

# Châteauneuf Du Pape Lieu

## dit Terre Ferme Rouge

**ROBU<sup>2</sup>ST**  
W I J N I M P O R T

**Producent:** Château Gigognan

**Druivenras(sen):** Cinsault, Clairette Rosé, Grenache, Syrah

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

**Karakter:** De druiven voor deze wijn zijn afkomstig van oude stoken van terrassen met klassieke rolkeien (gelets-roulés). Rijke rode wijn met tonen van rijp zwart fruit, aarde, zwarte drop en een hintje eikenhout. Het mondgevoel vol maar met veel spanning, rijpe tannines veel sap en concentratie. Een wijn van grote klasse.

**Wijnbereiding:** De wijngaarden liggen op zuidgerichte hellingen met een bodem van klei-kalksteen bedekt met afgeronde keien en zand-klei met zandstenen. Het mediterrane klimaat met droge zomers en milde winters, plus de constante Mistral-wind, bevordert de gezonde groei van de wijnstokken. Voor deze cuvée worden de druiven tegelijkertijd geoogst en direct in de wijngaard geassembleerd. De handmatige oogst en strikte sortering worden gevolgd door vinificatie in hele trossen met gecontroleerde fermentatie in betonnen tulpvaten. Na fermentatie ondergaat de wijn een warme maceratie van twee weken, gevolgd door rijping in grote houten vaten ("foudres") voor 12 maanden en 6 maanden in betonnen vaten.

**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 mediterrane 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.