



## Domaine Marsanne 'Les Ruisseaux'

C ô t e s d u R h ô n e | F R A N K R I J K

Puro  
WIJNEN



### WIJNDOMEIN

Domaine Marsanne



### DRUIVENSOORT

Viognier



### WIJNBOUW

Lutte raisonnée



### GASTRONOMIE

Bressekip met morielen I

Gegrilde tarbot mousseline

### Beschrijving

De neus van deze Viognier Les Ruisseaux onthult een aromatisch palet van vers fruit zoals abrikoos, rijpe gele perzik en witte meloen, met een verleidelijk en verfrissend bouquet. Zuiverheid en zachtheid domineren in de mond, met hints van amandel en menthol die deze fijne wijn afronden. Op een steenworp afstand van JL Chave et Gonon produceert deze weinig bekende wijnmaker witte wijnen van topkwaliteit tegen nog steeds engelachtige prijzen, waaronder deze heerlijk geurende Viognier. Wat een balans!

Vinificatie: De wijnstokken worden op traditionele wijze verbouwd, met behulp van de zogenaamde geïntegreerde landbouwmethoden. Het doel is om het terroir maximaal tot uitdrukking te laten komen in de wijnen. Er worden natuurlijke organische of minerale meststoffen en een minimum aan inputs gebruikt. De steile hellingen laten weinig ruimte voor mechanisatie en bijna al het werk wordt met de hand gedaan. Gisting in 50% roestvrijstalen tank en 50% 228L vaten gedurende 4 weken, malolactische gisting. Rijping in 50% roestvrijstalen tank en 50% 228L vaten gedurende 1 jaar (geen nieuwe eik) Wist je dat? "Un Ruisseau" betekent een beekje. Naast de wijngaard stroomt een beek die in de loop der jaren granietafzettingen van Saint Joseph naar dit gebied heeft verplaatst.

### Domein

De familie Marsanne zoals de naam al aangeeft heeft een lange en diepgewortelde geschiedenis in de noordelijke Rhône, in het bijzonder rond Mauves de geboorteplaats van de appellation Saint Joseph. In 1920 werd Jean-Pierre de grootvader van de huidige eigenaar Jean-Claude de eerste in de familie die zich uitsluitend op wijngaarden concentreerde. Geen gemakkelijke taak gezien de super steile hellingen van Mauves waar alles met de hand en met een houweel moet worden bewerkt.

Jean-Pierre begon met slechts een paar kleine percelen en verkocht zijn oogst aan prestigieuze négociants. Hij werd al snel in de hele regio bekend om de uitzonderlijke kwaliteit van zijn druiven. Zijn vroegtijdig overlijden in 1950 dwong zijn zoon Jean op 16-jarige leeftijd te stoppen met school om het domein over te nemen.

Hij zette het werk van zijn vader serieus voort en zijn wijngaarden werden vaak erkend als de beste van het dorp. Niet alleen vanwege hun expositie en bodem, maar ook vanwege de aandacht voor detail die de jonge Jean aan elke wijnstok besteedde. Met de druivenverkoop werden enkele kleine grondaankopen in en rond Mauves gefinancierd en langzaam groeide het domein tot 3 hectare.

In 1970 maakte Jean de sprong om zelf de wijnen te gaan maken en bottelen. In de loop van de tijd ontwikkelde zich een kleine maar zeer loyale aanhang onder de verfijnde gastronomie in Frankrijk die de finesse en elegantie van de cuvées van Marsanne op prijs stelden. Het domein bleef grotendeels onbekend op het internationale toneel en werd over het hoofd gezien door veel journalisten en klanten die op zoek waren naar gedurfde meer geëxtraheerde stijlen.

Sinds de overname van Jean in 1999 is Jean-Claude doorgeshaan met het toevoegen van geselecteerde nieuwe percelen waardoor het domein groeide tot 9,6 hectare. Hoewel hij nog steeds voornamelijk gericht was op Syrah uit het heilige terroir van Mauve, bewerkt hij nu een paar kleine percelen Marsanne voor zijn Saint-Joseph blanc evenals wat Viognier en Syrah in de heuvels van de Ardèche ten westen van het dorp. Hij erfde ook een prachtig perceel van Crozes-Hermitage dat ooit toebehoorde aan zijn grootmoeder.

Jean-Claude houdt vast aan de tradities van zijn familie. Deze omvatten het met de hand bewerken van de steilste percelen zoals zijn grootvader deed, het gebruik van inheemse gisten voor langzame natuurlijke fermentaties zoals zijn vader hem leerde. Op gebied van vinificatie zijn wijnen uitgebreid laten rijpen op fijne droesem waarbij elke cuvée op zijn meest expressieve moment vrijkomt.