

## CAIRANNE 'Les Hautes Rives' Pierre Amadiou

In 1929 richt Pierre Amadiou zijn wijnhuis op om onder andere de hoogstaande wijnen afkomstig van zijn klein familiedomein (7 hectare) zelf te bottelen en verkopen. In de loop der jaren worden wijngaarden bijgekocht en vandaag is het de 2e en 3e generatie die het roer in handen hebben. Hun voortreffelijke wijnen zijn het resultaat van een zeer zorgvuldig doorgedreven selectie en vinificatie waar traditie, vernieuwing en respect voor de natuur hand in hand gaan. Het zijn geen industriële producten maar 'echte' wijnen die hun huidige hoge kwaliteitsniveau te danken hebben aan de van vader op zoon doorgegeven ontdekkingen en zeer specifieke kennis van de eigen wijngaarden tot in elk kleinste detail. Het wijngebied Cairanne ligt in het departement Vaucluse, aan de voet van het gelijknamige bergdorp, ten noordoosten van Orange, ten westen van Rasteau en op tien kilometer van Gigondas. Cairanne is een dorpje van nog geen duizend inwoners waar zeker 70% van de bewoners iets te maken heeft met de wijnbouw. De decretaal toegelaten druivenrassen voor de rode wijnen zijn er Grenache (minimum 50%), Syrah en/of Mourvèdre (minimum 20%). In deze 'Les Hautes Rives' vinden we nu net deze combinatie terug. Deze wijngaard is gelegen op een tweehonderd meter hooggelegen bergflank, de druiven worden er volledig met hand geplukt en de rijping gebeurt uitsluitend op inox vaten. De wijn charmeert bij de geurimpressies en vanaf de eerste slok proeven we rijp rood en zwart fruit en een aangename kruidigheid. Deze Cairanne blinkt uit door zijn elegantie, sappigheid en aangename fraîcheur. Een evenwichtige wijn en smaakvolle charmeur die graag het gezelschap opzoekt van een gekonfijte lamsschouder of een lentestoverij. Dat kan desgewenst nu al op een graad of 17, of u kan nog even wachten tot zijn vijfde of zesde jaar ten laatste. Super lekker.

<b>Artikelnummer:</b>	377K
<b>Land:</b>	Frankrijk
<b>Regio:</b>	Côtes-du-Rhône
<b>Druivensoort:</b>	Syrah Grenache Mourvèdre
<b>Rijping op vaten:</b>	Geen

## CAIRANNE 'Les Hauts Rives' PIERRE AMADIEU

En 1929, Pierre Amadiou crée son négoce de vins et décide de mettre en bouteilles et de commercialiser lui-même les vins de son petit domaine familial qui couvre à peine 7 hectares. Les affaires marchent si bien qu'il achète d'autres vignobles. Aujourd'hui c'est la deuxième et la troisième génération qui dirige la maison. Les vins, toujours excellents, sont le résultat d'une sélection, d'une vinification et d'un élevage soignés, dans un heureux mariage d'innovation, de respect du terroir et des traditions. Au contraire des vins industriels ce sont des vins "authentiques" qui doivent leur qualité au savoir-faire passé de père en fils et à la connaissance approfondie des vignobles et des terroirs. La région viticole de Cairanne est située dans le département du Vaucluse, au pied du village montagnard du même nom, au nord-est d'Orange, à l'ouest de Rasteau et à une dizaine de kilomètres de Gigondas. Cairanne est un petit village d'à peine mille habitants dont au moins 70% ont un rapport avec la viticulture. Les cépages autorisés par décret pour les vins rouges sont le grenache (minimum 50%), la syrah et/ou le mourvèdre (minimum 20%), combinaison que nous retrouvons dans cette cuvée 'Les Hautes Rives'. Le vignoble est situé à flanc de coteau à une altitude de 200 mètres, les vendanges sont entièrement manuelles et le vieillissement est effectué exclusivement en cuves d'acier inoxydable. Ce vin nous séduit par son nez envoûtant et sa bouche de petits fruits rouges et noirs bien mûrs et ses impressions épicées agréables. Ce cairanne se distingue par son élégance, sa sapidité et son étonnante fraîcheur. Voilà un vin équilibré et charmeur qui se plaira en compagnie d'une épaule d'agneau farcie ou d'un ragout aux légumes printaniers. A déguster aujourd'hui à 17 degrés maximum ou à garder jusqu'à sa cinquième ou sixième année. Une merveille !

<b>N°:</b>	377K
<b>Pays:</b>	France
<b>Région:</b>	Côtes-du-Rhône
<b>Cépage:</b>	Syrah Grenache Mourvèdre
<b>Vieillessement en fûts:</b>	Pas vieilli en fûts