

Châteauneuf Du Pape

Cardinalice Rouge

ROBU²ST
W I J N I M P O R T

Producent: Château Gigognan

Druivenras(sen): Grenache 100%

Streek & Land: Châteauneuf-du-Pape, Rhône, Frankrijk

Karakter: Krachtige wijn met aroma's van oude Grenache-wijnstokken. Intense en explosieve bouquet met delicate bloemige tonen van rozen, klein rood fruit en een hintje eiken. Volle, fluweelachtige inzet met een elegante, verfijnde afdronk.

Wijnbereiding: Deze 100% Grenache, gebotteld alleen in de allerbeste jaren, komt van enkele van de oudste wijnstokken, vaak meer dan honderd jaar oud. Deze cuvée profiteert van een lange rijping in grote houten vaten, "foudres" genoemd, om de essentie van de Grenache volledig tot uitdrukking te brengen. De druiven worden handmatig geoogst met zorgvuldige selectie in de wijngaard en in de kelder. De druiven zijn gedeeltelijk ontsteeld, met een deel van de trossen intact. Fermentatie vindt plaats in temperatuurgecontroleerde betonnen cuves. De extractie wordt beheerst door opeenvolgende pompoers en pigeages (onderdompeling van de schillen). Na de fermentatie volgt een warme maceratie die 2-3 weken kan duren. De malolactische fermentatie vindt plaats in cuves, waarna de wijn verder rijpt in grote houten vaten, bekend als "foudres".

Producent & gebied: Wijnmaker Jean-François Hénin, afkomstig uit Bourgogne, verwierf in 2017 Château Gigognan met de ambitie om het landgoed uit te bouwen tot een toonaangevend wijnhuis in de zuidelijke Rhône-vallei. Hénin, die zijn passie voor wijn en de Mourvèdre-druif van zijn vader erfde, heeft zijn internationale ervaring ingezet om Gigognan te transformeren met een focus op biologische wijnbouw en respect voor het milieu.

Het Château Gigognan landgoed beschikt over uitzonderlijke terroirs, gelegen in een regio met een mediterraan klimaat en een gevarieerd bodemprofiel van keien (galets roulés), zand, klei en kalksteen. Dit biedt de ideale omstandigheden voor de teelt van hoogwaardige druiven, zowel rood als wit. Het landgoed heeft een rijke geschiedenis die teruggaat tot de Romeinse tijd, met een middeleeuwse kapel die later werd omgevormd tot een Château. Na een periode van verval werd het in 1996 opnieuw opengesteld voor de wijnwereld, gevolgd door een volledige renovatie en modernisering in 2012.

Hénin heeft geïnvesteerd in geavanceerde technologie en een getalenteerd team samengesteld, waaronder Emmanuel Laurent als algemeen directeur en Christophe Censier als commercieel directeur. Onder leiding van wijngaardbeheerder Loïc Baillet en oenoloog Edouard Roques richt het team zich op een biologische aanpak die de subtiliteiten van het terroir optimaal tot uitdrukking brengt.

De huidige strategie omvat een herstructurering van de wijngaard en de bouw van een hightech kelder die voldoet aan de nieuwste milieunormen. Met een tweede renovatiefase die gericht is op het verbeteren van de gastbeleving, groeit de wijn-toerisme-activiteit van Château Gigognan continu, en biedt het landgoed nu een verfijnde ervaring voor wijnprofessionals en -liefhebbers.

Wijn & Spijs: Lekker bij Kalfsvlees, lam, gevogelte, eend, lichte stoofgerechten, groente/paddestoelengerechten, pasta's, pittige, harde en blauwschimmelkazen.

Overige informatie: De oudste AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) in Frankrijk is Châteauneuf-du-Pape. Deze appellatie werd officieel erkend als AOC in 1936. Deze erkenning was een belangrijke stap in het creëren van het AOC-systeem in Frankrijk, dat sindsdien is uitgebreid naar honderden appellaties door het hele land. Dit systeem helpt bij het waarborgen van de kwaliteit en authenticiteit van Franse wijnen en beschermt de rijke wijntraditie van het land.