



Wijnimport Divino



Jérôme
Jouret

L'Ivraie

Fleurs sauvages

Chasse aux papillons

Pas à pas

La Coulée douce

Acchroche coeur

Land : Frankrijk

Regio : Ardèche

Vinificatie :

**natuurlijke/biodynamische
wijnbouwer**

Druivensoorten :

viognier-chardonnay

sauvignon

grenache-syrah

mourvèdre-merlot

carignan-alicante



La Coulée douce

Een 100% Syrah cuvée op klei-kalkbodems op 300-380 meter hoogte, lagere witte kleigronden, hoge stenige bodems, gevinifieerd in afgeknot kegelvormige eiken vaten 35 hl 8-9 maanden gerijpt met 1 stelling in het voorjaar, nul SO2 toegevoegd, niet gelijmd, ongefilterd.

In het mooie Ardèche werkt Jérôme samen met Stephanie in zijn ongeveer 10ha grote wijngaard. Samen met Gérald Oulstric en Gilles Azzoni proberen ze nieuwe methodes uit en bespreken voortdurend hoe ze omgaan met het meeste respect voor de bodem. Hier wordt alles gedaan om de druif te respecteren: natuurlijke grondbewerking, geen chemische of synthetische meststoffen. Zij gaan zelf een stapje verder, want wat heeft het voor nut gezonde druiven te kweken en ze dan te mishandelen tijdens de vinificatie!



Door het selectief behandelen van de verschillende terroirs en druivensoorten, verkrijgen ze een verscheidenheid aan wijnen. Lichte, geweldige, eerlijke en natuurlijke wijnen. Eenvoudig en toch complex!

Jérôme maakt sinds 2006 wijn op zijn perceel van 12 hectare in de Vallee d'Ibie.

In de Romeinse tijd was het gebied uiterst belangrijk voor het maken van wijn en het is gemakkelijk te zien waarom met zijn koele nachten.

De wijnstokken van Jérôme zijn oud en nooit behandeld met chemische bestrijdingsmiddelen of kunstmest.

Het koelere klimaat van de regio in combinatie met een hoge ligging betekent dat het fruit langer aan de wijnstokken kan blijven hangen en dit helpt bij het creëren van wijn met uitgesproken aroma's en frisse zuren. Bovendien zijn de wijngaarden omgeven door bossen en dus veilig voor enige contact met burens.