

# SYLIBRE MAGNUM

2006

## VIRET

---

Druif	Syrah
Land	Frankrijk
Regio	Côtes du Rhône
Bodem	Zand, klei
Lagering	Beton
Stijl	Krachtig, structuur, complex
Serveren	In breed glas op 17°
Bewaring	2025
Alcohol %	15,5 %
Inhoud	Magnum 1,5l
Gastronomie	Krachtige wildgerechten, gegrild rundsvlees, lam,...
Gerecht	

---



## Omschrijving

Altijd geweldig wanneer Philippe Viret zijn wijnarchief nog eens openzet, want geen betere manier om nieuwe Viret fans te winnen dan een gerijpte wijn te laten proeven. De wijnen van dit domein hebben tijd nodig, en teveel wijnen van hen worden te jong gedronken.

Sylibre (SYrah-LIBRE) is een pure Syrah van het mooie jaar 2006, die pas nu de kelder heeft verlaten. Geweldig is de combinatie van aardse tonen (leder, humus, paddestoel), kruidige tonen (peper) en nog hinten van zwart fruit. In de mond wederom peperig, veel kracht en een opvallende structuur. Quasi alle wijnen van Viret zijn Grenache gedomineerd wat hen een enorme vlezigheid en soepelheid (na rijping) geeft. Deze Syrah trekt duidelijk meer de structuurkaart met aanwezige, maar bijzonder fijne tannines. Al perfect toegankelijk, maar kan zeker nog een tijdje mee.

MAGNUM (1,5l)

---

## 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 controversen. Geen domein uit ons assortiment wordt zo veelvuldig gebruikt in wijndiscussies. Een uniek domein, in de brede zin!