GABRIEL, MASSIF D’UCHAUX

2024

LA CABOTTE

Alcohol	14,00%
Bewaarpotentieel	7-9 jaar vanaf oogstjaar
Bodem	Grès, kalk, silex
Druivenras	Grenache, Syrah
Formaat	0,75 l
Gastronomie	Gekruide vleesgerechten, wild
Lagering	Amforen
Land	Frankrijk
Regio	Rhône
Serveren	In een breed glas op 16-17°
Smaakprofiel	Droog
Stijl	Krachtig, vlezig



Omschrijving

Cuvée Gabriel is een perceelselectie van Syrah en Grenache. De beperkte rendementen (25 hl/ha), deels behoud van de steeltjes voor de gisting en de lagering van 14 à 18 maanden op amforen geeft een resultaat dat verschillend is dan de Cuvée Garance. Hier gaat alles naar intensiteit en fijn verweven houttonen. Een prachtige verleider, o zo mooie tannines en een zeer lange finale. Overstijgt ruim de prijsklasse! Zoals steeds bij Cabotte een absolute topper inzake prijskwaliteit.

LA CABOTTE

La Cabotte is voor ons echt een parel in de zuidelijke Rhône. Dit 30 ha grote domein wordt op biodynamische wijze geleid door Eric Plumet en Marie-Pierre d’Ardhuy, samen met zoon Etienne.

En wie d’Ardhuy zegt, komt onmiddellijk in de Bourgogne terecht, waar het Domaine d’Ardhuy een mooie reputatie bezit. In 1981 kocht de vader van Marie-Pierre, Gabriel d’Ardhuy, omwille van zijn

liefde voor de regio, een domein in de zuidelijke Rhône. Thans wordt dit domein dus verdergezet door Marie-Pierre en Eric. De naam “Cabotte” verwijst overigens naar de stenen schuilplaats die de entree van het domein domineert.

Een groot deel van hun domein valt onder “Massif d’Uchaux”, een stukje in de zuidelijke Rhône met een bijzonder rijke geologie. De bodem bestaat er uit poreuze zandsteen (Grès) met opvallend veel kalk en wat silex. De stijl van hun wijnen is enerzijds intens, maar ook steeds met een charmerende sappigheid. Nooit log, met veel frisheid. Alsof de Bourgogne roots (lees: finesse) toch nog blijven nazinderen in hun wijnen. Laat dat vooral een pluspunt zijn.