



Clos la Neuve Côtes de Provence Sainte Victoire



Clos la Neuve is een oud domein wat uitkijkt op de zuidkant van de befaamde Montagne st. Victoire. Als je vanuit de wijngaarden deze berg ziet begrijp je onmiddellijk wat Paul Cézanne bezield heeft om deze berg iedere keer maar weer opnieuw te willen schilderen! Fabienne Jolie leidt sinds 1997 het wijnbedrijf dat haar overgrootvader in 1936 begonnen is. Haar partner, Richard Caire, is verantwoordelijk voor de wijnmakerij waarbij haar vader René nog af en toe over zijn schouders meekijkt. Zij zelf maakt als één van de weinige producenten de traditionele Vin Cuit en tevens "Vin d'Orange" een likeur op basis van wijn en sinaasappel die fantastisch combineert met chocolade. Daarnaast heeft het domein ook nog een olijfbomgaard van zo'n 8ha.

De Cuvée Désiré is vernoemd naar de vrouw van de stichter van de wijngaard, de overgrootmoeder van Fabienne dus. Het zijn wijnen die je, zodra je ze drinkt, gelijk in het zonnige zuiden van Frankrijk doen wanen.

Côtes de Provence Rouge 2006 Cuvée Désiré

50% Syrah, 50% Grenache

De kleur is dieppaars. De neus geeft een beetje leer en thijm.
In mond veel zwart fruit en een smakelijke lange afdronk.

Serveertemperatuur: 14° - 16°

Bewaarcapaciteit: bij voorkeur drinken tussen nu en 2011.

Wijn en spijs: lamsvlees, biefstuk, gedroogde worst met provencaalse kruiden.



Clos la Neuve produceert zowel onder de appellation Côtes de Provence als onder de appellation Côtes de Provence Sainte Victoire waarvoor strengere regels gelden met betrekking tot de te gebruiken druivenrassen, de gemiddelde opbrengst per hectare en de vinificatie-methoden. Voor de rosé en de rode wijn zijn dit de top-cuvée's van Clos la Neuve. Alle druiven worden handmatig geoogst en streng geselecteerd.

Côtes de Provence Saint Victoire Rouge 2006

80% Syrah. 20% Grenache

Na de assemblage wordt deze wijn gedurende 12 maanden gelagerd op barriques waarvan één derde nieuw. De kleur is granaatrood en de neus expressief met tonen van peper, bosbessen en vanille. In de mond ontdekt men veel zwart fruit, wat toast en de voor de terroir typische kruiden en mineralen.

Serveertemperatuur: 15° - 17°

Bewaarcapaciteit: 5 tot 10 jaar.

Wijn en spijs: wild zwijn, paté en harde kazen.



Voor haar beste witte cuvée's gaat Clos la Neuve geheel haar eigen weg. Omdat de verhoudingen van gebruikte druivenrassen niet binnen de eisen van de appellation Côtes de Provence Sainte Victoire vallen krijgen ze de "gewone" appellation. De druiven worden ook bij deze wijnen zeer zorgvuldig handmatig geplukt en geselecteerd en de rendementen zijn zeer laag, <30hl/ha voor de R.C..

Côtes de Provence Blanc 2007 Cuvée R.C.

Rolle, Semillon

Een unieke combinatie van deze karaktervolle druiven. Zowel de vergisting als de rijping op de lie's gedurende 6 maanden geschiedt in kleine houten vaten waarvan één derde nieuw. De kleur is strogeel en de neus zeer expressief met hints van kamperfoelie en wit fruit. De smaak is vettig en vol en de lange afdronk eindigt met een aangenaam botertje.

Serveertemperatuur: 11° - 13°

Wijn en spijs: een weelderige wijn die smeekt om haute-cuisine!

