



2024

Contours de Deponcins Viognier

François Villard

Côtes du Rhône Frankrijk

€ 23,50



Wijngaard

Biologische cultuur (laatste jaar reconversie), granietbodem, heel kwalitatief plantmateriaal uit Condrieu, hoge plantdensiteit (8000 stokken per hectare), 40 hl/ha, 15 jaar oude wijnstokken, zuidoostelijke expositie



Kelder

zachte persing met pneumatische pers, statische voorklaring, gisting (met wilde gisten) en veroudering op barriques (3-5 jaar oude vaten)/10 maand contact met de fijne droesem/ gedurende zes maand wekelijkse bâtonnage



Gastronomie

Hoogwaardige aperitief, vis of schaaldieren met smaakvolle sausen, spicy gerechten

Soort

Wit

Druivenras

100% Viognier

Bewaarperiode

Nu-2030

Volume

750 ml

Beschrijving

De Contours de Deponcins mag je gerust een mini-Condrieu noemen. De wijngaarden liggen net buiten de AOP Condrieu zone maar genieten van dezelfde bodem (graniet) en hetzelfde (relatief koele) microklimaat. Voor ongeveer de helft van de prijs van de schitterende Condrieu Deponcins krijg je ongeveer 3/4 van de kwaliteit. Een goede zaak dus !

Domein: François Villard

François Villard behoort tot de absolute top in Condrieu. In zijn talentvolle handen bereikt de Viognier druif een ongekennde diepte en complexiteit. Viognier is ongetwijfeld een boeiende maar géén gemakkelijke druif. Allereerst blijft het een rendementgevoelige druif; enkel door kleine opbrengsten krijg je het volle karakter. De zuren liggen eerder aan de lage kant waardoor je in een warm klimaat nogal snel in molligheid vervalt. Verder heeft de druif ook een uitstekende terroir nodig om het niveau van 'lekker fruit' te overstijgen en echte verfijning te tonen.

De kleine AOC Condrieu, gelegen in de noordelijke Rhône, voldoet aan al deze criteria om uitstekende Viognier te maken. De steile graniethellingen laten slechts kleine rendementen toe wat de concentratie natuurlijk ten goede komt. In dit noordelijke punt van de noordelijke Rhône blijft het klimaat koel genoeg om voldoende zuren mee te geven aan de Viognier. En op de granietbodem van Condrieu nemen de wijnen een intrigerende mineraliteit op die de druif zichzelf laat overstijgen. Maar zelfs in Condrieu loopt niet alles van een leien dakje. Je moet namelijk rijp genoeg plukken om de typische aroma's van abrikoos en exotisch fruit te bekomen maar wanneer je té rijp plukt dan verlies je de subtiele bloemige toets van viooltjes en meestal ook de minerale expressie. François Villard, die ondertussen zijn terroirs en de Viognier druif binnenstebuiten kent, lost dit probleem op door in verschillende 'tries' te plukken. Door op verschillende tijdstippen te...