

**Voor u geproefd: Rasteau 'Prestige' 2010, Ortas - Cave de Rasteau**

Door Paul Op ten Berg

Van de producent Ortas Cave de Rasteau ontving ik ter recensie een fles Rasteau 'Prestige' 2010.

**Ortas - Cave de Rasteau** [www.cavederasteau.com](http://www.cavederasteau.com)

Deze coöperatie werd opgericht in 1925, telt 50 leden en presenteert zich onder de naam Ortas. Het wijngaardbezit groeide sindsdien van 9 ha naar 75 ha. Ortas verwerkt de druiven van 720 hectare wijngaarden, waarvan circa de helft AOC Rasteau. De principes van milieuvriendelijke wijnbouw worden gevolgd.

**Ligging en klimaat**

Het middeleeuwse dorp Rasteau ligt in het noorden van het departement Vaucluse. Er heerst een middellandse zee klimaat met hete, droge zomers en zachte winters. De wijngaarden liggen op vaak steile hellingen in een soort amfitheater, merendeels op het zuiden, waardoor ze enige beschutting genieten tegen de mistral.

**Terroir**

Vanaf het einde van het Tertiair, 23 miljoen jaar geleden, vormde zich het terroir van Rasteau, dat de volgende soorten omvat:

- Mergel en steengruis uit het Mioceen. Dit terroir bevindt zich op de hellingen, houdt het water goed vast en bevat voor de wijnstok onmisbare elementen als kalium, magnesium, ijzer en mangaan.
- Mergel met fijn zand uit het Pliocene. Dit terroir levert frisse wijnen met finesse.
- Terrassen met alluviale afzettingen uit het Quartair. Stenige terroir, zand of klei.
- Op berghellingen afgezette dunne lagen leemgrond. Hier rijpt de wijnstok goed.



## **AOC Rasteau**

In 2010 kreeg Rasteau eindelijk een eigen AOC. Deze omvat 1.300 ha aan wijngaarden met 887 ha in productie, waarvan 98% is beplant voor de productie van rode wijnen. Het voornaamste druivenras is grenache noir, met ruim 50% van de aanplant en 40 tot 100 jaar oude stokken. De assemblage van AOC wijn moet minimaal 50% grenache bevatten. Op de 2<sup>e</sup> en 3<sup>e</sup> plaats komen syrah en mourvèdre, samen minimaal 20% van de blend. Verder zijn toegestaan cinsault en carignan (samen maximaal 15% van de blend). Oude stokken van cinsault worden behouden, maar oude carignan wordt helaas steeds meer gerooid. Helaas, want carignan geeft complexiteit en een goede kleur aan een blend, hoewel de tannines wat rustiek zijn. Er is een kans dat counoise binnenkort ook wordt toegestaan. Witte druiven mogen ook worden gebruikt, tot 5%. Het rendement mag maximaal 38 hl/ha bedragen. In 2012 bedroeg de productie 30.300 hl.

### **\*\*\*(\*) Rasteau 'Prestige' 2010, Ortas – Cave de Rasteau**

*50% grenache noir, 35% syrah en 15% mourvèdre, gemiddeld 50 jaar oude stokken. Van terrassen op een helling, met een kalkhoudende kleibodem, bedekt met rolkeien. Plantdichtheid 4.000 stokken/ha, kort gesnoeid als gobelet en cordon. Handmatige oogst in de beste percelen van Rasteau, met selectie. Rendement 38 hl/ha. Volledig ontsteeld, langdurig verblijf op de schillen met pigeage. Na assemblage werd 20% opgevoed op eiken fusten gedurende 12 maanden. Alc. 14,5%. Importeur De Wijnschuur te Nes a/d Amstel 0297-582611 [info@dewijnschuur.nl](mailto:info@dewijnschuur.nl), € 11,00 ex BTW (2009).*

K diepe concentratie paarsrood

G levendige kruidigheid, zwarte kersen, bessen en bramen, chocolade, leer, rook  
S tamelijk stevig, zachte, rijpe tannines, gekonfijt fruit, tijm, rozemarijn, laurier en minerale spanning, prima balans

A iets drop en zwarte peper, aangename bitters, prima lengte

T zuivere, karaktervolle wijn, drinken 2014-2017, te schenken op 15-16°C voor de juiste balans