



TECHNISCHE FICHE

Assemblage: 90% grenache en 10% syrah.

Productie: 2800 flessen.

Botteling: 19 oktober 2007.

Pluk: semi-machinaal/semi-manueel geplukt perceel op een terroir in "fermage", gelegen bij de gemeente Cairanne in de derde week van september 2006.

Rendement: 37hl/ha.

Vinificatie: een zeer klassieke vinificatie op konische inox-cuve en een verdere rustperiode van een jaar in een betonnen cuve. Ook hier werd gevinifieerd vanuit een biologische ethiek. Deze Folie heeft voor het eerst wat hout gezien (20%) en werd geassembleerd op 28 september 2007. De grote droogte in 2006 en het groot aantal uren zonlicht heeft ervoor gezorgd dat de alcoholische rijpheid van de grenache op dit 'terroir' zeer uitgesproken is. Folie des Frères is geen tweede wijn van Clos des Frères, maar is en blijft een andere wijn van een andere terroir. Matige sulfitering van 35mg/l, stevige alcohol van 14,71% en een PH van 3,61. Folie des Frères blijft een zottigheid en tevens een leerschool om de grenache beter te leren kennen en te metriseren. We hebben tijdens de vinificatie van 2006 een technische ongelukje gehad, waardoor onze productie de helft omvat dan normaal. De kwaliteit echter van dit jaar is uitzonderlijk sterk voor de Folie des Frères.

CLOS DES FRÈRES[ES]

La Folie des Frères
2006
CÔTES-DU-RHÔNE

Deze Folie des Frères is atypisch ten opzichte van de twee vorige oogstjaren. Dit komt hoofdzakelijk door het feit dat ook hier wat syrah werd geassembleerd en dat door omstandigheden de grenache niet van een eenduidig perceel kwam. Toch zijn we erin geslaagd een bijzonder geslaagd product van deze 2006 te maken. In kleur is het de meest donkere Folie des Frères ooit, terwijl hij aromatisch het meest gesloten is. De fruitigheid van wat normaal Folie moet zijn, is niet meteen herkenbaar in de neus. Het zijn eerder discrete zoete toetsen van amandel en vanille die de proever eerst verrassen, wat na walsen omslaat in zachte kersen en vleugje aardbei op alcohol. In de mond is deze Folie veel interessanter en is heel explosief en mondvullend. De fruitige vlezigheid wordt mooi ondersteund door een scheepslading frisse zuren, dat het hoge alcoholpercentage doet vergeten. Deze Côtes du Rhône is een echte eetwijn en heeft weinig te maken met Folie des Frères 2004 & 2005. Prijs/kwaliteit zal deze Folie des Frères moeilijk te overtreffen zijn.



FICHE TECHNIQUE

Assemblage: 90% de grenache et 10% de syrah.

Production: 2.800 bouteilles.

Mise en bouteilles: le 19 octobre 2007.

Vendanges: à moitié machinalement et à moitié en cueillette manuelle sur un terroir « en fermage » situé à proximité de la commune de Cairanne, durant la troisième semaine de septembre 2006.

Rendement: 37 hl/ha.

Vinification: en premier lieu, une vinification très classique en cuve inox conique, suivie d'une période de repos d'un an en cuve de béton. Ici aussi, nous avons vinifié dans le respect d'une éthique biologique. Pour la première fois, cette Folie a été logée partiellement, c'est-à-dire pour 20%, en fûts. L'assemblage s'est effectué le 28 septembre 2007. La grande sécheresse en 2006, ainsi que le grand nombre d'heures d'ensoleillement, font que la maturité alcoolique du grenache sur ce terroir est très nette. La Folie des Frères n'est nullement un second vin du Clos des Frères, mais il s'agit bel et bien d'un autre vin provenant d'un autre terroir. Il présente un sulfitage modéré de 35 mg/l, un taux d'alcool solide de 14,71% et un PH de 3,61. La « Folie » est à la fois une folie mais elle s'est aussi présentée comme une rude école qui nous a toutefois permis de mieux connaître et d'acquérir la maîtrise du grenache. En vinifiant le 2006, un petit accident technique a réduit la production de la moitié par rapport à la normale. Toutefois, la qualité de ce millésime est exceptionnelle pour la Folie des Frères.

CLOS DES FRÈRES[ES]

La Folie des Frères 2006 CÔTES-DU-RHÔNE

Cette Folie des Frères est atypique par rapport aux deux millésimes précédents. Principalement, cela est dû au fait que la syrah aussi est intervenue dans l'assemblage et que suite à des circonstances, le grenache provient de parcelles disparates. Toutefois, nous avons réussi à élaborer dans ce millésime 2006 un produit exceptionnellement réussi. En ce qui concerne sa robe, cette Folie des Frères est la plus foncée que nous avons élaborée jusqu'à présent, par contre au niveau des arômes il s'agit d'un des plus fermés. Le fruité qui normalement est propre à «la Folie», n'est pas immédiatement perceptible au nez. Par contre, des pointes discrètes mais douces d'amande et de vanille surprennent en premier lieu le dégustateur, pour évoluer par après à la cerise et une touche de fraise, légèrement portées par l'alcool. En bouche, cette Folie est beaucoup plus intéressante : le goût est explosif et remplit la bouche. Le fruit charnu est fortement soutenu par une robuste acidité, qui opprime en quelque sorte le taux alcoolique élevé.

Ce Côtes du Rhône est un vrai accompagnateur de mets et il est difficilement comparable aux Folies des Frères 2004 et 2005. En ce qui concerne son rapport prix qualité, cette Folie des Frères sera quasiment incontournable.

