



## Gaël Petit

Tavel La Combe de Rieu

Puro  
WIJNEN

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



### WIJNDOMEIN

Gaël Petit



### DRUIVENSOORT

Grenache, cinsault, carignan,  
clairette



### WIJNBOUW

Biologisch



### GASTRONOMIE

Lamsvlees | tartaar van tonijn  
met sesam | Onglet échalottes

### Beschrijving

De oogst wordt zo eenvoudig mogelijk gevinifieerd volgens traditionele methoden, zonder fining of filtratie. Zo eenvoudig mogelijk. De druiven worden als hele trossen afgevuuld. Het sap rijpt in vaten. De wijnen worden slechts licht gesulfuteerd tijdens het overhevelen en bottelen door middel van zwaartekracht om oxidatie van het sap te voorkomen.

Combe Des Rieu moet worden geserveerd op een temperatuur tussen 12 en 14°C. De wijn heeft een diepe robijnrode kleur in de grote traditie van Tavel wijnen. De neus is fijn, expressief en vol. Het palet is rijk. Het varieert van toetsen van vers rood fruit dat aanwezig is in herfstwijnen voor de rijping op hout tot evoluties naar rijp of overrijp fruit en kruiden. In de mond is de wijn zeer rijk en uitzonderlijk evenwichtig. De verschillende smaken en aroma's zijn fris. De zachtheid is vanaf het begin aanwezig, dit wordt gevolgd door zeer geconcentreerde aroma's. De afdrank is zeer suggestief, met een aanhoudende afdrank die het verdient om benadrukt te worden. Een krachtige rode wijn vermomt als een diepe rosé.

### Domein

Gaël Petit, die al generaties lang eigenaar is van een historisch domein in Tavelen sinds 2008 zijn eigen wijnen produceert, belichaamt de uitmuntendheid van de heropleving van de appellation. Onder leiding van Éric Pfifferling, de gerenommeerde wijnmaker van Domainede l'Anglore, produceert Gaël Petit wijnen vol gevoel en authenticiteit. De wijnstokken staan aangeplant op de mooiste terroirs en worden verbouwd met het grootste respect voor het milieu. De opbrengsten zijn laag en gebaseerd op de zoektocht naar agronomisch evenwicht. Ondersteund door Lydia en Claude Bourguignon, twee bodemdeskundigen, past Gaël zijn wijnbouw aan de reacties van levende organismen. In de wijngaard vinden we de emblematische druivenvariëteiten van de Rhône-vallei aangeplant op percelen die zorgvuldig zijn geselecteerd zodat ze het beste van zichzelf kunnen geven. Grenache noir en cinsault staan aangeplant op kleigrond bestaande uit kalksteen, terwijl syrah staat aangeplant op kleigrond bedekt met een oppervlakkige laag kiezelstenen. Mourvèdre en Bourboulenc staan aangeplant op zanderige, alluviale bodems, terwijl Clairette wordt aangeplant op zeer kalkrijke bodems. De diversiteit van deze grote terroirs, gecombineerd met de precisie van zijn werk en zijn liefde voor de natuur, zorgt ervoor dat deze toekomstige grote naam ons wijnen kan bieden die complex, opmerkelijk diep en uiterst drinkbaar zijn.