

Mas de Restanques

Vacqueyras Blanc

ROBU²ST
W I J N I M P O R T

Producent: Mas de Restanques

Druivenras(sen): Viognier 50%, Rousanne 25%, Marsanne 20%, Clairette 5%

Streek & Land: Rhône, Frankrijk

Karakter: Strogele kleur, helder, met gouden reflecties. In de neus aroma's van toast, wit fruit, peer, perzik. Fluwelig en rond in de mond, aroma's van wit fruit op siroop, gedroogde abrikoos en vanille. Rijke witte wijn met lange zuivere afdronk.

Wijnbereiding: Na de pluk worden de druiven geperst en vergist het sap in RVS tanks. Vervolgens rijpt de wijn in grote eikenhouten vaten (demi-muids) gedurende 6 maanden. Ieder jaar vernieuwen zij 25% van deze vaten. De eerste maand vindt er dagelijkse roering van de droesem (lie) plaats, ook wel battonage genoemd. Na deze maand wordt de droesem wekelijks ipv dagelijks geroerd.

Producent & gebied: Jean-Luc en Josiane Faraud zijn de trotse eigenaren van een wijngaard genaamd Mas des Restanques, gelegen aan de voet van de Dentelles de Montmirail in de Rhône-vallei, Frankrijk. Ze begonnen hun wijnmakerij in 2007 na jarenlang hard werken in de wijngaarden van hun ouders. Hun passie voor wijn en de wens om hun eigen unieke wijnen te creëren, leidden tot deze nieuwe onderneming.

De wijngaard strekt zich uit over 12 hectare en omvat Gigondas, Vacqueyras en Côtes du Rhône AOC-wijngaarden. De Farauds hebben altijd met zorg en respect voor biodiversiteit in hun wijngaarden gewerkt, wat resulteert in hoogwaardige druiven die de basis vormen voor hun wijnen. Een van de belangrijkste principes van hun wijnbouw is biologische landbouw. In 2012 kregen ze de certificering van ECOCERT voor hun inzet voor duurzame en milieuvriendelijke wijnbouwpraktijken. Ze geloven sterk in het behoud van de natuurlijke omgeving en in het werken met de natuur in plaats van tegen.

Vacqueyras, gelegen in de zuidelijke Rhône-vallei nabij de stad Orange, is een appellatie die bekend staat om zijn rijke wijntraditie. Het gebied deelt zijn grenzen met de beroemde appellatie Gigondas en ligt op korte afstand van het prestigieuze Châteauneuf-du-Pape.

De wijnen van Vacqueyras zijn voornamelijk rode wijnen, waarbij Grenache vaak de leidende druivensoort is in de blends. Naast Grenache worden ook andere druivensoorten zoals Syrah, Mourvèdre en Cinsault gebruikt om complexe en uitgebalanceerde wijnen te produceren. Bovendien worden er ook witte Vacqueyras-wijnen geproduceerd, waarbij druiven zoals Clairette, Grenache Blanc en Bourboulenc de hoofdrol spelen.

Het terroir van Vacqueyras wordt gekenmerkt door de aanwezigheid van kiezelhoudende bodems, kalksteen en zandsteen, wat vergelijkbaar is met de gronden in Gigondas en Châteauneuf-du-Pape. De mediterrane klimaatomstandigheden in dit gebied, met warme zomers en milde winters, bieden de ideale omstandigheden voor de rijping van druiven en dragen bij aan de karakteristieke smaken en aroma's van de wijnen.

Wijn & Spijs: Visgerechten, schaal en schelpdieren, blank vlees, gevogelte, met diverse bereidingsmogelijkheden, pasta's en groentegerechten, milde tot romige kazen.

Overige informatie: AOP Vacqueyras grenst aan Gigondas en is vooral bekend voor haar rode wijnen, 96% is rood, 1% rosé en 3% wit. De appellatie omvat 1460 ha. aan wijngaarden waarvan slechts 43 ha. voor witte wijn, een bijzondere fles dus.