



2023

Saint Péray Version Longue

François Villard

Côtes du Rhône Frankrijk

€ 32,00



Wijngaard

Granietbodem, 20 jaar oude wijnstokken, 42 hl/ha, 5500 stokken per hectare, zuidelijke expositie



Kelder

manuele pluk, zachte persing met pneumatische pers, statische voorklaring, wilde gisten, gisting op eiken vaten, wekelijkse bâtonnage gedurende 6 maand, 12 maand veroudering op eiken vaten op de fijne droesem (vaten van 3-5 jaar oud en 10% nieuwe eik)



Gastronomie

vis mes saus, warme bereiding schaaldieren

Soort

Wit

Druivenras

85% Marsanne, 15% Roussanne

Bewaarperiode

Nu-2030

Volume

750 ml

Beschrijving

De Saint Péray Version Longue komt van 20 jaar oude wijnstokken (85% Marsanne, 15% Roussanne) op graniet. Zachte persing, gisting en veroudering op vaten van 3-5 jaar oud (plus 10% nieuwe eik). In de eerste maanden met een wekelijkse bâtonnage (omroeren van de droesem) voor een rijkere textuur. En een volle, fluwelige textuur daar draait het nu eenmaal om bij de beste witte Rhône wijnen (wil je heel levendige zuren en strakke minerale wijnen dan moet je in een koel noordelijk klimaat gaan zoeken). Maar de kunst is om de romige en zalvende smaak net voldoende energie en dynamiek te geven zodat elke slok blijft uitnodigen om een nieuwe slok te nemen en de wijn niet gaat vermoeien. En dat heeft François Villard hier meesterlijk opgelost door de intrinsieke frisheid en mineraliteit van Saint Péray aan te wenden om zo de zijdezachte textuur te omkaderen.

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...