



SAUTER

WIJNEN



Clos de l'Abbe Dubois Viognier 2023 Ardèche IGP

Kleur

Zilvergrijs met een zachtgele gloed.

Neus

We proeven de wijn een week na de botteling... Dus nog heel pril! En dat betekent in dit geval: gesloten en reductief. Geef 'm even in het glas, dan komen de kenmerkende eigenschappen van de Viognier vanzelf naar voren. En hoe! Na zuurstofcontact opent de wijn zich als een liele (en zo ruikt ie ook!). Voorjaarsbloesem, perzik en abrikoos, rozenblad etc. Modelwijn voor deze druif.

Smaak

Al in de aanzet is het een en al verleiding: gul, maar met behoud van frisheid. In de neus-notitie schreven we al "Modelwijn voor deze druif" en dat kunnen we hier wel herhalen. Kundig gedoseerde zuren en geen overdaad. Knap hoe fris dit is gebleven in de hete Ardèche. Fractie roze pompelmoes-bitters in de finale, maar dat maakt 'm juist zo aantrekkelijk!

Bodem

Hoger gelegen plateau met graniet en klei-kalkhoudende bodem, zeer rijk aan stenen. De wijngaard ligt op een hoogte van 350 m. Rauw, soms wat guur Ardèche-klimaat met een droge, warme zomer. De wijngaarden worden volgens het systeem van de weloverwogen aanpak (lutte raisonnée) bewerkt en het onkruid wordt niet chemisch maar mechanisch verwijderd.

Vinificatie

Mechanische oogst, directe persing en een statische klaring van de most (débouillage) door spontane sedimentatie (uitzakken van het troebeling veroorzakende materiaal). Gisting op een lage en gecontroleerde temperatuur (15-20 graden C.) met gebruikmaking van de natuurlijke gist van de druif. De appelmelkzurengisting wordt geblokkeerd en de wijn rijpt op roestvrij staal in contact met de fijne gistsporen. HVE-gecertificeerd.

Culinair

Karaktervolle dinerwijn op een bespottelijk laag prijsniveau. Schenk 'm bij uiteenlopende gerechten. Van het simpelste voorgerecht: 'een eitje mayo' (in het Frans klinkt dat gerecht beter: 'oeufs mayonnaise') tot kreeft, gegrilde octopus en zelfs bij kazen als taleggio en Saint-Nectaire.

Druif/Druiven

100% Viognier.

Bruikbaar

2024

Houdbaar

2026

Alcohol percentage

13,0%

Inhoud

0,75