# MARÉOTIS, VIN DE FRANCE

## 2015

## VIRET

| | |
|---|---|
| Alcohol % | 14,50% |
| Bewaarpotentieel | 15 jaar vanaf oogstjaar |
| Bodem | Zand, klei |
| Druivenras | Grenache, Syrah |
| Formaat | 0,75 l |
| Gastronomie | Krachtige wildgerechten, gegrild rundsvlees, lam |
| Jaargang | 2015 |
| Lagering | Beton, oude barriques |
| Land | Frankrijk |
| Regio | Rhône |
| Serveren | In een breed glas op 16-17° |
| Smaakprofiel | Droog |
| Soort | Rode wijn |
| Stijl | Krachtig, structuur, complex |
| Wijndomein | Viret |




## Omschrijving

Vooreerst manuele oogst bij een perfecte rijpheid. Druiven worden in kleine bakjes gelegd.
Strenge selectie van de druiven, ontristing en zachte kneuzing. Vinificatie per perceel, assemblage van de druiven in de cuve. Maceratie van ongeveer 30 dagen, regelmatige remontage en pigeage. Rijping in barriques en betonnen cuves gedurende 24 maanden. Botteling zonder filtering, zonder klaring en zonder toevoeging van sulfiet.
Wijn met een enorme concentratie, diepe kleur. De beide Rhône druiven (Grenache en Syrah) geven deze wijn niet alleen massa's fruit zoals cassis en bosbessen, maar ook kruidigheid, gevolgd door leder, kaneel en zoethout.
De smaak toont zich krachtig, dicht en gestructureerd met vlezige en harmonieuze tannines. Het uitbundige en zachte fruit is getuige van de perfect rijpheid van de druiven. De finale is lang, evenwichtig en complex met in retro kruiden, leder en mineralen.
Een 3-tal uur op voorhand karaferen.

## 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

**Vinikus & Lazarus**

Endepoelstraat 3A 017
3210 Linden

vinikus & lazarus
authentic terroir wines

+32 16 43 73 78

info@vinikusenlazarus.be

www.vinikusenlazarus.be

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!