

PLAISIR
du
MINERVOIS



CHÂTEAU
LA GRAVETTE

Plaisir du Minervois

*Het fruitplezier
van goede druiven!*



De zeer succesvolle range La Gravette Vin de Pays wijnen wordt nu aangevuld met een Minervois. Stapje hoger in kwaliteit maar net als alle wijnen van La Gravette kenmerkt *Plaisir du Minervois* zich als een zuivere wijn, makkelijk drinkbaar en daardoor toegankelijk voor veel wijndrinkers. Wel met een uitgesproken Zuid-Frans karakter.

De basis voor deze frivole, fruitige wijn zijn Syrah en Grenache druiven die na de afloop van de most voor de Rosé de Saignée in de tank achterblijven.

De druiven worden kort en op lage temperatuur vergist waardoor er genoeg kleur en smaakstoffen ontstaat zonder teveel de aanwezige tannine's te onttrekken.

Resultaat is heerlijke intens fruitige wijn, fris en frivool, maar wel met genoeg inhoud, zuren en structuur om de komende 2-3 jaar te drinken. Een sappige wijn die lekker licht gekoeld op tafel mag komen.

Proef het *Plaisir* uit de Minervois!

Volgens de geschiedenis moeten op La Gravette moeten al in het begin van de 17^e eeuw druiven gestaan hebben. Het duurde echter tot 1978 voor het in handen kwam van Jean-Pierre en Josiane Orosquette. Beiden afkomstig uit families van wijnbouwers uit deze Zuid-Franse streek, dus "de wijn zat wel in het bloed". In de Languedoc was het in die tijd voor veel wijnboeren gebruikelijk de druiven aan te leveren bij de lokale coöperatie of de wijn te verkopen aan handelaren.

Maar de Orosquette-tjes wilden beter en een eigen identiteit in de regio opbouwen. Al in die jaren ontwikkelden zij zich als betrouwbare producent van eerlijke wijnen. Het zelf bottelen van wijn en de verkoop ervan in eigen hand houden stond al vanaf het begin vast. Minervois had in die jaren nog geen eigen AOC (pas sinds 1985) zodoende was het niet makkelijk om uit de massa van de toen nog doorgaans simpele wijnen erkenning te krijgen.

In 1982 komt zoon Jean-Francois erbij. Hij neemt de taken van de verzorging van de wijngaard van zijn vader over. Vader en zoon maken de wijnen gezamenlijk waarbij Jean-Francois steeds meer modernere technieken probeerde in te brengen. Halverwege de jaren 90 maken pa en ma Orosquette bekend dat ze het over een jaar 5 toch wel wat rustiger aan willen gaan doen. Opnieuw wordt de taakverdeling herzien en schoonzoon Thierry neemt het werk in de wijngaard op zich. Daarmee is het familiekwartet een feit. De afgelopen jaren is er op La Gravette veel veranderd. Een moderne bottellijn, een cave die in perfecte conditie verkeerd, waar oude en nieuwe vinificatie technieken samengaan. Trouwens ook de wijngaarden, tegenwoordig ruim 100 hectare, liggen er smetteloos bij. Want ondanks alle moderne middelen blijft de filosofie van Jean Francois en z'n ouders nog steeds gehandhaafd:

" de expressie in onze wijn is simpel gezegd dat wat wij ons hebben ingebeeld in de wijngaard aan het begin van het seizoen, tijdens de ontwikkeling en het rijpen van onze druiven". Zonder goede terroir kan je nooit goede wijn maken.