



Saint-Saux 2011



Kenmerken

Druif: Cinsault, aangevuld met grenache.

Alcohol: 13,5%

Appellation: Côtes de Provence

Terroir

De bodem bestaat vooral uit klei en kalksteen met kwarts en glauconiet, afkomstig van de schiste hellingen van het Massif des Maures. Deze bodem heeft overeenkomsten met de schiste bodem in l'Hermitage (Rhône). De uitzonderlijke aanwezigheid van grondwater op een diepte van slechts 10 meter garandeert een goede watervoorziening van de wijngaard. Warm en mediterraan klimaat.

Wijnbouw

De percelen van wijnstokken (tussen de 30 en 50 jaar oud) liggen in terrassen begrensd door stenen muren, paden en lijnen van olijfbomen. De wijngaarden worden biologisch bewerkt, en momenteel wordt ook steeds meer ook biodynamisch gewerkt.



Vinificatie

Handmatige oogst van volledig rijpe druiven, gesorteerd, gekneusd en volledig ontsteeld. De schilweking en gisting vinden plaats in RVS vaten van 1000 ltr, met alleen de natuurlijk aanwezige gisten (op de druiven zelf, en in de kelder). Dit duurt 12 tot 21 dagen met regelmatige pigeage. Daarna wordt de wijn met behulp van de zwaartekracht overgestoken in houten vaten van Frans eiken en betonnen ei-vormige vaten. voor de duur van 12 maanden. De vaten zijn doorgaans 2 jaar gebruikt en komen van gerenommeerde huizen in de Bourgogne en Bordeaux. De wijn wordt niet gefilterd.

Temperatuur en houdbaarheid

Schenken rond 16-18°

Blijft goed tenminste 5 jaar

Omschrijving

Veel concentratie, boerse toon, zwart fruit, tijm, sigaar en zwarte peper, stevige afgeronde tannines, veel sap en ook fraîcheur, en een lange volle afdronk.

Bijzonderheden



Saint-Saux 2011



Domaine du Clos de la Procure is het eigendom van Emmanuelle Duperé en Laurent Barrera. Hoewel ze begonnen zijn als negociant met hun eigen handelshuis Duperé-Barrera in wijnen uit de Languedoc, Rhone en Provence, hebben ze sinds een aantal jaren ook hun eigen domaine, waar ze volledig biologisch werken. Emmanuelle komt uit Canada, en dat is ook de verklaring voor de eland op het etiket van een wijnhuis in de Provence. Ze zijn door La Revue du Vins de France in 2010 ook uitgeroepen tot 'Negociants de l'Annee'.



**EMMANUELLE
DUPÉRÉ
ET LAURENT
BARRERA :
LA NOUVELLE
VAGUE DU
NÉGOCE.**

■ LES NÉGOCIANTS DE L'ANNÉE

LES DUPÉRÉ-BARRERA : ILS CROIENT TRÈS FORT AUX VINS DE PROVENCE

Parier sur les vins de Provence mais sans produire de rosé, voilà le challenge original que se sont lancés en 2001 les négociants-éleveurs Emmanuelle Dupéré (36 ans) et Laurent Barrera (43 ans). Construits sur un style singulier, leurs vins affichent une pureté et une distinction rares en Provence. Inspirés par Michel Tardieu et Dominique Laurent, leur production s'étend des coteaux du Languedoc aux côtes de Provence en passant par les costières de Nîmes et le Rhône. Une révélation pour ceux qui doutent des vins du Sud ! P. Maurange

■ Dupéré Barrera, La Garde (83) - www.duperebarrera.com

26 ■ FÉVRIER 2010 - LA RVF n° 538