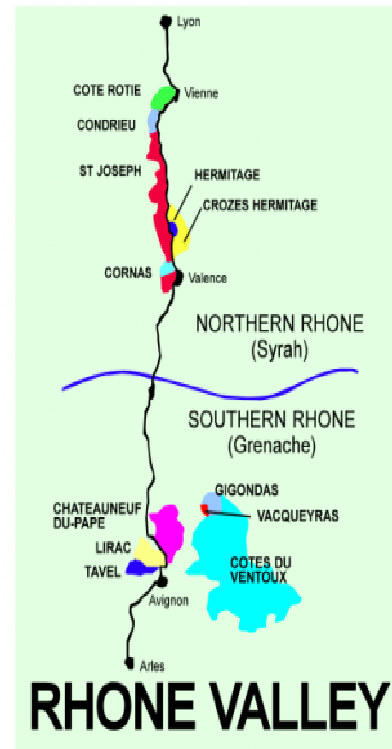


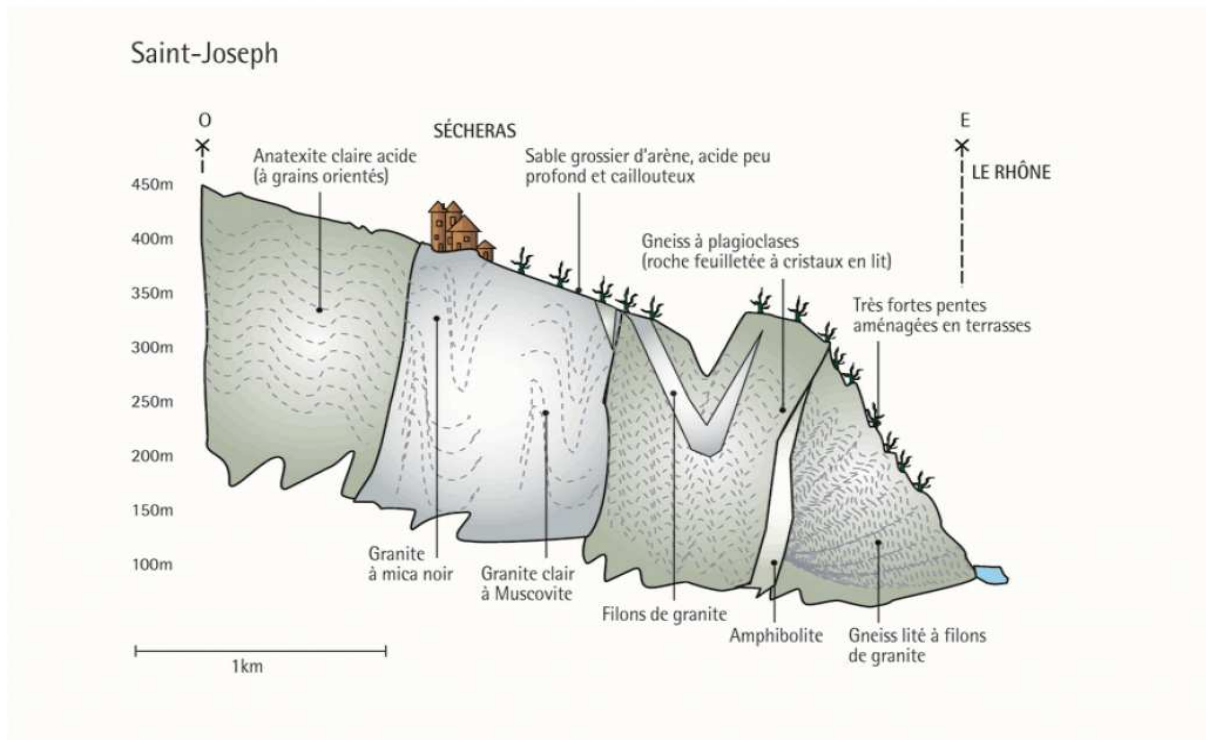
Saint-Joseph

Deze appellatie in het noordelijk Rhônegebied strekt zich over ongeveer 60 kilometer uit binnen 26 gemeenten en is volledig gelegen op de rechteroever van de Rhône. Saint-Joseph begint al in Condrieu - syrah uit een deel van Condrieu mag verkocht worden als Saint-Joseph - en eindigt pas bij Cornas, zo'n 60 km zuidelijker. Het gebied ligt aan de oostelijke rand van het Centraal Massief, op gronden die naar het zuidzuidosten gericht zijn. De totale beschikbare wijnoppervlakte bedraagt ongeveer 3.400 ha waarvan momenteel slechts een goede 1200 ha daadwerkelijk in gebruik is. Hiermee vormt ze binnen de Rhône septentrionale de grootste appellatie qua oppervlakte.

Zoals ook in andere delen van de noordelijke Rhône is de wijnbouw hier in de regio zeer oud, zelfs van voor de Romeinen. Uiteraard brachten de Romeinen hun kennis mee tijdens de bezetting en werd de wijnbouw verder uitgebreid. De oprichting van drie aanlegplaatsen op de Rhône, meer bepaald in Condrieu, Tournon en Tain l'Hermitage, zorgde in de middeleeuwen voor een verdere bekendheid van de wijnen. Er was echter op dat moment nog geen sprake van de naam Saint-Joseph. De wijnen uit de regio stonden bekend onder de naam "Vins de Tournon" en dit omvatte zowel de wijnen van de linkeroever als de wijnen van Hermitage van de rechteroever. Pas op het einde van de middeleeuwen was er een opsplitsing tussen de (ondertussen) meer bekende wijnen van Hermitage en les Vins de Mauves van de linkeroever. Deze laatste kreeg een terugval en werd enkel nog geapprecieerd door de clerus en de verpauperde adel waarvoor de wijnen van Hermitage te duur geworden waren. De huidige naam Saint-Joseph is pas einde 17^e eeuw ingevoerd en verwijst naar een wijngaardheuveld, eigendom van de Jezuïeten van Tournon.

Later in de 19^e en 20^e eeuw kwamen de wijnen van Saint-Joseph opnieuw meer in de belangstelling. Een grote hulp was zeker en vast de invoering van een treinverbinding tussen Tournon/Tain l'Hermitage en Lyon. De vaten wijn werden met paard en kar van het domein naar het station van Tournon of Tain gebracht om vandaar ofwel lokaal verspreid ofwel naar Lyon vervoerd te worden. Saint-Joseph werd uitermate populair in de lokale eet- en drinkgelegenheden van de grootstad. In 1956 volgde dan voor 6 dorpen nabij Tournon, gelegen op de steile hellingen aan de Rhône, de AOC-status. Verdere vraag naar wijn en de invoering van mechanisatie in de wijngaard gaven aanleiding in 1969 tot een uitbreiding van de AOC naar 26 dorpen. De wijngaarden verhuisden echter steeds meer van de goede, steile hellingen naar de vlakke delen onderaan de hellingen alsook bovenop de plateaus. Dus van de beste maar lastig te bewerken terroirs naar gemakkelijkere, meer vruchtbare gronden. Met alle gevolgen voor de kwaliteit van de wijnen en de status van de AOC. Om de focus terug te krijgen op kwaliteit, werd Pas begin de jaren '90 focuste men terug op kwaliteit en werd op aandrang van het Syndicat des Vignerons van Saint-Joseph het potentiële wijngaardareaal van de AOC teruggebracht van 6844 hectare tot 3400 hectare. Daarbij verloren veel van de vlakke delen hun beschermde status, dit om nieuwe aanplant op de steile hellingen te stimuleren.





De bodem bestaat in principe uit graniet met daarin bepalende mineralen zoals biotiet en muscoviet. Maar ook gneis en schiste zijn belangrijk. Qua exposities liggen de meeste wijngaarden op het oosten gaande tot het zuiden. De echte zuidhellingen liggen in de zijdalen van het Rhônedal.

90% van de productie van Saint-Joseph is rood en wordt gemaakt van syrah. Hieraan mag officieel maximaal 10% witte druiven (marsanne en/of roussanne) toegevoegd worden. Witte wijnen van Saint-Joseph komen hoofdzakelijk van marsanne en in mindere mate van roussanne. Hun aandeel is de laatste jaren aan een lichte opmars bezig.

Binnen de AOC kun je een tweedeling maken tussen het noordelijke deel van Chavanay en Limony, en het zuidelijke topstuk van Tournon-sur-Rhône en Mauves. Tussen Limony en Saint-Désirat, waar de hellingen wat verder van de Rhône af liggen, hebben de wijngaarden het moeilijk door de concurrentie van maïs- en fruitteelt. Een en ander heeft met terroir te maken maar ook met de wijnboeren zelf. Hier zijn immers veel minder bekende wijnbouwers. Het noordelijke deel profiteert namelijk van de nabijheid van Condrieu en Côte-Rôtie! Vele wijnbouwers hebben immers ook daar gronden en alzo komen hun wijnen van Saint-Joseph gemakkelijker in de schijnwerpers. Voorbeelden zijn Yves Cuilleron, André Perret en Pierre Gaillard. Analooft zijn het de toppers van Hermitage die het zuidelijke deel van Saint-Joseph extra glans geven. Voorbeelden hier zijn o.a. Chave, Chapoutier, Delas, Grippa en Jaboulet.

Dé grootmacht van het Rhônegebied, Guigal, heeft een volledig aparte rol in het verhaal Saint-Joseph. Nooit tevreden met minder dan het allerbeste verwierf hij in 2001 met de overname van Domaine Jean-Louis Grippat en Domaine Vallouit in één klap percelen in twee van de allerbeste terroirs van Saint-Joseph, beide bij Tournon-sur-Rhône en Mauves: de Vignes de l'Hospices achter het oude ziekenhuis van Tournon en in de eerder genoemde lieu-dit Saint-Joseph, waarnaar de hele AOC vernoemd is. Mauves is dan ook het bekendste wijndorp van Saint-Joseph.

IN ONS GLAS

Domaine Chèze - Ro-Ree 2008 (wit)

Dit familiale domein werd in 1978 door Louis Chèze overgenomen. Het is gelegen op de top van de heuvel in de gemeente Limony, op de rechteroever van de Rhône, 60 km ten zuiden van Lyon, in het hart van de wijngaarden van de Noordelijke Rhône. Louis Chèze begon zijn avontuur met 1 ha Saint-Joseph en enkele wijngaarden in huur. Vandaag de dag beschikt het domein over 30 ha in onder andere de prestigieuze appellations Condrieu en Saint Joseph, en verder ook nog vins de pays. Vastberadenheid, nieuwsgierigheid en nauwkeurigheid zijn enkele kenmerken die Louis steevast toepast met betrekking tot het toezicht op de wijngaard en vinificatie. Bij elke vintage is het dan ook een uitdaging om de essentie van terroir te pakken te krijgen.

De wijngaarden worden bereideneerd en volgens de specifieke kenmerken van elk perceel bewerkt. Het respect voor de wijnstok is primordiaal.

Ro-Ree, is een gehucht en slaat op de wijngaarden die rond het domein gelegen zijn. De naam werd voor het eerst gebruikt in 1980 voor de rode en in 1990 voor de witte Saint-Joseph. De bodem bestaat uit graniet met löss. Men gebruikt 60 % marsanne, afkomstig van het plateau, en 40 % roussanne van 15 à 40 jaar oud en verbouwd op de helling. De druiven worden met de hand geplukt en verzameld in kratjes van 10 kg. Een eerste selectie geschiedt al in de wijngaard en een tweede onmiddellijk bij het binnenkomen in de kelder. Het vullen van de pers gaat via zwaartekracht waarna het sap een koude klaring ondergaat. De heldere most gaat vervolgens op hout (vaten van 1 tot 3 jaar) voor zijn alcoholische en malolactische gisting. Ook de verdere opvoeding, met regelmatige battonnage, gebeurt op de gistcellen in houten vaten (20% nieuw, rest 2 en 3 jaar) gedurende 8 tot 10 maanden, afhankelijk van het oogstjaar. Wanneer de wijn af is wordt deze in één bewerking gebotteld, zonder filtering.

Domaine François Villard – Mairlant 2008 (wit)

Het domein is 14 ha groot, waarvan 12 ha exclusief voorbehouden voor wit. Tot 1985 werkte François Villard in de horeca en daarna nog 3 jaar als chef-kok in het ziekenhuis van Vienne. Zijn gedachten wendden zich vervolgens tot het worden van een sommelier ... tot hij dacht dat het gemakkelijker zou zijn om vigneron te worden!

Villard is autodidact als wijnmaker. Zijn vader, een kleine graanboer in de Isère, dronk niet eens wijn! Via een hechte vriendschap met Yves Cuilleron leerde hij veel. Zijn eerste wijnstokken plantte hij in 1989 en zijn domein bestond voor een groot deel uit wijngaarden die hij pachtte via huurovereenkomsten. Hij werd full-time vigneron in 1991 en bouwde zijn eigen faciliteit in 1997. Zijn totale productie bedraagt ongeveer 200.000 flessen en is verdeeld tussen 21 wijnen in de volgende benamingen: Vin de France (wit, rood, rose en moelleux), Saint Peray, St. -Joseph rood en wit, Condrieu en Côte-Rôtie.



Hij gebruikt geen pesticiden, alleen een licht gebruik van herbiciden indien nodig. Zijn doel is om langzaam aan het gebruik van chemicaliën te weren, maar niet ten koste van kwaliteit en smaak. Alle druiven worden met de hand geoogst. François zit er niet om verlegen wanneer zijn witte druiven, zij het marsanne of viognier, een beetje botrytis hebben. Voor hem brengt botrytis complexiteit. Zo wil hij verder gaan dan de perzik of abrikoos tonen van normale Condrieu.

Voor de witte Saint-Joseph “**Mairlant**” gebruikt hij Marsanne (50 %) en Roussanne (50 %), afkomstig van wijngaarden in de dorpjes Limony, Saint Pierre de boeuf, Sarras en Ardoix. De bodem bestaat uit gebroken graniet. De wijn rijpt gedurende 10 maanden op eiken vaten waarvan 30% nieuw.

Domaine Yves Cuilleron - Saint-Pierre 2008 (wit)

Yves Cuilleron geldt al sinds een jaar of tien als een van de beste wijnmakers van Condrieu, een van de coming young men van de appellation. Hij nam in 1987 het domein over van zijn oom, die het eigenlijk al in 1985 wilde verkopen bij gebrek aan een opvolger.

Yves Cuilleron is de vierde generatie op dit familiedomein in Chavanay, even ten zuiden van het dorpje Condrieu zelf. Samen met zijn vrienden François Villard en Pierre Gaillard wordt Yves Cuilleron beschouwd als een van de vernieuwers van de wijngaarden en de wijnen van Condrieu. Aanvankelijk was hij helemaal niet van plan om wijnboer te worden. Hij hield veel van wijn en van wijnproeven, maar deed een studie mechanica. Toch heeft hij de beslissing het domein over te nemen nooit betreurd. Hij breidde het wijngoed uit tot 29 hectare nu. Sinds 1990 gisten zijn wijnen niet langer op roestvrij staal maar op eiken vaten. Een arbeidsintensief en tijdrovend proces, maar wel een dat wijnen met veel complexiteit en lengte oplevert.

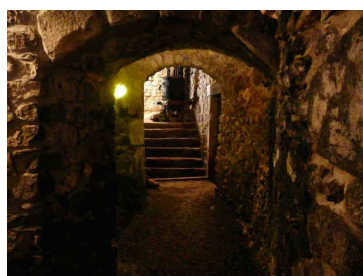
Met zijn bijzondere witte wijnen uit Saint-Joseph heeft Yves Cuilleron een eigenzinnige weg ingeslagen. De twee toppers ‘La Lombard’ en ‘Saint-Pierre’ zijn niet alleen gemaakt van twee aparte, kleine wijngaarden, maar ook van twee verschillende druiven, elk met een heel eigen karakter. Bij de Saint-Pierre is het de roussanne die het beeld bepaalt. De vrij onbekende roussanne is een interessante druif, met een heel eigen, uitgesproken karakter. Hij combineert een krachtig en vol karakter met een levendige zuurgraad. Hij kan de rijping op hout perfect verdragen, want het hout overheerst de wijn niet en rondt hem mooi af. De wijn verblijft 10 maanden op vat voordat hij wordt gebotteld. Door hem op de lie, de dode gistcellen te laten, krijgt hij veel rijkdom en diepte. Het resultaat is zonder twijfel een van de beste witte Saint-Josephs die er te vinden zijn.

Domaine Boissonnet - 2008

Het is te Serrières, in het département Ardèche in het noordelijke deel van de Côtes du Rhône, dat de familie Boissonnet zijn wijnstokken heeft staan. Het huis, gelegen in het dorp, werd gebouwd in 1600 en de gewelfde kelders werden met passie gerestaureerd. Eén van deze kelders, die pas onlangs werd ontdekt, wordt thans gebruikt om de Saint-Joseph te ouderen.

De wijngaarden zijn gelegen op de heuvels, met uitzicht op de steile vallei van de Rhône, en werden nog uitgebreid door het aanleggen van terrassen. Er wordt op het domein gewerkt met respect voor het terroir en een strenge rendementsbeperking, wat resulteert in kwalitatieve en rijpe druiven.

Deze rode wijn wordt gemaakt van 100% syrah, afkomstig van een granieten bodem. Het rendement wordt beperkt tot 35 à 40 hl/ha. De druiven worden handgeplukt en in de kelder deels ontritst. De alcoholische gisting geschiedt in temperatuur gecontroleerde (28 à 33°C) stalen tanks waarbij een matige pigeage en remontage wordt uitgevoerd. De wijn krijgt tot slot ook een opvoeding op vat gedurende 15 maanden.



Domaine Bernard Grippa - 2008

Iets ten zuiden van de stad Tournon ligt het onopvallende dorpje Mauves. Toch is het dorp in wijnkringen bekend omdat hier een paar gerenommeerde wijnproducenten wonen. Bernard Grippa en zijn zoon Fabrice, de beste wijnmakers van Saint-Joseph en Saint-Péray, hebben hier namelijk hun kelders en vinificatieruimte. Zij bezitten momenteel 13 ha wijngaard waarvan 7 in Saint-Joseph en 6 in het iets zuidelijker gelegen Saint-Péray. Ze zijn de trotse eigenaars van de oorspronkelijke wijngaard Saint-Joseph, die gelegen is op de steilste heuvel boven het dorp Mauves, waar de bodem graniet- en kalkhoudend is. Vader en zoon zijn beiden zeer gepassioneerd en werken puur biologisch, of liever traditioneel. De aanplant voor rood is vanzelfsprekend syrah en voor wit marsanne (80%) en roussanne (20%).

Voor hun Saint-Joseph rouge wordt 50% van de druiven ontsieeld en rijpt de wijn gedurende acht tot twaalf maanden op deels barriques van 225 liter en deels zogenaamde demi-muids (inhoud ongeveer 600 liter).

Ook de witte Saint-Joseph's van dit domein zijn juweeltjes, waarbij ongeveer 30% van het marsanne-sap op eiken barriques fermenteert. Behalve hun opvallende Saint-Joseph rood en wit, Saint-Joseph 'Le Berceau' rood en wit, Saint-Péray 'Les Pins' wit en Saint-Péray 'Figuiers' wit maken ze ook een verrukkelijke rode 'Vin de Table' van 100% syrah, met de naam Cerise.

Domaine Monteillet - 2008

Het domein Monteillet behoort sinds de 16de eeuw tot de familie Villard, waarvan Louis Hector, duc de Villard, maarschalk van Frankrijk onder Lodewijk XIV (1653-1734) de meest bekende vertegenwoordiger was.

Geduldig en beetje voor beetje kochten de voorouders van Stephane Montez, wijnbouwers, zeilers, kuipers en bezielde door de liefde voor de Rhône en het werk in de wijngaard, perceel per perceel. Zo getuigt een akte uit 1741 dat één van zijn voorvaderen, meester-timmerman en kuiper op de Rhône, een wijngaard te Monteillet koopt. Na de Revolutie zetten zijn nakomelingen dit werk verder.

Vandaag runt Stephane Montez het 23 ha grote domein. Hij volgt zijn vader Antoine op, die er in slaagde al zijn know-how door te geven aan zijn zoon. Stephane werkte twee jaar in verschillende wijngaarden in de wereld: Engeland, Australië, Californië en Zuid-Afrika. Zijn internationale ervaringen stellen hem in staat de technische aspecten van het wijn maken te verbeteren en beter in te spelen op de veranderende klimatologische omstandigheden. Zijn buitenlandse avontuur maakte Stephane ook meer bewust van het unieke karakter van zijn terroir waardoor hij in staat is mooie uitgebalanceerde wijnen te produceren.



Hier 100% syrah afkomstig van een granieten bodem. De wijnstokken hebben een leeftijd van 4 tot 30 jaar. Uiteraard gebeurt de pluk handmatig en worden de druiven ontritst bij binnenkomst in de kelder. Pigeage en remontage van het sap gedurende 3 à 4 weken en een lange en progressieve fermentatie. Persing onder lage druk om de pitten niet te beschadigen. Nadien rijpt de wijn nog 13 maanden op demi-muids (500 l) van Franse eik.

Domaine Georges Vernay

Dit domein kennen we zeker nog uit onze Condrieu degustatie. Het werd met 1,5 ha opgestart door George Vernay in 1953 en gestaag verder uitgebreid tot de huidige 16 ha, waarvan 7 ha gelegen in de buurt van Condrieu, 3 ha Côte Rotie, 1,5 ha Saint Joseph en 5 ha vinds de pays Syrah en Viognier. 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 dat van wijnbouwster. Een snelcursus wijn maken werd met succes gevolgd, want haar wijnen behoorden direct tot de top.

Van dit domein proeven we twee wijnen:

"Terres d'Encre" - 2008

Deze rode Saint Joseph is gemaakt van 100% syrah die wordt geteeld op granieten terrassen te Chavanay, gelegen in het noorden van de appellation. De wijnstokken hebben een gemiddelde leeftijd van 25 jaar en worden aangebonden volgens het cordon royat systeem. De druiven worden op volle rijpheid geplukt en verzameld in kleine mandjes. De druiven ondergaan een cuvaison van 2 à 3 weken in temperatuur gecontroleerde stalen cuves. Daarna wordt de wijn nog 10 maanden à 1 jaar gelagerd op hout.

"La Dame Brune" - 2007

Deze rode Saint Joseph is gemaakt van 100% syrah die wordt geteeld op granieten terrassen (7.000 stokken/ha). De wijnstokken hier hebben een gemiddelde leeftijd van 45 jaar. De geoogste druiven ondergaan een lange cuvaison in temperatuur gecontroleerde stalen cuves. Daarna wordt de wijn nog 18 maanden gelagerd op hout waarvan 40% nieuw.



Bronnen:

- * www.perswijn.nl
- * www.wijnkennis.be
- * www.rrrhone.be
- * www.algemengewijninfo.be
- * mijn boekenkast (Bruno De Witte)