven zijn afkomstig uit geselecteerde wijngaarden uit La Motte en de nabije omgeving.

De oogst vindt plaats tussen zonsopgang en middag. De selectie van de druiven gebeurt optisch.

De (lichte) persing gebeurt bij 7°-8° om oxidatie te voorkomen.

Vinificatie in roestvrij stalen tanks bij gecontroleerde temperatuur – “Battonage” gebeurt tweemaal per week.

- Overige wijnen:
 - Rosé: Rock Angel (Grenache en Rolle) – Le Clans (Grenache en Rolle) – Garrus (Grenache en Rolle). Allen appellatie Côtes de Provence. Bij Le Clans en Garrus wordt een selectie van de oude Grenache gebruikt.
 - Wit: Déesse Astrée (100% Rolle) – Côtes de Provence Blanc
 - Rood: Déesse Red (Syrah en Mourvèdre) – Côtes de Provence.

Miraval– Côtes de Provence rosé – 2014 – 13°

Samengesteld uit Grenache, Vermentino (Rolle), Cinsault en Syrah. Afkomstig van de best percelen (Muriers, Longue, Romarin). Bodem van klei en leisteen en wijngaarden in terrassen op 350 meter hoogte. Gedurende de dag zeer warm en tijdens de nacht sterke afkoeling.

Wijndomein onder beheer van Chateaux Beaucastel (C-N-D-P)

De oogst vindt plaats in de morgen en twee keer gesorteerd. Direct persing van Cinsault, Grenache en Rolle. Syrah wordt gedeeltelijk gevinifieerd volgens de “saignee methode.

95% op stalen vaten – en 5% op eigen vaten (met batonnage)

- Overige wijnen:
 - Witte/rode wijn

Miraval- Côtes de Provence rosé – 2014 – 13°



Minuty (M), een opmerkelijk domein van 70ha, gelegen in Gassin, “Presqu’île de St. Tropez”.




Dit domein is reeds drie generaties lang in handen van de familie Matton – Farnet.

Zij hechten groot belang aan de verrijking van de bodem met natuurlijke meststoffen - afkomstig van geiten en schapen - rijk aan organisch materiaal. Grondbewerking nadien, laat ademhaling vanwege de micro-organismen in de bodem beter toe en bereidt deze beter voor op het ontvangen van regenwater wat resulteert in een betere ontwikkeling van de wortels van de wijnstokken. Er wordt tevens geen gebruik gemaakt van herbiciden of pesticiden.

Minuty is een van de laatste domeinen, waar de oogst volledig met de hand gedaan wordt om een perfecte kwaliteit van de druiven te verzekeren. Zelfs het bewerken van de druiven gebeurt, na aankomst op het domein bij een evenwichtige temperatuur, dankzij een origineel en effectief systeem voor het koelen van de oogst, van essentieel belang in het geval van warm weer.

In 2009 werden zware investeringen gedaan om de kwaliteit nog te verbeteren: een capaciteit van 4000 hectoliter in roestvrijstalen tanks. De volautomatische bottellijn speciaal ontworpen om rosé wijnen te beschermen tegen oxidatie en voor hun aromatische kwaliteiten te behouden. Al dit gebeurt onder gecontroleerde temperatuur en vochtigheid.



De wijngaarden van Château Minuty zijn ideaal gelegen op de heuvels van de dorpen Gassin en Ramatuelle, met uitzicht op de Golf van Saint-Tropez. Château Minuty wordt omringd door 45 hectare wijngaarden enerzijds op een in een stuk op schisteuze kalksteen bodem, aangevuld met 20 hectare op een kalkstenen bodem en 15 hectare op de hellingen van Val Rians in Ramatuelle, met een prachtig uitzicht op de baai van Pampelonne. Ze zijn meestal beplant met Grenache. De percelen zuidwest worden gewijd aan rode wijn (Syrah en Mourvèdre). De meeste rotsachtige kalksteen hellingen zijn zeer bevorderlijk voor de uitdrukking van mineraliteit en zijn daarom beplant met rolle.

De wijngaarden zijn direct onder de invloed van de zee (gematigd zeeklimaat) en zuidoosten blootgesteld. De zeewind droogt de wijnstokken na dauw of regen en het risico van ziekte wordt aldus beperkt.

Château Minuty - ROSE et OR – AOP Côtes de Provence 2014 – 13°

- Bodem: leisteen – zuidwesten gelegen. De grond wordt mechanisch bewerkt zonder gebruik van herbiciden.
- Druiven (Grenache en Tibouren) van geselecteerde percelen.
- Handmatig oogsten van de druiven en handmatig sorteren in de kelder bij constante temperatuur.
- Alcoholische gisting bij 14 ° C in roestvrij stalen tanks om de aroma's te bewaren.
- Gerijpt in roestvrijstalen tanks bij 15 ° C . Opslag in kelders met airconditioning.
- Overige wijnen:
 - Wit: Prestige Blanc (Rolle en Sémillon) – M Blanc (Sémillon, Rolle en Ugni-blanc)
 - Rood: Prestige Rouge (Syrah, Mourvedre en Grenache) – M Rouge (Grenache, Syrah en Mourvèdre)
 - Rosé: Prestige rosé (Grenache, Tibouren, Syrah en Cinsault) – M Rosé (Grenache, Cinsault en Syrah)

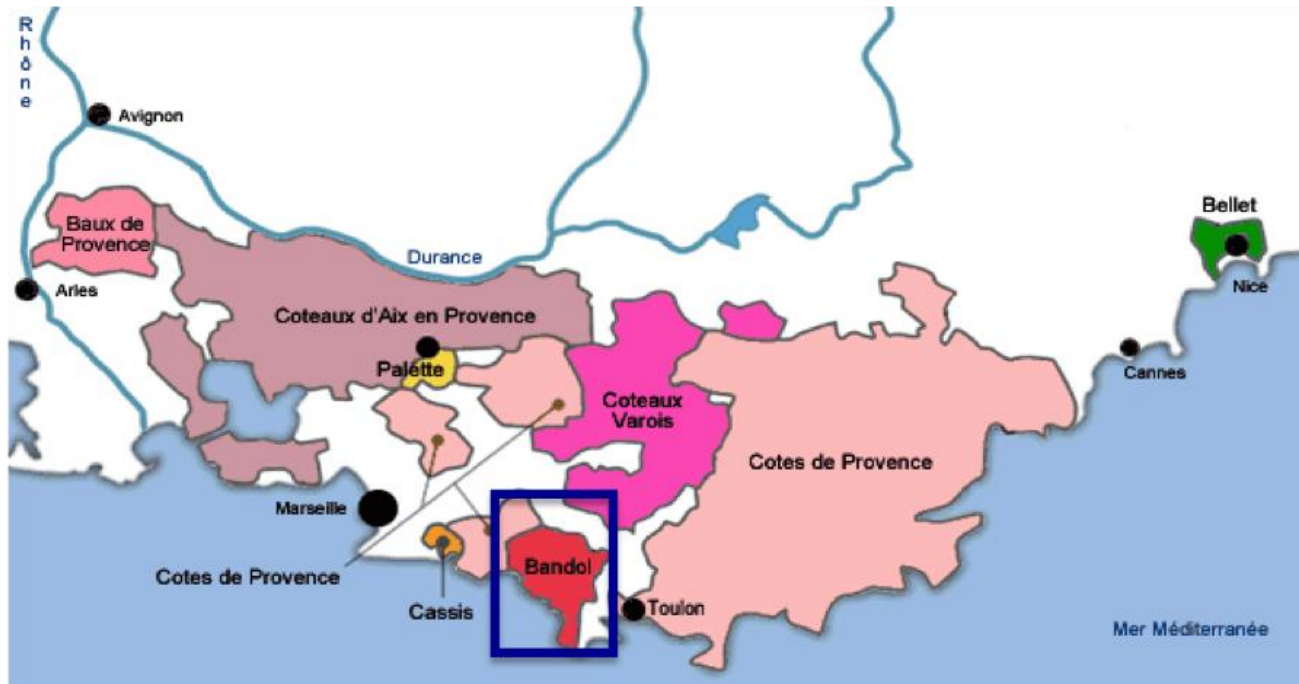
- Château Minuty 281 – AOP Côtes de Provence: selectie van Grenache waarvan de wijnstokken gemiddeld 30 jaar oud zijn.



Château de Selle Rosé Coeur de grain – AOP Côtes de Provence 2014 – 13°

- Bodem: op de top van een leisteen heuvel. De bodem bestaat uit 40-50% stenen.
- Druiven (Grenache 50% - Cinsault 30% - Syrah 15% - CS 5%)
- Geen gebruik van chemicaliën.
- Het wijndomain dat rosé naar het hoogste niveau heeft getild
- Overige wijnen:
 - Rood: Château de Selle Rouge Cuvée Comtes de Provence
 - Rose: Clos Mireille Rosé Coeur de Grain
 - Rose: Château Romassan Rosé Coeur de Grain
 - ...

Bandol



Kleine AOC/AOP aan de kust bij Toulon, de beste van de Provence. Vitale duurzame rode, hoofdzakelijk van mouvedre; elegante rosé van jonge wijnstokken, en een scheut van witte wijn.
Stereotypen zijn: Dom. Tempier, Pibarnon, Lafran-Veyrolles....

Domaine Tempier – AOP Bandol 2013– 13°

- Bodem: Bodem van klei en leisteen. Stokken zijn gemiddeld 30 jaar oud
- Druiven (Mouvèdre 50% - Grenache 28% - Cinsault 20% - Carignan 2%)
- Geen gebruik van chemicaliën.
- Persen aan 12°C (cold skin maceration) en 5-10% via saignée
- Wijn heeft bewaarpotentieel van 10-15 jaar
- Overige wijnen:
 - Cuvee classique
 - Cuvee La Migoua
 - Cuvee LA Tourtine
 - Cuvee Cabassaou
 - ...

Chateau de Pibarnon Bandol Rose– AOP Bandol 2014– 13°

- Bodem: Bodem van klei en leisteen. Op heuvel die uitkijkt op de Middelandse Zee (300 hoogte). Stokken zijn gemiddeld 30 jaar oud
- Druiven (Mouvèdre 60% - Cinsault 40%)
- Geen gebruik van chemicaliën.
- Opbrengst van 20 hl op de helling en 30 hl op de vlakkere stukken
- Cinsault wordt koud geperst – Mouvèdre saignée
- Fermentatie van 6 maand in stalen tanks
- Wijn heeft bewaarpotentieel van 10 jaar
- Overige wijnen:
 - Blanc: Chateaux de Pibarnon
 - Nuances: Chateaux de Pibarnon
 - Rouge: : Chateaux de Pibarnon

Chateau de Pibarnon Bandol Rose– AOP Bandol 2014– 13°

