



1. De geproefde wijnen:

- 1.) Côte-Rôtie, AOP Bernard Burgaud, 2014
- 2.) Saint-Joseph, AOP André Perret, 2015
- 3.) Collines Rhodaniennes, IGP “Syrah” André Perret, 2010
- 4.) Crozes-Hermitage, AOP “Pappilon” Gilles Robin, 2015
- 5.) Crozes-Hermitage, AOP “Albéric Bouver” Gilles Robin, 2014
- 6.) Hermitage, AOC Gilles Robin, 2012

2. Inleiding :

Beste leden wijnliefhebbers,

Voor deze proeverij begeben we ons naar het zuidoosten van Frankrijk gaande van Vienne tot Valence, een stad die velen onder jullie misschien al eens in minder aangename omstandigheden hebben ontdekt, omdat het rond die stad vaak al eens misloopt langsheen de alom gekende Route du Soleil, op weg naar het zuiden.

Vanavond echter geen fileleed, maar wel een mooie oplijning gaande van de appellatie Côte-Rôtie naar Saint-Joseph, met 6 smaakvolle en karakteriserende rode wijnen, die hopelijk jullie verwachtingen kunnen inlossen. Naar aloude traditie heb ik ook voor een buitenbeentje gezorgd, een Vin de Pays 100% Syrah, die het zal opnemen tegen de grote broers met de ronkende appellaties Crozes-Hermitage en Hermitage. Benieuwd of jullie deze zullen kunnen identificeren !

De proeverij Noordelijke Côte-du-Rhône is eigenlijk het tweede luik van wat vorig seizoen begonnen is met een proeverij rond de Zuidelijke Côte-du-Rhône. Het is natuurlijk al te lang geleden om een vergelijking mogelijk te maken, maar het biedt wel de mogelijkheid om jullie aantekeningen van toen te vergelijken met die van deze avond.

Na de proeverij hebben jullie de mogelijkheid om de resterende wijnen ook te degusteren in combinatie met een kruidige lamsbout met groene boontjes en gratin aardappelen, een smaakvolle match tussen krachtige ronde wijnen met het succulente van lamsvlees, alvast smakelijk !

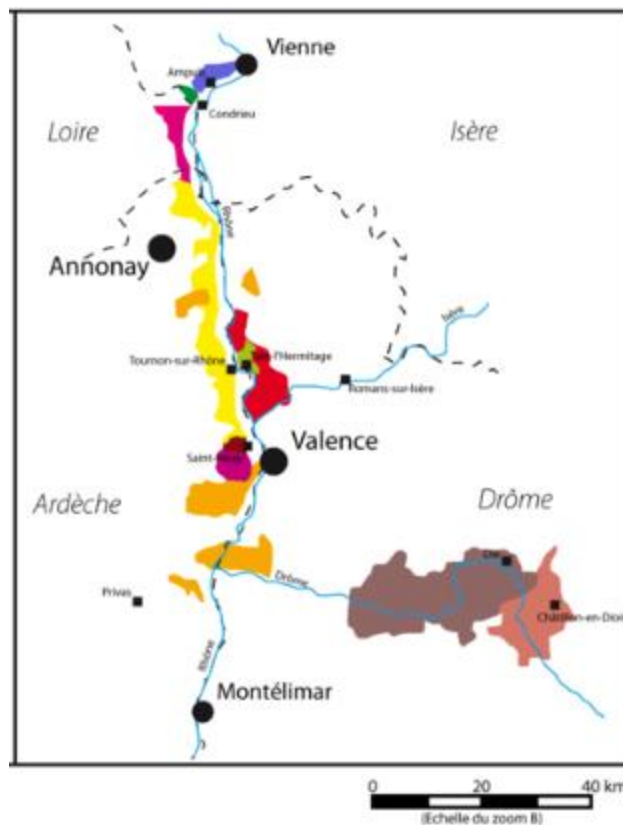
Christoph



3. Bespreking van de regio en de druif

We starten met een geografische inleiding. Het noordelijke gebied van de Rhônewijn, wordt door de Fransen ook wel ***Rhône Septentrionale*** genoemd, een term afkomstig uit het Latijn, wat zoveel betekent als “van het noorden”.

Dit gebied strekt zich uit van Vienne tot net voorbij Valence. Kenmerkend is wel dat de wijngaarden vrijwel allemaal op de westelijke oever liggen, met uitzondering van Hermitage en Crozes-Hermitage. Het Rhône dal is hier smaller en de hellingen waarop de wijngaarden liggen zijn steil, wat bijvoorbeeld ook zijn impact heeft voor de werkzaamheden op de wijngaarden en de druivenpluk.



Légende du zoom B

- Côte Rôtie
- Château-Grillet
- Condrieu
- Saint-Joseph
- Côtes-du-Rhône
- Crozes-Hermitage
- Hermitage
- Cornas
- Saint-Péray



Er zijn in totaal 8 verschillende AOP's, die als volgt gerangschikt kunnen worden van noord naar zuid. Het vermelde jaartal is wanneer de AOP werd toegekend :

- Côte-Rôtie (1980)
- Condrieu (1940)
- Château-Grillet (1936)
- Saint-Joseph (1956)
- Crozes-Hermitage (1937)
- Hermitage (1937)
- Cornas (1938)
- Saint-Péray (1936)

Een minderheid van de geproduceerde wijnen is wit, zoals bijvoorbeeld de alom geprezen witte wijn van de AOP Condrieu en Château-Grillet, doch vanavond concentreren we ons op de rode wijnen.

Wanneer we spreken over de verschillen tussen de Noordelijke en Zuidelijke Côte-du-Rhône, kunnen we stellen dat het zuidelijke gebied beïnvloed wordt door de Middellandse Zee, terwijl de noordelijke wijngaarden een duidelijk landklimaat hebben, te vergelijken met bijvoorbeeld de Beaujolais en de Bourgogne.

Een tweede kenmerkend verschil is het gebruik van de dominerende druivensoort. Voor het zuiden is dat de Grenache Noir, en voor de noordelijke wijngaarden is dat de Syrah.



Syrahdruif

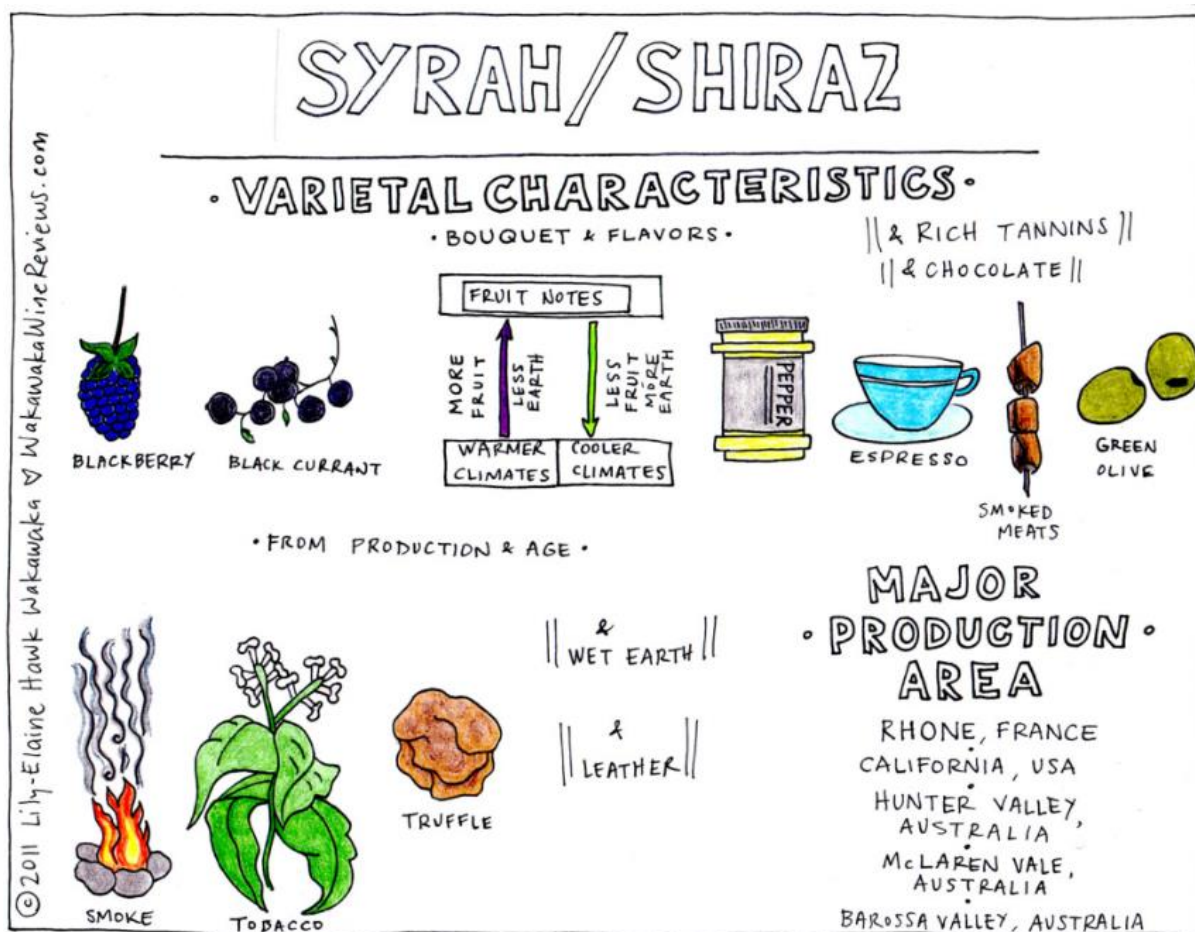




Het is een druivensoort die veel zon nodig heeft en zijn beste wijnen geeft in een warm en droog klimaat, en dan bij voorkeur op niet té vruchtbare grond, zodat de wortels naar de voedingsstoffen moeten zoeken in de diepere ondergrond. De Syrah is een sterke druif, met een dikke schil, die immuun is voor de meeste plantenziekten. Door die dikke schil krijgt de wijn daardoor niet alleen veel kleur, maar ook aanzienlijke hoeveelheid tannine.

Wegens het hoge tanninegehalte zullen de wijnen in de meeste gevallen lang op hout liggen. De jonge syrahwijnen geuren naar rode rijpe vruchten (cassis) en specerijen (peper). Later vindt men in het aroma geuren van zwarte bes, pruim, framboos, ceder, zoethout maar ook van bloemen.

De Syrah is dé klassieke druif van de Côte-Rôtie en de Hermitage, maar tegenwoordig is Zuid-Australië verreweg de grootste producent.





4. Bespreking van de geproefde wijnen

➤ Côte-Rôtie – AOP Bernard Burgaud, 2014

In de 6e eeuw werd de naam Côte-Rôtie voor het eerst genoemd. Het gebied kende z'n hoogtepunt in 1890 toen werkelijk iedere stukje grond beplant werd. Niet de plaag van de druifluis, die in het begin van de 20e eeuw vrijwel heel Europa teisterde, maar de Eerste Wereldoorlog, die ca. 150 wijnmakers het leven kostte, heeft ervoor gezorgd dat nogal wat wijngaarden buiten gebruik raakten. In de jaren 60 bedroeg het aangeplante areaal nog maar zo'n 60 ha. In de jaren 80 begon de heropleving.

Het domein vanuit de Côte-Rôtie appellatie die we bespreken is dat van Bernard Burgaud, wat in totaal 4 hectare beslaat, verspreid over 6 plaatsen (le Champin, Leyat, Les Moutonnes, Côte Blonde, Fonjeant en La Brosse). De gemiddelde leeftijd van de wijnranken is 30 jaar. Door het steile karakter van de wijngaarden, gebeurt het merendeel van het vereiste werk manueel. Deze 100% Syrah, is afkomstig van een productie die beperkt is tot 40hl/ha.



Het jaar 2014 begon met een veelbelovende lente qua weersomstandigheden, met een voldoende waterreserve. De zon daarentegen was eerder matig van de partij. De maanden juli en augustus bereikten niet het volle potentieel. De pluk, die in 2 tot 3 ronden gebeurde, startte 19 september tot begin oktober.

Tijdens de vinificatie worden de druiventrossen volledig ontrist, teneinde onaangename, droge tannines te vermijden. De alcoholische gisting gebeurt natuurlijk, er wordt dus geen gist toegevoegd aan de most. Daarnaast wordt ook de handeling 'pigeage' toegepast, wat overeenkomt met het voortdurend onderduwen van de wijn tijdens de persing, zoals het aloude procédé van het persen met de voeten in een open vat.

Deze millésime 2014 heeft een mooie kleur, met een duidelijk aroma van bos en ook tabak, met een zekere elegantie en zacht in de mond. Dit oogstjaar kan zeker jong gedronken worden, en kan zelfs tot 10-15 jaar bewaard worden, maar heeft niet dezelfde bewaarcapaciteiten als het oogstjaar 2013.



➤ *Saint-Joseph – AOP, André Perret, 2015*

André Perret, bioloog van opleiding, volgt zijn vader op als wijnbouwer in 1982. Hij houdt eraan de structuur van zijn wijngaarden te respecteren, georganiseerd op terrassen, en beperkt ook de opbrengsten, wat de kwaliteit van de wijn te goed komt.

Zijn domein bevindt zich op de plaats Verlieu, een gemeente van Chavanay, op ongeveer 50km ten zuiden van Lyon. Vandaag bezit hij 13 hectare op de rechteroever van de Rhône, waardoor hij van het betere klimaat van deze appellatie geniet.



De wijnstokken zijn gemiddeld 25 jaar, en gelegen op zuid/zuidoost gerichte terrassen. Tijdens de vinificatie gaat de wijn op inox vaten gedurende 15 dagen tot 3 weken, waarna de rijping gebeurt op eiken vaten gedurende minstens 12 maanden.

➤ *Collines Rhodaniennes – IGP, « Syrah » André Perret, 2010*

Dit is een Vin de Pays (IGP - Indication Géographique Protégée), een term geïntroduceerd in de jaren 70, waarbij de focus eerder ligt op de geografische oorsprong, dan op de stijl of traditie, waardoor de wijnmaker een grotere 'stilistische' vrijheid heeft dan bij bijvoorbeeld een AOC. Daarnaast is dit ook een "Franc de pied", waarmee men wil aantonen dat de wijnstokken niet geënt zijn op nieuwe stammen, zoals meestal het geval is, maar het dus de oorspronkelijke wortelstok betreft.

De wijnstokken hebben een gemiddelde leeftijd van 25 jaar, en zorgen voor een rendement van ongeveer 50hl/ha. Ook hier gebeurt de fermentatie op inox vaten gedurende 15 dagen, waarna de wijn in houten vaten verder rijpt gedurende 12 maanden.



In het glas vinden we een helderrode wijn terug met fruitige aroma's, zonder al te veel complexiteit, en een soepele licht talmende afdronk.

➤ *Crozes-Hermitage – AOP, Gilles Robin “Pappilon”, 2015*

Crozes-Hermitage heeft sinds 1937 een AOP-Status. Het is de grootste AOP in de Noordelijke-Rhône. Binnen deze AOP wordt voornamelijk rode wijn (91%) gemaakt, maar ook witte wijn (9%) is toegestaan.

De familie Robin verbouwd wijn sinds 1920, maar de grote kentering kwam er in 1995, toen Gilles Robin de leiding van de familiezaak overnam. In plaats van de opbrengst te verkopen aan een lokale coöperatieve, wat voordien steeds het geval was, begon Gilles de wijnen onder eigen naam op de markt te brengen. De eerste ommezwaai bestond eruit enkel natuurlijke meststoffen te gebruiken, en de opbrengst te beperken tot 40hl/ha om zo een rijkere concentratie in het fruit te bewerkstelligen. Over een periode van 10 jaar werd de wijn opgewerkt tot een van de meest consistente en beste wijnen van deze appellatie.



Het domein beslaat 15 hectare waarvan de meeste wijnranken meer dan 40 jaar oud zijn. De rijke rode kleiondergrond, waar eens de Rhône vloeide, in combinatie met de ronde 'galets' keien zorgen voor de typisch ronde en genereuze wijn.

In de Crozes-Hermitage appellatie verzorgt Gilles Robin 4 verschillende cuvées :

- ✓ Cuvée Papillon : afkomstig van wijnranken van minimum 15 jaar oud.
- ✓ Cuvée Albéric Bouvet : de naam van de grootvader, 12 maanden gerijpt op eiken vaten, met een assemblage van jongere en oudere Syrah.
- ✓ Cuvée 1920 : in referentie naar de opstart van het domein, enkel voorzien voor de beste millésimes.
- ✓ Cuvée Les Marelles : een witte wijn, samengesteld uit de Marsanne druif (40 %) en de Roussanne druif (60 %).

Deze avond hebben we een "Pappilon" 100% Syrah in het glas van het jaar 2015, afkomstig van wijnstokken tot maximum 20 jaar oud.





Tijdens de vinificatie zijn de druiven volledig ontrist, en gebeurde de maturatie in inox tanken, waarna de wijn in barrique wordt gelagerd. In de neus zoeken we naar braambes met tonen van anijs en kruiden.

➤ *Crozes-Hermitage – AOP, Gilles Robin “Albéric Bouvet”, 2014*

Dankzij de mature leeftijd van het merendeel van de wijnstokken, gemiddeld 40 jaar, behoort het overgrote deel van de geproduceerde wijn tot de premium cuvée “Albéric Bouvet”. De druiven worden manueel geplukt, en de opbrengst bedraagt ongeveer 38hl/ha.



Het resultaat van deze 100 Syrah is een heldere, toch wat donkerrode wijn, met in de neus noterige toast en braambes. In de mond soepel rijp zwart fruit, met aangename tannine in een langere afdronk.

➤ *Hermitage – AOC, Gilles Robin, 2012*

Binnen de AOC Hermitage wordt er 70% rode wijn gemaakt en 30% witte wijn. Van de witte is er een droge variant, maar ook een vin de paille. Het gebied omvat 3 gemeenten in de



Drôme : Tain-l'Hermitage, Crozes-Hermitage en Larnage. Het ligt op een enkele heuvel aan de oostelijke, linker oever.

De Hermitage is het kroonjuweel van hetzelfde huis van Gilles Robin, dat slechts in beperkte mate beschikbaar is. We zoeken een donkerrode wijn met aroma's blauwe bes, menthol eik en drop. De smaak is vol, met hinten van kers, in evenwicht. In de afdronk zijn er tonen van koffie en eik.

De Hermitage 2012 is gebotteld op 11 februari 2015, met een totaal van 3.500 flessen.