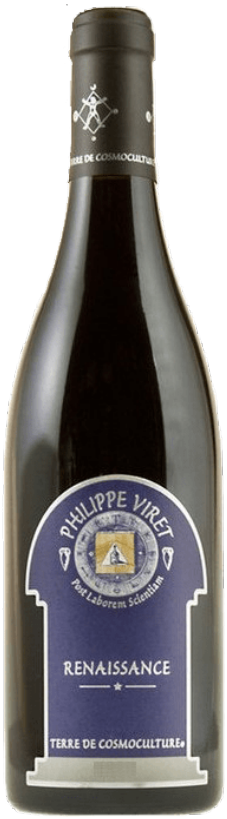
RENAISSANCE, VIN DE FRANCE

2019

VIRET

Alcohol	14,50%
Bewaarpotentieel	10 jaar vanaf oogstjaar
Bodem	Zand, klei
Druivenras	Grenache, Mourvèdre, Syrah
Formaat	0,75 l
Gastronomie	Krachtige wildgerechten, gergild rundsvlees, lam
Lagering	Beton
Land	Frankrijk
Regio	Rhône
Serveren	In een breed glas op 16-17°
Smaakprofiel	Droog
Stijl	Krachtig, kruidig, complex



Omschrijving

De cuvée “Renaissance” is absoluut verbluffend. Een uurtje op voorhand in de karaf gieten is wel een must, zo komen de aroma’s beter tot hun recht. In de neus vind je kers, leder, gestoofde zwarte vruchten, vleugje munt, grof gemalen zwarte peper en andere heerlijk kruidige toetsen (vaak een impressie van curry). Enorme concentratie in de mond, krachtig, sappig fruit en een machtige lange afdronk. Ondanks de concentratie heerlijke frisheid en een flinke dosis mineraliteit. Viret wordt nu al beschouwd als één van de beste domeinen uit Côtes du Rhône, zoniet één der meest aparte. Deze wijn is daar beslist een mooie getuige van. Neem de tijd om deze fles te ontdekken en ervaar hoe een “wilde wijn” een aanzet kan zijn tot boeiende gespreksstof.

VIRET

Met Viret treden we de wereld van de Cosmocultuur binnen, een stap die verder gaat dan de

biodynamie en die werkt met de kosmische en aardse energieën. Alain Viret zag tijdens zijn kindertijd verschillende wijnboeren met een pendel de zoektocht naar water aanvangen. Daarbij moet gezegd worden dat de omgeving van Saint-Maurice sur Eygues bijzonder ruw is en nog niet gek lang geleden was er zelfs geen rechtstreekse verbinding met een rivier.

Watertekort was dus destijds een veelvoorkomend probleem. Alain werd later bronzoeker (‘sourcier’). Gedurende 30 jaar heeft hij de omgeving rond zijn huis uitgepluisd op zoek naar water. In 1996 vond hij voldoende bronnen en dat was de start van een nieuw wijnleven.

Vanuit zijn jarenlange ervaring als bronzoeker was Alain ook sterk op de hoogte van allerlei natuurlijke waterprocessen die hij heeft toegepast op de latere manier van werken in de kelder. Het huis van de familie Viret is omgeven van wijnstokken. Sedert 1917 zijn de wijngaarden in de handen van de familie en vele stokken dateren nog uit die tijd en zelfs van daarvoor. Daarnaast werden ook olijven, abrikozen, lavendel, schapen en varkens geteeld en gekweekt. De passie was echter de wijn en daar richtte Alain zijn volledige aandacht op. Nadat hij ook jarenlang de landbouw- en levensprincipes van Maya’s, Inca’s en Egyptenaren bestudeerde, besliste Alain vanaf 1999 zelfstandig wijn te maken. Tot dan werden de druiven naar de lokale coöperatie gebracht waar Alain trouwens zelf ook werkte. Het grote probleem was echter het ontbreken van een kelder.

Die kelder werd het hoogtepunt, het eerste slotstuk in het succesverhaal van de familie Viret. Ze wilden hun Cosmocultuur ideeën ook in de kelder toepassen. De Egyptische aandoende kathedraal werd een prachtig en imposant gebouw, bestaande uit uitgehouwen rotblokken van 3 tot 6 ton die net zoals piramides zijn gestapeld. Binnenin kwam een reusachtige opstelling van zuilen, en cuves gecentraliseerd rond de hoofdbron van het domein. Met dit gebouw willen ze de wijnen een biotoop geven waar ze evenwichtig en in harmonie met de natuur kunnen gisten en rijpen. Zoon Philippe kwam na de studies oenologie zijn vader assisteren en in een mum van tijd is Viret uitgegroeid tot één van de grote namen in Côtes du Rhône. De sceptici hebben ze met hun wijnen gauw de mond gesnoerd, want die zijn echt indrukwekkend. Er zijn weinig domeinen die zulke typiciteit, puurheid, klasse en inhoud in een wijn combineren.

In de wijngaarden is zo weinig mogelijk inmenging, uiteraard wordt elke vorm van chemische bestrijdingsmiddelen gebannen en wordt er gewerkt met natuurlijke kruidenpreparaten, homeopathie zo u wil. De wijnen zijn puur, van extreem lage rendementen, enkel natuurlijke gisten worden gebruikt en er wordt geen sulfiet aan de wijnen toegevoegd. De wijnen van Viret zijn in alle opzichten overstijgend, zetten aan tot meditatie, maar leiden ook tot controverse. Geen domein uit ons assortiment wordt zo veelvuldig gebruikt in wijndiscussies. Een uniek domein, in de brede zin!

In januari 2025 bereikte ons het droevige nieuws dat Philippe Viret op veel te jonge leeftijd is overleden. Zijn levenswerk wordt verdergezet door zijn familie en medewerkers. We zullen Philippe Viret voor altijd in ons hart dragen en elke fles van hem zal een herinnering zijn aan hem als bijzonder mens.