



**VIN DE FRANCE GP-Rouge
LePlan-Vermeersch 'Merlot'**

**VIN DE FRANCE 'Merlot'
LePlan-Vermeersch**

Het is ondertussen al ruim 15 jaar geleden dat Dirk Vermeersch zijn Lancia, Maserati en Volvo garage te Schilde bij Antwerpen inruilde voor een oud hoevetje in Zuid-Frankrijk dat hij helemaal opknapte en inrichtte als 'Bed en Breakfast'. Dirk en zijn vrouw H  l  ne, hun dochter Ann, zijn moeder en schoonvader, pakten hun spullen en vertrokken met zijn allen naar het paradijselijke 'Tulette', midden tussen de wijnstokken, olijfbomen en lavendel in de Rhône-streek. Voordien was Dirk Vermeersch een niet onverdienstelijk autoracer die verscheidene malen deelnam aan 'de 24 uren van Francorchamps'. Hij werd in het racemilieu 'Meneer 100%' genoemd omdat hij niets aan het toeval overliet en alles tot in de perfectie voorbereidde en uitvoerde, een karaktertrek die hem ook later, in de wijnbouw, goed van pas zou komen. Een vreselijk ongeval maakte echter een abrupt einde aan zijn succesvolle loopbaan en zo belandde hij in de autohandel die hij dus vaarwel zegde in 1999 om te verhuizen naar het rustige Zuid-Frankrijk. Doordat bij het hoevetje dat hij kocht, een oude, kleine wijngaard hoorde, begon hij geïnteresseerd te raken in de wijnbouw en alles wat ermee te maken had. Een jaar later reeds kocht hij dan ook 1,5 hectare wijngaard bij, wat vinificatiemateriaal en tweedehands wijnvaten om het wijnmaken in de praktijk om te zetten. Wijnjaar 2001 is zijn eerste oogst en meteen goed, daar zit het wijnjaar ook voor veel tussen natuurlijk, 2001 was namelijk algemeen zeer geslaagd voor de Rhône-streek. Al snel werd het wijnmaken een echte passie voor Dirk waar hij zich wederom voor 100% aan wilde geven. Hij verdiepte zich in de materie door zelfscholing en goed rond te kijken bij enkele beroemde domeinen in de Rhône streek. Daarenboven volgde zijn dochter een opleiding aan het 'lyc  e viticole d'Orange'. Het is daar dat zij haar toekomstige man 'Sebastien' heeft leren kennen, een wijnbouwer van vader op zoon, die ook zijn steentje bijdroeg. Het succes kon niet uitblijven, in 2003 kregen ze hun eerste twee sterren (= zeer geslaagde wijn) in de befaamde Franse wijngids 'Guide Hachette' en in 2006 zelfs een 95/100 van Robert Parker voor hun eerste Château neuf du Pape GT-1! Sinds 2005 werken dochter Ann en haar man Sebastien voltijds op het domein en is de familie Vermeersch stilaan gewoon om veel prijzen en bekroningen te krijgen, maar ze blijven hard en gepassioneerd verder werken om de kwaliteit nog te verhogen! In 2010 hebben ze besloten om de 'Bed en Breakfast' waar alles mee begon, te verkopen om zich volledig toe te kunnen leggen op de wijnproductie. Ze lieten een gloednieuwe, moderne wijnmakerij bouwen in Suze-la-Rousse, gelegen temidden van hun 22 hectare wijngaarden. Uiteraard is deze belangrijke investering weer een aanzienlijke verbetering die de kwaliteit eens te meer ten goede komt! Deze Merlot is een heel vlot drinkbare rode wijn met aangenaam fruit en veel souplesse. Heel belangrijk is om deze wijn op de juiste temperatuur te schenken en dat is zo'n 16 à 17 graden, lichtjes gekoeld dus. Drink hem jong, vanaf nu dus, en bewaar hem niet langer dan een jaar of twee. Heel lekker bij allerlei vleesgerechten, barbecue, charcuterie, wit vlees en pasta's!

Voilà plus de quinze que Dirk Vermeersch troque son garage Lancia, Volvo et Maserati    Schilde près d'Anvers contre une vieille petite ferme dans le Midi de la France, qu'il a complètement restaur  e et am  nag  e en chambres d'h  tes. Dirk et sa femme H  l  ne, leur fille Ann, sa mère et son beau-père plient bagage pour s'établir à Tulette, un petit village féerique, au beau milieu des vignes, des oliviers et des champs de lavande. Avant de quitter notre pays, Dirk était un excellent coureur automobile qui a d'ailleurs participé à plusieurs reprises aux 24 heures de Francorchamps. Dans le milieu de la course automobile, on l'appelait "Monsieur 100%" parce qu'il ne laissait jamais rien au hasard, préparant et exécutant tout ce qu'il faisait à la perfection, un trait de caractère qui lui est sans aucun doute fort utile aujourd'hui dans son nouveau métier de viticulteur. Malheureusement, un accident terrible mit une fin subite à sa carrière, jusque-là fort bien réussie, et c'est ainsi qu'il aboutit dans le commerce automobile qu'il abandonna en 1999 pour s'installer dans la région paisible du Midi de la France. Comme la petite ferme qu'il avait acquise comprenait également un petit vignoble de vieilles vignes, il commence à s'intéresser à la viticulture et à tout ce qui tourne autour. A peine un an plus tard, il fait l'acquisition d'un autre vignoble d'un hectare et demi, d'un peu de matériel de vinification et de fûts de plusieurs années pour s'exercer à la vinification. L'année 2001, son premier millésime, est un succès immédiat, grâce aussi à la qualité du millésime - 2001 était en effet une excellente année dans la vallée du Rhône. Rapidement, la vie de vigneron devient une véritable passion pour Dirk qui s'investit totalement dans son nouveau métier, confirmant ainsi sa réputation de "Monsieur 100%". Il approfondit la matière en autodidacte et, avide d'apprendre, il visite plusieurs domaines réputés de la vallée du Rhône. Par ailleurs, sa fille suit une formation au Lycée viticole d'Orange où elle fait la connaissance de son futur mari Sébastien, vigneron de père en fils, qui ne manque pas de prodiguer assistance et conseils. Le succès ne se fait pas attendre : en 2003, ils obtiennent déjà deux étoiles (= vin très réussi) dans le célèbre Guide Hachette et en 2006, Robert Parker, le gourou du vin américain, attribue même un score de 95/100 à leur premier château neuf-du-pape GT-1 ! Depuis 2005, la fille Anne et son mari Sébastien travaillent à temps plein sur le domaine et la famille Vermeersch s'habitue peu à peu à récolter prix et médailles, ce qui les incite à redoubler d'efforts pour encore améliorer la qualité des vins. En 2010, ils décident de vendre leur chambre d'hôtes - avec lequel tout avait commencé - pour se concentrer uniquement sur l'élaboration de leurs vins. Ils font construire un chai de vinification flambant neuf à Suze-la-Rousse, situé au beau milieu de leurs vignobles qui couvrent 22 hectares. Cet investissement important constitue évidemment une amélioration considérable et profite encore plus à la qualité. Les vins génériques du domaine sont également de grande qualité, comme en attestent le rouge ci-dessous. Ce rouge 100% merlot est un vin gouleyant, rond, souple et agréablement fruit  . Il importe de servir ce beau vin à la bonne température, c'est-à-dire à 16-17 degrés maximum, légèrement frais donc. A boire jeune, dès aujourd'hui, et à ne garder pas plus de deux ans. Il sera le compagnon idéal de nombreux plats de viande, de

Artikelnummer:	261L
Land:	Frankrijk
Regio:	Vin de Pays
Appelatie:	vin de france
Druivensoort:	Merlot
Alcohol:	14%
Rijping op vaten:	Geen

www.magnuswijnen.be

N°:	261L
Pays:	France
Région:	Vin de Pays
Appellation:	vin de france
Cépage:	Merlot
Alcohol:	14%
Vieillessement en fûts:	Pas vieilli en fûts

www.magnuswijnen.be