Clos d'Ora, Minervois La Livinière, Gérard Bertrand, Biodynamisch



Gérard Bertrand, een toegewijde wijnbouwer, heeft ervoor gekozen om deze wijn te produceren volgens een biodynamische aanpak, waarbij hij een levend ecosysteem creëert waarin elke plant en elk insect zijn rol speelt. De wijngaarden worden biodynamisch bewerkt en volledig met muilezels en paarden bewerkt, waardoor de verbinding tussen mineralen, planten, dieren en mensen wordt bevorderd. Deze methode maakt het mogelijk om complexe aroma's en een evenwichtige structuur te ontwikkelen, terwijl de frisheid en mineraliteit van de wijn behouden blijven.

Oorsprong: Deze wijngaard van negen hectare ligt in La Livinière in de Minervois, is omgeven door droge stenen muren en bevindt zich op een hoogte van 220 meter. Hij ligt op het kruispunt van twee verschillende terroirs, Bartonien en Lutétien, die bestaan uit kalksteen-, zandsteen- en mergelbodems. Dit unieke terroir, dat moeilijk toegankelijk is en omgeven wordt door ongerepte en beschermde natuur, geeft de wijn een kenmerkende mineraliteit en een grote aromatische complexiteit. De wijngaarden, die biodynamisch worden bewerkt met paarden en muilezels, brengen het unieke karakter van dit uitzonderlijke terroir volledig tot uiting.

Druiven: 34% syrah, 25% grenache, 20% mourvèdre & 26% carignan

Vinificatie: De vinificatie van deze wijn gebeurt volgens strenge en milieuvriendelijke methoden. De druiven worden met de hand geoogst en zorgvuldig gesorteerd. De gisting vindt plaats in betonnen tanks, met een zachte maceratie om de extractie van tannines te beperken. De rijping vindt plaats in Franse eikenhouten vaten gedurende 12 maanden, en de wijnen worden na de lente-equinox geassembleerd. Deze methode zorgt voor de ontwikkeling van complexe aroma's en een evenwichtige structuur, terwijl de frisheid en mineraliteit van de wijn behouden blijven.

Degustatie: Deze wijn onderscheidt zich door zijn schitterende dieprode kleur en zijn krachtige en elegante karakter. In de mond onthult hij intense aroma's van zwart fruit en subtiele, zachte tannines, met een opmerkelijke volheid en lengte. Dankzij de verfijnde vinificatie en rijping heeft deze wijn een aromatische complexiteit en een evenwichtige structuur, met een betoverende aanzet en een lange afdronk.

Bewaarpotentieel: 3-5 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Laten we beginnen: Deze wijn past uitstekend bij verfijnde en smaakvolle gerechten. Hij past perfect bij gegrild rood vlees, wild met saus en gerijpte kazen. Probeer hem voor een uitzonderlijke culinaire ervaring eens bij eendenborst met vijgen of een ossenhaas in korst.