KARAKTER
WIJNIMPORT

# Côtes du Rhône rouge DAUMEN - 2021 - Domaine La Vieille Julienne, EARL DAUMEN




**Appellation:** AOC Côtes du Rhône rouge
**Certification:** Organic wine

**Grape varieties:** Grenache, Syrah, Cinsault,Mourvedre
**Date of planting:** 1970
**Soil type:** Mixture formation and Miocene alluvial Villafranchian terraces and modern post-wurmiennes alluvium
**Exposition vineyard:** -

**Wine maker:** Famille Daumen
**Harvest method:** Hand picking
**Vinification:** Vatting 20 days in concrete with temperature controled - Soft extraction in order to respect the grapes.
**Aging:** -

**Alcohol:** 13,00% **Acidity:** - **Residual sugar:** -

**Awards:** -

**Omschrijving:** Deze Côte du Rhône wordt in dezelfde winery gemaakt als Domaine de la Vieille Julienne. In 2010 begon Jean-Paul een nieuw project onder het DAUMEN label. Deze wijnen zijn gedeeltelijk van wijngaarden van vrienden van Jean-Paul maar hij bewerkt ze zelf op een organische en biodynamische manier. De wijn heeft een dieprode kleur. Aroma's van zwart fruit zoals cassis en zwarte besjes die heel rijp zijn, zwarte peper. Een complexe wijn met goede zuren en en lange elegante afdronk.

**Wijnhuis:** Jean-Paul Daumen, eigenaar en wijnmaker van de vijfde generatie van La Vieille Julienne, is een van de meest intrigerende en invloedrijke wijnmakers in de zuidelijke Rhône. Ondanks dat hij aan de top van zijn vakgebied staat, blijft hij een toegewijde wijnstudent: hij is eindeloos nieuwsgierig en staat volledig open voor nieuwe ideeën. Zijn areaal aan wijngaarden ligt aan de noordkant van de appellation Châteauneuf-du-Pâpe op relatief koele posities, wat de kwaliteit van de wijnen zeer ten goede komt. Ook heeft hij percelen op de wijngaard ‘Clavin’, dat net niet in de AOC valt (‘gewoon’ Côtes du Rhône dus) maar in kwaliteit absoluut niet onder doet. Toen Jean-Paul het familiebedrijf in 1990 overnam begon hij gelijk met biodynamische wijnbouw. Hij is echter niet iemand die de leer volgens de letter volgt, wel heeft hij het gebruik van herbiciden, fungiciden, meststoffen en chemische producten in de wijngaard afgezworen. Ook in de kelder vermijdt hij onnatuurlijke toevoegingen (inclusief gekweekte gisten). Toen we de eerste keer van zijn wijn snoepten in Le Comptoir in Parijs waren we volstrekt overdonderd. De stijl is aan de ene kant typisch voor dit gebied, robuust, krachtig en vol, zwart fruitig en kruidig. Maar alle wijnen hebben ook finesse en evenwicht, wat toch vrij uitzonderlijk is in dit gebied. En al werkt Jean-Paul op vrijwel natuurlijke wijze, dat uit zich niet in onzuiverheden of onstuimigheid: de wijnen zijn precies en gedefinieerd, en volstrekt in balans.

**Gebied:**