



## AOP Brouilly "La Folie" Domaine des Cadoles

Paul Labruyère, jonge Champenois, was op zoek naar de ideale terroir. Na een zoektocht van twee jaar heeft hij een parel van een topdomein, Domaine des Cadoles, in Odenas gevonden met een rijke geschiedenis die teruggaat tot in 1852. Odenas staat gelijk aan grootse terroir want heel het dorp is geklasseerd als cru. Paul heeft een duidelijke visie van wat hij wil doen: waken over de kwaliteit door niet te groot te worden. Tien hectare is zijn doel. Momenteel beschikt Paul over 5 hectare.

Bij ons eerste bezoek waren we onmiddellijk verkocht. We verlieten Côte-de-Nuïts en Côte-de-Beaune, reden langs de Chalonnais en de Maconnais en het zanderige noorden van de Beaujolais-regio. Die noordelijke Beaujolais levert snel drinkklare wijnen van een soepele, lichtere aard. De schoonheid zit hem in de rollende glooiende heuvels, de rode gronden van de roze graniet, de bush vines en het uitgestrekt zicht op de Mont Blanc. "Kunnen we de Mont Blanc zien dan zal het regenen", vertelt Paul ons.

We worden verwelkomd in een karaktervolle *chai*, zeg maar wijnmakerij, gelagerd door de jaren heen, een van de oudste huizen van het dorp die vroeger dienst deed als een polyculturele boerderij met een graanschuur op zolder. Deze ruimte wil Paul ombouwen tot een gastenverblijf. Op de gelijkvloers bevindt zich de vinificatieruimte met betonnen cuves. Een verdieping lager kruipen we de charmante kelder in.

Paul start zijn wijnen op door een *pied de cuve* met autochtone gistcellen. In de recente droge jaren startte de gisting onmiddellijk op. De wijngaard is in conversie tot bio-wijngaard, al is dit geen doel op zich. Paul wil vooral lekkere, karakteristieke wijnen maken met respect voor de natuur. Na de vinificatie krijgen de wijnen een vatlagering. Dit om de wijnen te doen ademen niet om ze te markeren door een houtkarakter. Het geheim ligt hem in de wijngaarden. Domaine de Cadoles heeft tot op vandaag drie verschillende wijnen. Brouilly La Folie, Brouilly La Roche en Régnie.

Hier zitten we op een roze graniet die niet zo rijk is aan klei. Het is een wijngaard met veel diversiteit van expositie, maar toch hoofdzakelijk zuidgeoriënteerd. We krijgen een bijna woestijnachtige look. Wederom zien we bush vines, hier tussen de 60 en 100 jaar oud. De wingerds zijn hier wel dikker dan op la Roche door aanwezigheid van water. De wijngaard wordt gefertiliseerd met biomest.

Deze 1,5 hectare grote wijngaard is een monopole van Paul. Hij herstelde er ook een **Cadole** daterend van 1804 in zijn oude glorie. De wijnen afkomstig van deze terroir zijn meer elegant en minder krachtig dan La Roche. Finesse, diepgang en lengte zijn maar enkele slagwoorden.

Appellatie: AOP Beaujolais Cru Brouilly

Regio: Bourgogne

Druivenrassen: Gamay Noir au Jus Blanc 100%

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: sappig-fruitig

Aroma: intens en sappig aroma van kersen, violet, verse kruiden en zachte florale toetsen.

Smaak: Sappig en gebalanceerd met terugkerend fruit en een fruitige ondertoon met een terugkerende kruidige toets.

Serveren bij: Lichte vleesgerechten, charcuterie, BBQ en licht gekoeld bij visgerechten met een aardse ondertoon.