

't Kristalleke

Eerst het glas wijn

Nieuwsbrief van de Lierse wijnproeversclub

Den Bloeyenden Wijngaerd

Nr 1—augustus 2011—verschijnt enkele keren per jaar

<http://www.commanderij.org>

Vooraf

Op vraag van velen: een tijdschrift voor onze commanderij, waarin we telkens dieper kunnen ingaan op theoretische aspecten van het wijnproeven en ook wat achtergrond kunnen geven bij de proeverijen. Dat alles natuurlijk in een vorm die bij onze club past: zonder poespas recht op het doel af. Eerst het glas wijn, dat is nog altijd onze leuze. Wij hopen dat dit eerste nummer u bevalt en we kijken uit naar reacties, waaruit we ervaring putten om het volgende keer nog beter te doen.

Namens het bestuur: Sigrïd (voorzitter), Karl (ondervoorzitter), Jan (penningmeester) en Peter (secretaris/wijnmeester).

Rode wijnen van drie topperroirs uit de Cotes du Rhône

In dit eerste nummer van 't Kristalleke reizen we naar Zuid-Frankrijk, waar we de Rhônevallei opzoeken. We houden halt in de drie grootste appellaties voor rode wijn: Côte Rôtie, Hermitage en Châteauneuf-du-Pape.

Côte Rôtie

Wanneer we Lier zo'n achthonderd kilometer achter ons gelaten hebben, arriveren we in Ampuis, één van de drie gemeenten op de Côte Rôtie. Voor wie de heuvel ooit in de zomermaanden beklommen heeft, zal het niet vreemd klinken dat deze Côte Rôtie letterlijk "gebraden helling" betekent. Bovendien staan de meeste wijngaarden nog eens op het oosten of op het zuidoosten gericht en bereikt de helling vaak wel 60°. Op sommige stukken zijn muurtjes aangelegd om de erosie tegen te gaan, al zijn er ook wijnboeren die afgekalfde stenen en grind met emmers weer naar boven sleuren...

Jaren geleden waren de wijngaarden hier zo goed als verdwenen. Het harde labeur bleek niet lonend meer. De stokken serine d'Ampuis, de lokale naam voor de syrah, verloederden. Slechts een handvol wijnbouwers, waaronder de bekende Guigal, hielden hardnekkig vol. Zij kregen later gelijk: op dit moment zijn weer zo'n 230 hectare grond in gebruik voor wijnstokken. Overigens is dit één van de weinige streken waar een witte druif, met name viognier, aan de rode syrah mag toegevoegd worden en dit tot wel 20%. Wettelijk gezien moeten de druiven zelfs samen gisten (cofermentatie), wat vreemd genoeg tot extra kleurextractie uit de schil van de syrah kan leiden.

Het resultaat is een donkere wijn die erg geurig is, vol-



Wijngaarden op de Hermitageheuvel

gens kenners het beste wat de syrah te bieden heeft: naast vlezige aroma's en rijp fruit ontdekken we vaak ook florale tinten (viooltjes), specerijen, chocolade, kruiden,...

Naargelang de ondergrond kan de wijn erg verschillen. Er zijn zo'n 73 lieux-dits en een drietal bodemtypes: de roodachtige micascistes in het noorden, het bleke gneiss in het midden en het bruingrijze migmatiet in het zuiden. De bekende lieux-dits Côte Brune en Côte Blonde hebben hun naam hieraan te danken: de Côte Brune bevat veel ijzer in de ondergrond, wat tot eerder stevige wijnen leidt, terwijl de Côte Blonde frivole en geurige wijnen geeft.

Hermitage

Trekken we naar het zuiden, dan steekt plots de Hermitageheuvel de kop op. Stoer verspert hij de machtige Rhône de weg, de rivier kronkelt zich er dan maar omheen. Hij dankt zijn naam aan een eremijt, ene ridder Gaspard de



Kalender

September 2011	◆ 15: uiterste datum betaling lidgeld (zie website)
Oktober 2011	◆ 11: Krasse knar of kelderlijk?
November 2011	◆ 8: Montepulciano, druif en streek ◆ 20: Nationale proeven

December 2011	◆ 6: Chablis van hout en staal ◆ 13: VWG RvB en AV
Januari 2012	◆ 24: Patati en patata uit Patagonië
Februari 2012	◆ 5: Feest van de Vlaamse Wijngilde

Inschrijven op deze nieuwsbrief? Bezoek www.commanderij.org

Stérimberg, die zich op die plaats teruggetrokken zou hebben na een Kathaarse kruistocht. Het kapelletje op de top is gewijd aan Sint Kristoffel en herinnert nog aan de ridder.

Er worden rode wijnen gemaakt, maar mondjesmaat ook witte en zelfs uitzonderlijk vin de paille. Wijnkundig kunnen we de berg opdelen in drie: *les Bessards*, met granietbodem, het *centrale deel* met het op het zuiden gerichte le Méal en het vruchtbare les Greffieux, waar we ook de rolkeien ontmoeten die later in Châteauneuf-du-Pape een hoofdrol zullen opeisen en ten derde *les Murets et des Dionniers*, met een argilocalcaire bodem die wegens zijn oostelijke expositie geschikt is voor witte wijnen.

Klimatologisch maken we hier de overgang tussen het septentrionale deel van de Rhônevallei en het mediterrane zuiden. Het is een gematigd klimaat met een wind die constant blaast, of hij nu uit het noorden komt en Mistral heet of uit het zuiden en Gekkenwind wordt genoemd, dat laatste omdat hij het sommige mensen benauwd doet krijgen.

Op bijna 120 hectare worden jaarlijks iets minder dan een half miljoen flessen gemaakt. Het wettelijk voorgeschreven rendement is dan ook slechts 40hl/ha. Ook hier mag men aan de rode wijn witte druiven toevoegen, tot 15%, van de druiven roussanne en marsanne. Over het algemeen is rode hermitage een stevige wijn met veel fruit, die bij rijpen evolueert naar aroma's van groene olijven, kreupelhout, leer en truffel.

Châteauneuf-du-Pape

We laten de smalle noordelijke Rhônevallei achter ons en rijden richting pausenstad Avignon. We worden verwacht bij de keizer van de zuidelijke Rhône: Châteauneuf-du-Pape. Wanneer we op onze reisweg het dorp Bédarrides tegenkomen, weten we dat we op Châteauneuf-grond zijn. Het is hier dat in 1923, onder impuls van Pierre Le Roy de



syrah op de Côte Rôtie

Boiseaumarié, het concept "aoc" vorm gekregen heeft. Maar de wijnkundige geschiedenis van de streek begint al veel vroeger, met name met de Romeinen, die het kadastersysteem invoerden. In de middeleeuwen, toen Avignon het centrum was van de schisma-pausen, kreeg de streek een economische stimulans en ook de wijnbouw profiteerde daarvan. Vooral Johannes XXII, die ook het bekende fort van Avignon liet bouwen, bleek een zegen voor de wijnboeren, mede door eigen consumptie.

In 1860 sloeg ook hier de Phylloxera toe. Toch bleven eenzaten zoals de eigenaar van château La Nerthe geloven in de kansen van het terroir, dat we kunnen opdelen in drie soorten: rolkeien (de befaamde galets), die overdag de

warmte opnemen en ze 's nachts weer afgeven, kiezel, en zand. Onder alle bodemtypes is echter een rijke kalklaag aanwezig, wat de wijn finesse kan verlenen. Weerkundig gezien is dit een warme en droge streek, onder andere dankzij de Mistral.

Wat druiven betreft, zitten we in grenache-land met bijna driekwart van de aanplant. Andere rode druiven zijn de syrah en mourvèdre, en bij de witte vinden we clairette, bourboulenc en roussanne terug. Dit is trouwens specifiek voor châteauneuf-du-pape: uit de dertien toegelaten druiven mag de wijnbouwer zijn keuze maken. Zo maakt Rayas een wijn van zuiver grenache en een andere met 80% mourvèdre. Ook in Châteauneuf-du-Pape gisten rode en witte druiven samen...

Wanneer we aan het proeven slaan, vinden we drie stijlen terug: de robuuste stijl met Vieux Télégraphe en La Nerthe als vertegenwoordigers, de finesserijke stijl met la Gardine en Clos de l'Oratoire des Papes, en de klassieke stijl met Rayas en Beaucastel. Aroma's die we in de drie stijlen terugvinden, zijn rood fruit, kruiden en zoethout.

En toen werd het tijd om weer naar Lier te rijden, ons verheugend op een volgende proeverij waar we enkele van deze wijnen zullen proeven...



Meer info

- 1 <http://www.cote-rotie.com/> - meertalige website van de producenten van Côte-Rôtie met onder andere een zeer boeiende kaart met de terroirs van deze streek.
- 2 http://en.wikipedia.org/wiki/Hermitage_AOC - zoals gewoonlijk geeft Wikipedia, en dan vooral de Engelse versie, betrouwbare en uitgebreide info. Ook voor de beide andere streken.
- 3 <http://www.vins-rhone.com> - algemene informatie over Rhônewijnen. Beknopt maar volledig in zijn overzicht.