



COTES DU RHONE ROSE
Maison E.Guigal

COTES DU RHONE BLANC
Maison E.Guigal

Het vermaarde Rhône wijnhuis 'GUIGAL' behoort tot de absolute top van hun streek en ver daarbuiten! Met wijngaarden in beroemde wijnappellaties zoals 'Côte Rotie', 'Condrieu', 'Hermitage',. maken ze wijnen die behoren tot de absolute wereldtop! Hun Côte Rotie 'La Turque', 'La Mouline' en 'La Landonne' horen tot de meest gezochte wijnen ter wereld en krijgen met de regelmaat van een klok 100/100 scores bij 'Wine Advocate' (Parker) en andere wijnmagazines en -tijdschriften! Natuurlijk hebben die wijnen hun prijs en die is uiteraard niet van de poes. Gelukkig maken ze met dezelfde beroepsernst en kennis ook wijnen die wel zeer betaalbaar blijven. Hun Crozes Hermitage, Saint-Joseph, Gigondas en nog enkele andere wijnen, zijn allemaal voortreffelijk en niet overdreven duur. Wij kochten een partij aan van hun rode en witte 'Côtes Du Rhône' en vinden de prijs/kwaliteitsverhouding zeer interessant! Het domein werd opgestart in 1946 door Etienne Guigal en is ook nu nog volledig in handen van de familie Guigal. Het is vandaag de 78 jarige zoon van Etienne, Marcel Guigal die samen met zijn zoon, Philippe, veertiger en oenoloog van opleiding, de zaak leidt. Het is een zeer goed uitgerust domein en wijnhuis dat zijn jarenlange ervaring en kennis combineert met moderne apparatuur en goed opgeleide mensen. Het respect voor de natuur staat hier hoog aangeschreven! Buiten de roestvrijstalen en temperatuurgecontroleerde cuves, heeft Guigal ook uitgebreide vatenkelders en zelfs een eigen 'tonnellerie' waar ze hun eigen eiken wijnvaten maken. Weinig domeinen maken nog hun eigen vaten, buiten enkele toppers zoals château Margaux bijvoorbeeld. Hun witte Rhône is hoofdzakelijk samengesteld uit Viognier (60%), aangevuld met 15% Roussane, 10% Marsanne, 8% Clairette, 5% Bourboulenc en 2% Grenache Blanc. In de neus treedt de Viognier meteen op de voorgrond. Fris, rond en zeer expressief heeft het geheel ook iets exotisch. Indrukken van ananas, abrikoos, perzik en citrus. Ook de smaak komt meteen verfrissend over en is zeer aantrekkelijk en mondvullend. Mooi rond is hij toch fijn ondanks zijn grote rijkdom. Het is een wijn die u best jong drinkt tussen zijn eerste en derde of vierde jaar op zo'n graad of tien. Overheerlijk bij allerlei voorgerechten, koude schotels, visgerechten, schaal- en schelpdieren en Aziatische gerechten. Knap gemaakte wijn, en voor die lage prijs.

La célèbre Maison rhodanienne E. GUIGAL fait partie du top absolu des domaines vinicoles de la région, voire de la France et même du monde entier. Possédant des vignobles dans les appellations légendaires de Côte Rôtie, de Condrieu, d'Hermitage,, elle élabore des vins cultes qui méritent largement leur place parmi le top mondial. Ses côte rôtie 'La Turque', 'La Mouline' et 'La Landonne' sont parmi les vins les plus recherchés dans le monde et se voient régulièrement attribuer des scores de 100 sur 100 par 'Wine Advocate' (Parker) et d'autres revues onologiques ! Bien évidemment, comme il s'agit de vins très rares, leur prix est à l'avenant .

Heureusement, la Maison Guigal élabore - avec le même sérieux et le même souci de la qualité - des vins pour des prix tout à fait abordables. Ainsi, ses crozes-hermitage, ses saint-joseph, ses gigondas et ses vins issus d'autres appellations sont d'excellente facture tout en restant très sages quant à leur prix. Nous avons par conséquent acheté un lot des côtes-du-rhône blanc et rouge du domaine qui présentent un rapport qualité/prix formidable ! Le domaine a été fondé en 1946 par Etienne Guigal et est toujours aux mains de la famille Guigal. Il est actuellement conduit par Marcel Guigal (78 ans), le fils d'Etienne, et son fils Philippe (43 ans), onologue de formation. Le domaine s'est développé au fil du temps pour constituer aujourd'hui une véritable maison vinicole qui combine son expérience et son savoir-faire accumulés depuis plus d'un demi-siècle avec un équipement moderne et un personnel expert et chevronné.

Manifestant un respect omniprésent de l'environnement, le domaine pratique la lutte raisonnée contre les maladies de la vigne. Outre ses cuves thermorégulées en acier inoxydable, la Maison E. Guigal possède de vastes caves (pouvant contenir jusqu'à 4.000 pièces) et aussi sa propre tonnellerie où elle fabrique ses propres fûts de chêne. Rares sont les domaines qui fabriquent encore leurs propres tonneaux aujourd'hui, en dehors de quelques très grands, comme le château Margaux par exemple. Le côtes-du-rhône blanc est un assemblage de 60% de viognier, 15% de roussanne, 10% de marsanne, 8% de clairette, 5% de bourboulenc et 2% de grenache blanc. Le nez est d'emblée dominé par le viognier. Il se distingue par sa fraîcheur, sa rondeur, son expressivité et son caractère exotique. En bouche, vivacité et ampleur s'allient à une rondeur séduisante et une grande finesse, sans la moindre lourdeur, malgré la richesse et l'opulence du vin. A servir de préférence jeune, entre sa première et sa troisième ou quatrième année à environ dix degrés. Ce blanc savoureux accompagnera à merveille de nombreuses entrées, les plats froids, les poissons, les coquillages et les crustacés ainsi que les plats asiatiques. Un blanc magnifique et une excellente affaire pour ce prix .

Artikelnummer:	549J
Land:	Frankrijk
Regio:	Côtes-du-Rhône
Appelatie:	AC Côtes-du-Rhône
Alcohol:	14%

www.magnuswijnen.be

N°:	549J
Pays:	France
Région:	Côtes-du-Rhône
Appellation:	AC Côtes-du-Rhône
Alcohol:	14%

www.magnuswijnen.be