

Châteauneuf Du Pape

Clos du Roi Rouge

ROBU²ST

W I J N I M P O R T

Producent: Château Gigognan

Druivenras(sen): Grenache, Mourvedre, Syrah

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

Karakter: Rijke rode wijn met tonen van rijp rood en zwart fruit, een hintje drop en eikenhout. Rijke volle inzet zonder zwaar te worden met fijn sappig fruit en ronde tannines.

Wijnbereiding: De druiven van elke perceel worden afzonderlijk vergist, waarbij 10-15% van de trossen intact blijven in sommige vaten. Fermentatie vindt plaats onder gecontroleerde temperatuur in betonnen tulpenvaten. Zachte extractie door lichte pompoers en pigeages (onderdompelen van de schillen). Post-fermentaire maceratie in warmte, die tot twee weken kan duren. De assemblage vindt plaats na de malolactische fermentatie, gevolgd door een rijping in vaten (20%) en grote fusten (30%) voor 12 maanden en daarna 6 maanden in betonnen cuves.

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: Rundvlees, kalfsvlees, Iberico, lam en wild, 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.