

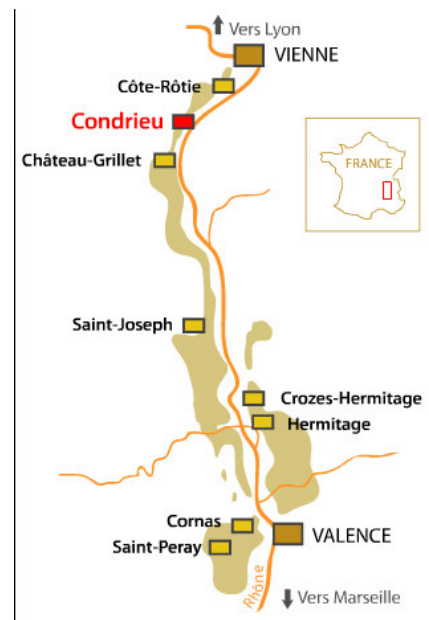
## Proefavond 16 januari 2010



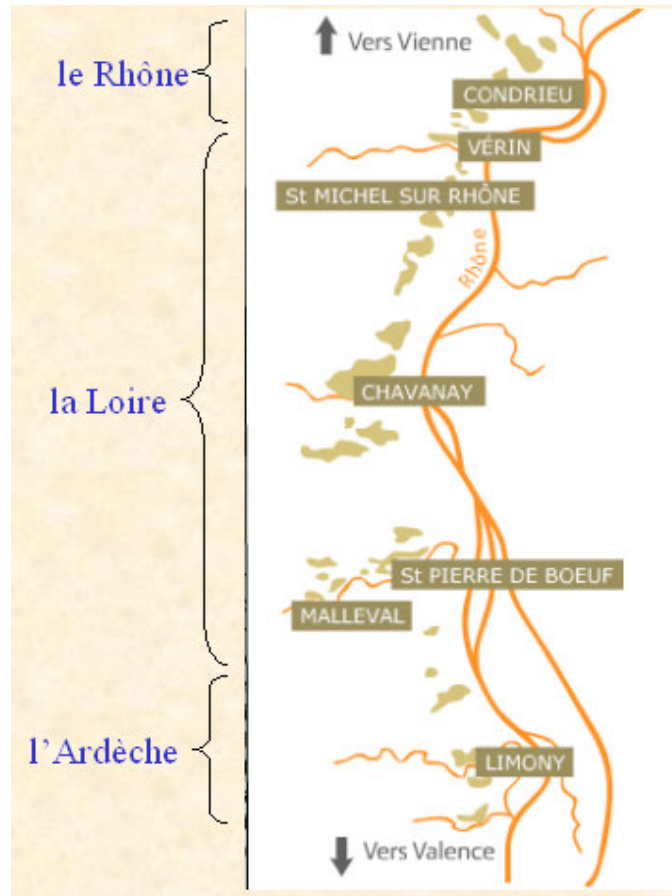
*Nog nooit kondigde een degustatie zich zo veelbelovend en verwachtingsvol aan. Kwam het door de naam en faam van dit gebied, door het bijhorende prijskaartje, door de eerder onbekende doch grootse druif viognier? Wat dan ook, de zaal was goed gevuld, de interesse was er volop maar het belangrijkste was dat de wijnen volop aan alle verwachtingen voldeden! Dit was een absolute topavond. Een verslag dringt zich op.*

### Situering

De wijngaarden van de noordelijke Rhône beginnen onder de stad Vienne met de Côte-Rôtie en in het verlengde daarvan Condrieu. We bevinden ons 40 km ten zuiden van Lyon.



De ongeveer 140 ha wijngaarden van Condrieu liggen volledig op de rechteroever van de Rhône en zijn verspreid over 7 gemeenten. Zij vormen zo een kruispunt van 3 verschillende departementen nl. le Rhône, la Loire en l' Ardèche. Vele wijngaarden liggen op steile graniethellingen met meer dan 50% helling. Ze zijn aangelegd in ommuurde terrassen. Voordeel is wel de optimale ligging: vroege ochtendzon, late afkoeling. Manueel werken is dus hier de boodschap, wat dan ook deels de hoge prijs van de wijnen verklaard. Wijnen uit Condrieu behoren tot de duurste witte wijnen ter wereld!



### Er was eens ...

De Romeinen brachten hier de wijncultuur en beschouwden dit als hun fijnste wijnen. Sindsdien groeide de reputatie gestaag dankzij o.a. de Kerk van Lyon die het kasteel bouwde ter bescherming. Condrieu werd de standplaats van de "Rhône mariniers", een soort rivierpolitie die de handel via de binnenschepen op de Rhône beschermde. Zij bleken zeer waardevol als promotie van de wijnen uit het noorden. De wijnen uit Condrieu waren in die tijd zeer geliefd! Aan het eind van de 19e eeuw kwam echter verval door rampspoed, oogsten gingen verloren door schimmelziekten en de druifluis (phylloxera) verwoestte wijngaarden die niet werden herplant omdat mankracht verloren ging in 2 wereldoorlogen. Daarbij was de fruitteelt veel lucratiever en de snel groeiende industrie en handel van de zich uitbreidende stad Lyon bood prima werkgelegenheid. Waarom ploeteren op bijna onbegaanbare steile wijnhellingen als je zo veel gemakkelijker geld kan verdienen, zonder zorgen en zonder het risico op een mislukte oogst? De inkrimping van de wijngaarden van Condrieu ging onverdroten verder.

De erkenning als AOC in 1940 van 170 ha uit enkel de 3 noordelijkste gemeenten bracht zelfs weinig soelaas. In 1965 bleef er van dat aantal nog slechts een 8-tal ha over! (Voor alle duidelijkheid: Château Grillet met zijn 3,5 ha is hier niet bij in begrepen) Deze waren bijna volledig in handen van George Vernay. Condrieu stond op het punt te verdwijnen! Vernay zag dit met lede ogen aan en met veel overgave en bezieling wierp hij zich op als groot verdediger van Condrieu. Hij geloofde rotsvast in het potentieel van de wijnen. Veel geloof en gevolg van zijn afhakende collega's kreeg hij echter niet. Ondanks de AOC-uitbreiding in 1967 tot de 4 andere gemeentes

– wat de maximaal potentiële wijnooppervlakte op 367 ha bracht – bleef er nog steeds maar een 10-tal ha aangeplant. Het zou nog jaren duren voor hier enige verandering in kwam.

Wie zei ook alweer dat “elk nadeel heb zijn voordeel”? Begin jaren 80 stegen de prijzen in Bordeaux en Bourgogne wat de modale wijnliefhebber – en dus ook de wijnhandelaars – deed zoeken naar betaalbare alternatieven: men begon zijn ogen te richten op de wijnen van de Rhônevallei. Côte Rotie en Saint-Joseph begonnen aan hun opwaartse klim in de schijnwerpers van de wijnwereld. De wijnwereld kreeg aandacht voor de regio en daar profiteerde Condrieu ook van. Zonder hier de nog steeds blijvende bezieling van George Vernay (zie foto) niet te vergeten. Zijn niet aflatende promotie en aandacht voor kwaliteit voor de wijnen uit Condrieu is eveneens één van de doorslaggevende factoren! Het verval van Condrieu was eindelijk gestopt, meer nog, er kwam een duidelijke kentering.



In 1986 kwam, in functie van meer kwaliteit voor Condrieu, een 3<sup>e</sup> aanpassing aan de AOC-bepaling: alle wijngaarden boven de 300m werden uitgesloten. AOC-Condrieu beschikt nu over max. 262 ha waarvan momenteel 140 ha is aangeplant.

### **... een bekende zoete wijn!**

Oorspronkelijk waren de wijnen uit Condrieu zoete, witte wijnen gemaakt van overrijpe druiven. De oogst gebeurde meestal rond Allerheiligen. Het is pas vanaf het begin van de XXe eeuw dat er een langzame kentering kwam naar droge, witte wijnen. Vanaf de jaren '50 is het overgrote deel der wijnen droog gevinifieerd. Slechts een zéér klein gedeelte van de wijn werd nog zoet gemaakt maar dan door een vroegtijdige stopzetting van de gisting. Op dit moment is 96% droog. Het hoge aanzien van de huidige wijnen uit Condrieu zorgen voor goede inkomsten wat ruimte overlaat voor een beperkte, idyllische terugkeer naar een zoete witte wijn van overrijpe druiven.



### **Slechts één druif : viognier!**



Lange tijd heeft men gedacht dat de viognier uit Dalmatië naar Condrieu is gebracht door de Romeinse keizer Probus. Wetenschappelijk onderzoek heeft onlangs aangetoond dat de oorsprong van viognier ter plaatse dient gezocht te worden.

Zoals reeds vermeld stond viognier, bijna uitsluitend aangeplant in Condrieu, op het punt te verdwijnen maar kwam er gelukkig een kentering in de jaren '80. Vanaf de tweede helft van de jaren '80 groeide de appreciatie voor deze druif, kreeg zij meer en meer succes en kon haar opmars binnen Condrieu en de randgebieden beginnen. Maar ook daarbuiten begon men de kwaliteiten van de viognier als

onderdeel van een assemblage van witte druiven te erkennen: men begon viognier aan te planten in de Midi (dankzij vooral Georges Leboeuf uit Beaujolais). In 2008 bedroeg de aanplant van viognier in Frankrijk 4111 ha! Italië, Griekenland, Zwitserland, Oostenrijk en Spanje volgden gauw alsook de oversteek naar Amerika, Australië, Argentinië, Chili, Zuid-Afrika, ... Belangrijk hierbij is wel te weten dat het buiten Condrieu over een andere kloon gaat die een hoger rendement haalt. Dit verklaart het grote verschil in karakter en stijl met een viognier uit Condrieu.

Voor Condrieu is de gemiddelde productie vastgelegd op 37 hl/ha. Hoger zorgt voor een snelle vermindering van de kwaliteit. Viognier is een zeer aromatische druif maar je moet ze als wijnbouwer zeer goed kunnen beheersen. Een goede Condrieu dien je rijp genoeg te plukken om het typische aroma van abrikoos en exotisch fruit te bekomen. Pluk je echter te rijp dan verlies je aan viooltjes en aan mineraliteit (door de granietbodem). Hoge kwaliteit vereist het juiste samenspel tussen goede rijpheid en toch nog een goede frisheid. Dan pas toont de viognier uit Condrieu zijn schitterende aroma's, zijn grootsheid. Of, zoals je het zo mooi samengevat kan vinden:

## *Condrieu-wines :*

*the world's finest expression of the most exotic white grape*

- **Aroma's**: Over het algemeen zeer geurige en aromatische wijnen
  - steenvruchten: abrikoos, perzik, mango, ...
  - witte vruchten: rijpe limoen, lychees, zeer rijpe kweeperen, ...
  - bloemen: viooltjes, iris, acacia, witte roos, jasmijn, ...
  - verse kruiden: gember, venkel, ...
  - minerale toetsen
  - gedroogde vruchten en honing
  - houtgerijpt: vanille en licht gebrande houttoetsen
  - bij veroudering: muskus, peperkoek, tabak, linde, ...
- **Smaken**: ronde tot vette wijnen met een "laag" gehalte aan zuren maar met heel veel finesse. De smaak is zeer persistent.

**Wijn & gerecht**: fraai bij in olijfolie gebakken gamba's met knoflook en limoen, kreeft, langoustine, salades, krab, rivierkreeft, asperges, zoetwatervis, St.-Jacobsschelpen, rouget met venkel, kip met gekonfijte sinaasappel, gebakken levertjes, speenvarken met rozemarijn, zachte curryschotels, Cantal, Beaufort, St-Marcellin.

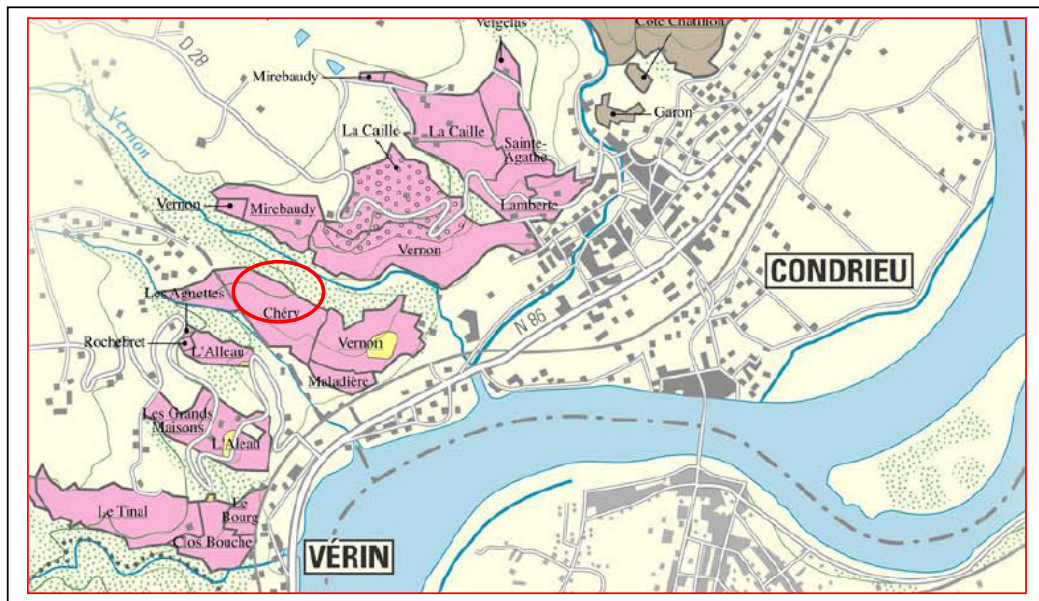




# De domeinen & wijnen 2007

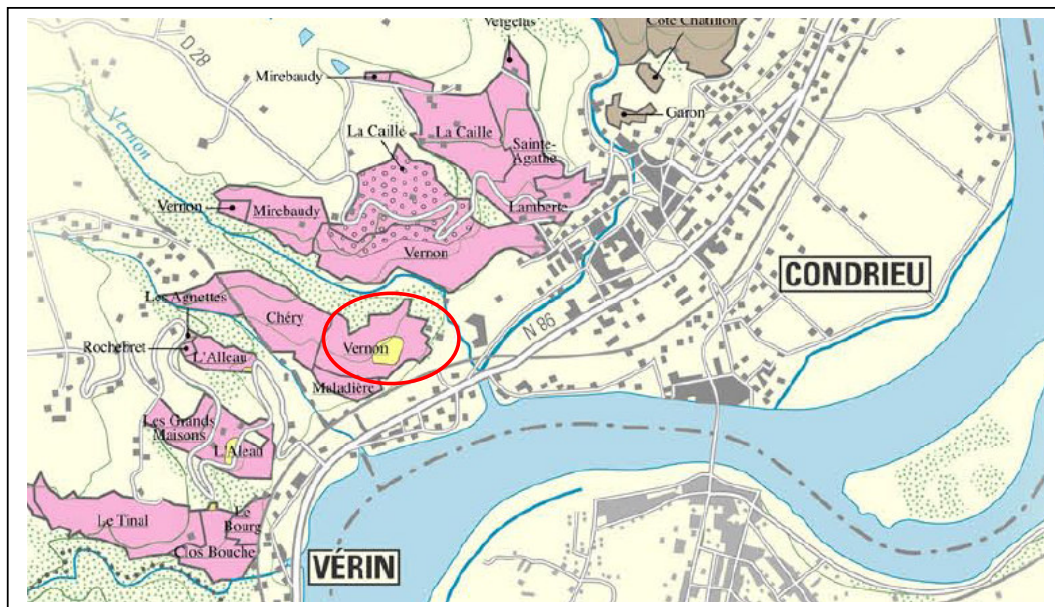
## 1. Domaine Niero "Cuvée de Chéry"

Dit domein, gelegen in Condrieu, wordt geleid door vader Robert en zoon Rémi Niero. Zij bezitten ongeveer 3 ha wijngaard op steile graniethellingen, beplant met gemiddeld 30 jaar oude stokken. De wijn werd 10 maanden gelagerd: 35% op eiken vaten, de rest op inox cuves.



## 2. Domaine Vernay "Les Terrasses de l'Empire"

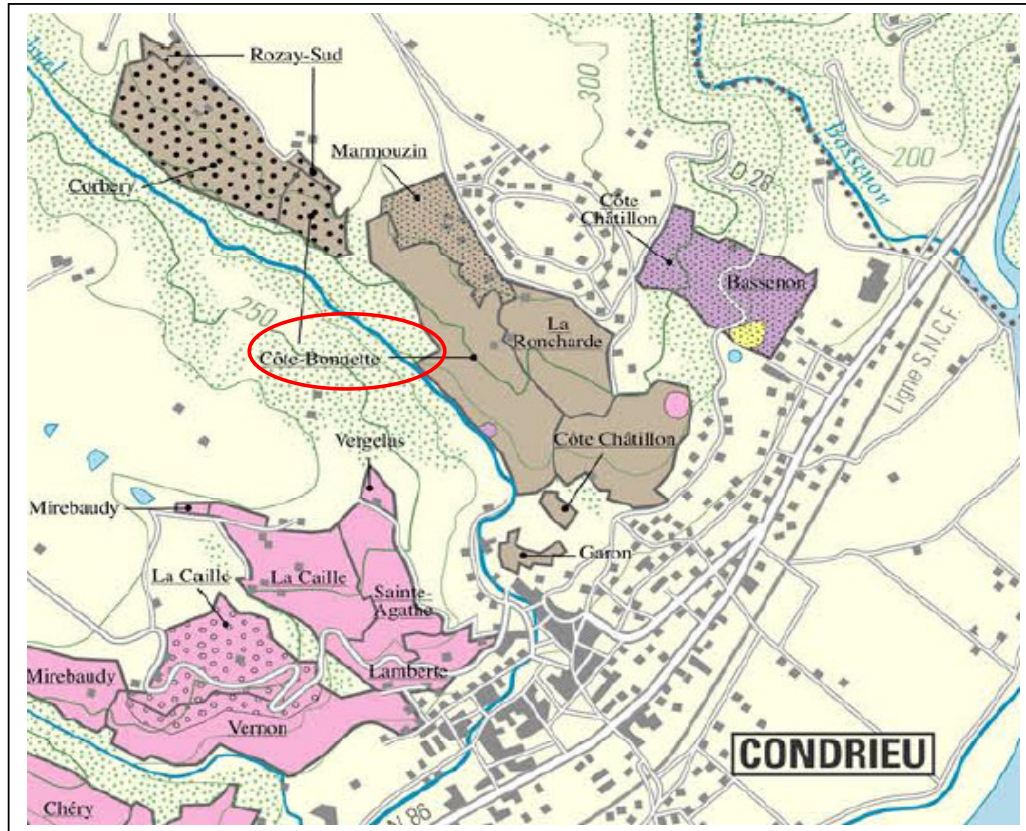
Dit domein werd met 1,5 ha opgestart door George Vernay in 1953 en gestaag verder uitgebreid tot de huidige 8 ha, vooral gelegen in de buurt van Condrieu. In 1996 besliste George om op pensioen te gaan en aangezien geen van de 2 zonen zin in de wijnstiel hadden, besliste dochter Christine dan maar om haar leven als leerkracht te ruilen voor wijnbouwster. Een snelcursus wijn maken werd met succes gevolgd, want haar wijnen behoorden direct tot de top. De wijngaarden voor Condrieuwijn liggen in de Coteau de Vernay, voor deze wijn meer bepaald het perceel Chaillées de l'Enfer. Dit perceel is beplant met vooral jongere stokken (30 jaar oud). Een klein gedeelte wordt op 10% nieuw hout gelagerd.





### 3. Domaine Rostaing “La Bonnette”

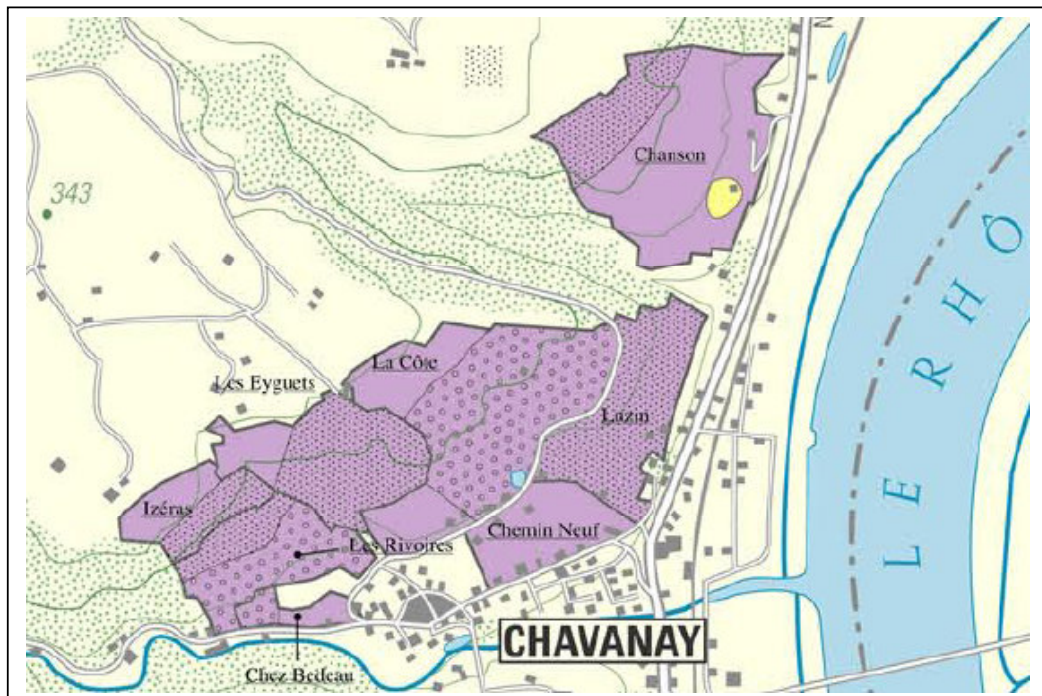
René Rostaing leidt dit 1 ha groot domein (voor Condrieuwijn) gelegen in Condrieu. Zijn bekendheid heeft hij vooral te danken aan zijn wijnen uit Côte Rotie. Zijn Condrieu is zeer mineralig.



#### 4. Domaine Cuilleron "Les Chaillets"

Chaillets = terrasses

Yves Cuilleron is, sinds 1920, reeds de 3<sup>e</sup> generatie die dit 9 ha tellende domein in handen heeft. Hij is in het bezit van de oudste en best gelegen percelen boven Chavanay. Hij is een zeer dynamisch wijnbouwer die er een eigen mening op na houdt wat betreft de stijl van wijnen die hij wenst te bekomen.



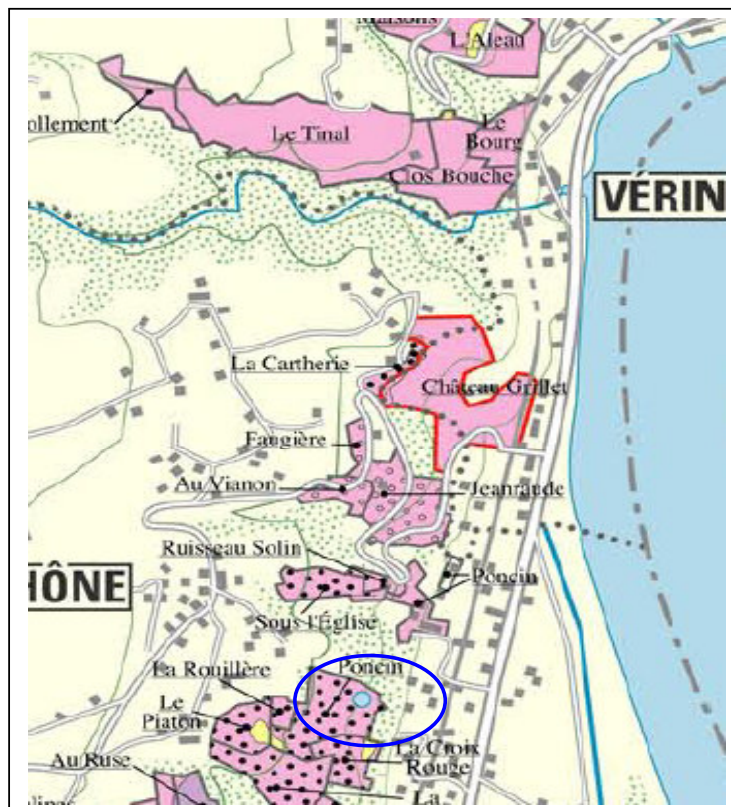


## 5. Château Grillet



De wijngaard van Château Grillet, slechts 3,5 ha met een eigen herkomstbenaming, bestaat uit een reeks kleine terrassen die als een amfiteater gevat liggen in de kom van een helling. Deze kom kijkt op het volle zuiden, waardoor de druiven perfect rijpen. De ondergrond bestaat voornamelijk uit zandgraniet en verschilt enigszins met die van het omliggende, wat gro-

tere district Condrieu dat vooral graniet in de ondergrond heeft. Microklimaat en bodem zijn de belangrijkste oorzaken dat Château Grillet en Condrieu andere wijnen zijn, hoewel beiden uitsluitend van de viognier worden gemaakt. Zo is Condrieu een wijn die je binnen de 2 tot 3 jaar moet drinken, terwijl Château Grillet met wat rijping blijkt gebaat. Château Grillet was reeds gekend bij de Romeinen. In 1936 kreeg het als een der eersten de AOC-status, toen al voor droge wittewijn. Het gemiddelde rendement bedraagt slechts 26hl/ha, wat borg staat voor gemiddeld een 13.000 flessen per jaar. Het domein is handen van 1 eigenares, mevrouw Neyret-Gachet. Deze wijn behoort binnen de witte wijnen tot de absolute top van Frankrijk en is niet gemakkelijk te vinden. Na jaren op kwalitatief vlak een dipje gehad te hebben is château Grillet tegenwoordig weer top qua niveau.



## 6. Domaine Villard "De Poncins"

Kaartje: zie hierboven in het blauw! ↑

Het domein is 13,5 ha groot. Het perceel voor Condrieu ligt in St. Michel sur Rhône en bestaat uit zanderige grond, graniet en verbrokkelde mica. Villard past 3 plukmomenten toe:

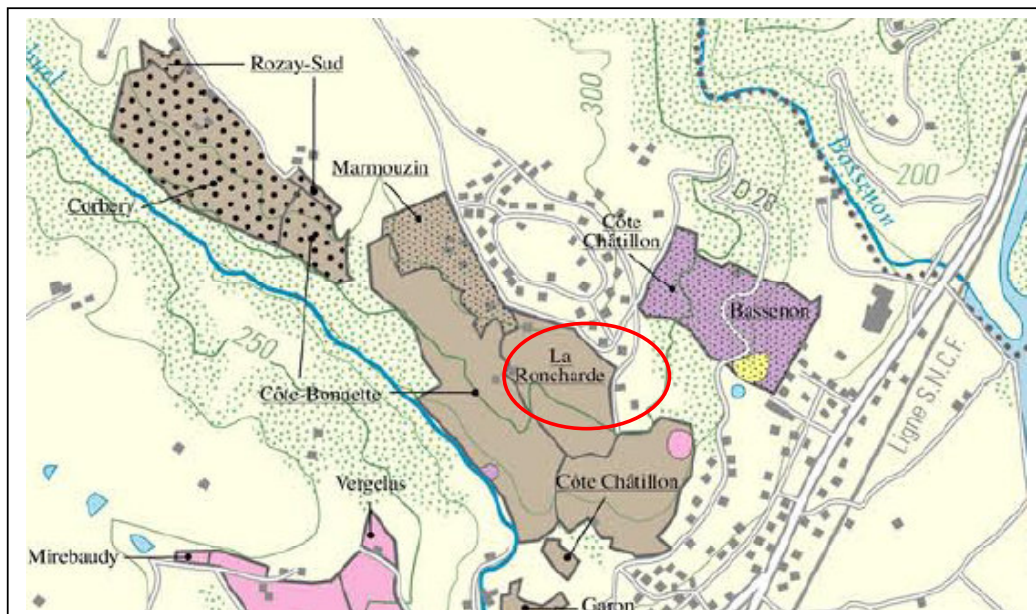
- net voor volle rijpheid → extra zuren & viooltjes
- bij volle rijpheid → abrikoos & mineraliteit
- later met botrytis (20-30%) → extra vetheid & exotisch fruit.

De wijn gist 3 tot 6 maanden en krijgt opvoeding op eiken fusten (tot 40% nieuw hout). Regelmatig wordt het bezinksel opgerakeld.



## 7. Domaine Stéphan "La Roncharde"

Deze jonge, rijzende ster aan het wijnfirmament van Condrieu heeft zijn opleiding genoten bij niemand minder dan Guigal. NA enige jaren kocht hij een wijngaard aan in Côte Rotie en zeer snel scoorde hij daarmee hoog in de internationale wijnpers. Later schafte hij een kleine wijngaard aan in Condrieu (slechts 0,3 ha). Daarin werkt hij volledig biodynamisch en weigert hij ook maar enige vorm van zwaveling toe te passen. De wijn wordt vergist op houten vaten en amper gefilterd.





## 8. Domaine Gangloff

Yves en Mathilde Gangloff, afkomstig uit de Elzas, werkten eerst 7 jaar in deze streek bij Delas alvorens zelf een eigendom van 1,7 ha aan te kopen in Condrieu (0,7 ha in Coteau de Chéry, 1 ha in Côte de Bonnette). Volgens de Britse wijnjournaliste J. Robinson is dit “één van de meest beloftevolle wijnbouwers ter wereld”! De stijl is een mix van modern en traditoneel wijnmaken. Gangloff gebruikt kleine eiken vaatjes (30% nieuw, rest 1-2 jaar oud). Nadien volgen een zeer lichte filtering en klaring.

