

## Rosé, toute l'année!

*Niets beter om de lente in te luiden dan een heerlijk glas rosé. Maar de rozegekleurde wijn kan veel meer zijn dan een lichtvoetige terraswijn of aperitief; rosé is ook een uitstekende gastronomische begeleider. Wie op zoek is naar echte kwaliteit, kan niet om de Provence heen. We spraken met Guillaume Philip van Domaine des Diabls, waar rosé centraal staat sinds 2007. | tekst, Paola Westbeek*



*‘We wilden verrassen met iets  
dat conventies doorbreekt’*

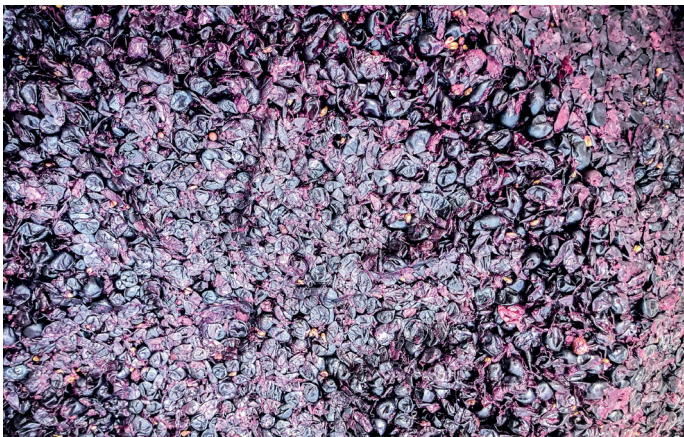
Wie rosé zegt, zegt Provence. Deze geliefde vakantiestreek, ook bekend door zijn uitgestrekte lavendelvelden vol geur en kleur, is niet alleen de oudste wijnstreek van Frankrijk, maar ook de bakermat van rosé. De wijngaarden zijn verspreid over 27.700 hectare in de departementen Bouches-du-Rhône, Var en Alpes-Maritimes. Het klimaat, met maar liefst 300 dagen zon per jaar en de beroemde mistral die vocht wegblaast en zo op een natuurlijke manier schimmelziektes voorkomt, is ideaal voor het maken van prachtige wijnen. Meer dan 90% van de productie bestaat uit rosé en hierdoor is de Provence de grootste producent van dit type wijn in Frankrijk. Tegenwoordig is één op de drie wijnen die de Fransen drinken rosé en ook in Nederland geven we steeds meer de voorkeur aan roze wijn ten opzichte van rode wijn. In de afgelopen vijftien jaar heeft de Provence een cruciale rol gespeeld in de wereldwijde opkomst van rosé en is de export met bijna 500% gestegen. Dit succes is te danken aan de hoge kwaliteit van de wijnen, maar ook aan innoverende wijnmakers die deze hebben neergezet als een trendy en verfijnde keuze voor elke gelegenheid. En daarvan is het duo achter Domaine des Diabes, Guillaume en Virginie Philip, een voortreffelijk voorbeeld.

VEEL POTENTIEEL

Lang voordat de romantische vonk oversloeg tijdens hun opleiding wijnbouw in Montpellier, leek een toekomst in wijn voor Guillaume en Virginie al bijna vanzelfsprekend. De ouders van Guillaume hadden een domein in de Côtes du Rhône en de vader van Virginie had in 1979 een wijngaard aangelegd in de Provençaalse gemeente Puylobier. Net afgestudeerd, zetten ze in 2005 hun eerste, prille stappen als wijnmakers naast de vader van Virginie en twee jaar later begonnen ze hun eigen avontuur als eigenaren van het 15 hectare tellende Domaine des Diabes. Guillaume: ‘We wilden iets nieuws creëren en helemaal vanaf nul beginnen. Het domein was al enige tijd verlaten maar had veel potentieel.’ De eerste oogst, in 2007, markeerde de start van een indrukwekkend succesverhaal. Na een gedurfde lancering volgde de ene prijs na de andere. Zo won Domaine des Diabes maar liefst negen jaar op rij de prestigieuze Prix d’Excellence van het Concours Général Agricole in Parijs.

OP EEN SPEELSE MANIER

Tijdens zijn studie leerde Guillaume over het belang van het creëren van een merk in plaats van alleen een naam. ‘Een merk moet iedereen aanspreken, de herkomst van het product aangeven, en eenvoudig te onthouden zijn’, legt Guillaume uit. ‘Daarom hebben we MiP [Made in Provence] gelanceerd. We wilden verrassen met iets dat conventies doorbreekt. Het doel



was om een jonger publiek aan te trekken met een opvallende fles en moderne etiketten, en hen vervolgens terug te laten komen vanwege de geweldige wijn.’

Hun visie om oude gebruiken op een speelse manier uit te dagen is ook zichtbaar in de naam van het domein. Waar veel wijnhuizen in de Provence patroonheiligen eren met hun naam, kozen zij bewust voor ‘Domaine des Diabes’ – het domein van de duivel. Tegenwoordig telt Domaine des Diabes 30 hectare, allemaal gelegen rondom de berg Sainte-Victoire. De arme, goed gedraineerde bodem is uitermate geschikt voor de wijnbouw en bestaat voornamelijk uit klei, leem, zand en kiezelstenen. Wat betreft druivensoorten werken ze met typische mediterrane variëteiten zoals grenache, cinsault, syrah en een kleine hoeveelheid vermentino (vooral bestemd voor de witte wijnen). Grenache zorgt voor mineraliteit en body, terwijl cinsault finesse, fruitigheid en soepelheid toevoegt. Syrah draagt bij aan de aromatische kracht. Alle wijnen van Guillaume en Virginie worden uitsluitend van eigen druiven gemaakt.

TECHNOLOGIE EN INNOVATIE

Naast een sterke identiteit, spelen technologie en innovatie ook een sleutelrol in hun succes. Zo gebruiken ze koude stabilisatie, waarbij de druiven worden gekoeld op droogijs – een techniek die Guillaume in 2001 ontwikkelde tijdens zijn studie om het aromatische potentieel van het sap optimaal te benutten. Guillaume: ‘Voor de fermentatie wordt het sap in de tank afgekoeld tot nul of één graad, waarbij het sap en de pulp in deze staat blijven gedurende twee weken tot een maand, zodat aromatische kenmerken kunnen worden geëxtraheerd. In de pulp zit geen kleur, alleen aroma’s.’ Daarnaast wordt ‘s nachts geoogst zodat het fruit frisser blijft – en hoe frisser de oogst, hoe lichter de kleur van de rosé.

IN DE SCHIJNWERPERS

De MiP Collection Rosé, hun eerste cuvée, is een krachtige, aromatische wijn met tonen van citrus en rode vruchten. De wijn past perfect bij typische mediterrane gerechten met pistou (een mix van basilicum, knoflook en olie). Dankzij zijn complexiteit en elegantie is de wijn een uitstekende keuze voor gerechten die je normaal gesproken met rode wijn zou combineren.

‘Rosé kan net zoveel complexiteit hebben als witte of rode wijn, maar blijft tegelijkertijd verfrissend en makkelijk te drinken,’ zegt Guillaume. Neem bijvoorbeeld de MiP Classic. Licht maar toch geraffineerd is hij het ultieme voorbeeld van een mooie Côtes de Provence rosé, perfect in balans en prima als aperitief





GUILLAUME EN VIRGINIE PHILIP

of bij lichte gerechten. Guillaume: ‘Je trekt een fles open en voor je het weet is hij alweer leeg.’

Naast de MiP wijnen, maakt Domaine des Diables ook de Bonbon Rosé en L’Hydropathe. De Bonbon is afkomstig uit de Sainte-Victoire-appellatie, die zich onderscheidt van de Côtes de Provence. Deze gedurfde rosé combineert mineraliteit met indrukwekkende aromatische intensiteit en complexiteit. De blend bestaat uit 50% cinsault, afkomstig van wijnstokken die meer dan 90 jaar oud zijn, aangevuld met grenache en syrah. De wijn past uitstekend bij aperitieven, maar komt ook goed tot zijn recht bij exotische, pittige gerechten. L’Hydropathe – een blend van 40% grenache, afkomstig van percelen die weinig regen ontvangen, en 60% syrah – is een echte gastronomische rosé met een indrukwekkende frisheid, mineraliteit en aromatische diepte. Met zijn stevige structuur is dit een rosé die zelfs bewaard kan worden.

EEN VOLWAARDIGE WIJNSTIJL

De aantrekkingskracht van rosé blijft steeds toenemen, en met goede reden. Rosé heeft een toegankelijk karakter en een verfrissend smaakprofiel dat de hedendaagse wijnrinker zeer aanspreekt. ‘Rosé heeft geen stoffig imago,’ zegt Guillaume. ‘Je hoeft geen kenner te zijn om van rosé te genieten.’ Bovendien is rosé enorm veelzijdig en makkelijk te combineren. Of je nu een modern vegan gerecht op tafel zet of een malse bavette met chimichurri, er is altijd een rosé die er perfect bij past. Daarom wordt rosé steeds vaker erkend als een gastronomische wijn en krijgt deze in betere restaurants steeds meer ruimte naast wit en rood. Wat ooit vooral werd gezien als een zomerse dorstlesser, is nu uitgegroeid tot een volwaardige wijnstijl die het hele jaar door gewaardeerd wordt.

Met hun sterke merkidentiteit en vooruitstrevende aanpak blijft Domaine des Diables een van de meest geliefde producenten van rosé in de Provence. Guillaume’s visie voor de toekomst van rosé is duidelijk: ‘We blijven nieuwe technieken ontwikkelen en willen rosé opnieuw uitvinden, net zoals we dat 20 jaar geleden hebben gedaan. Ons geheim is consistente kwaliteit en het vermogen om onze klanten keer op keer te kunnen verrassen.’

*Rosé wordt steeds  
vaker erkend als een  
gastronomische wijn*



#### **MiP COLLECTION ROSÉ**

Alles aan deze wijn valt op, van de knalroze hals van de fles tot aan de lange afdronk met subtiële kruidigheid. Daartussenin is de wijn expressief, krachtig en elegant, met citrus, peer en rode bessen. De wijn kan het dus prima in z'n eentje af, maar wil ook best schitteren naast een (lichtvoetig) gerechtje.

#### **DOMAINE DES DIABLES SAINTE VICTOIRE BONBON ROSÉ**

Dit bleekroze, sappige en fruitige 'snoepje' heeft smaken van perzik en rood fruit en een lichte mineraliteit. Schenk 'm bij alles uit de Provençalse keuken; een salade niçoise of bouillabaise bijvoorbeeld.

#### **DOMAINE DES DIABLES SAINTE VICTOIRE L'HYDROPATHE ELITE ROSÉ**

Een hydropathe verdraagt geen water... Dat wordt wijn drinken dus! Zoals deze elegante, krachtige rosé met aroma's van rijp rood fruit, veel mineraliteit en een lange afdronk. Voor bij gegrild (rood en wit) vlees en kruidige gerechten, uit de mediterrane of Aziatische keuken.

#### **MiP CLASSIC ROSÉ**

Het paradepaardje van MiP en een instant succes. Onweerstaanbaar fris en toegankelijk en heerlijk aromatisch met tonen van perzik, citrus, klein rood fruit en rozenblaadjes. Als aperitief en bij allerlei hapjes en lichte voorgerechten.



*‘Rosé kan net zo  
complex zijn als witte  
of rode wijn, maar  
blijft verfrissend en  
makkelijk te drinken’*