JAN DE CLERCQ
MASTER of WINE



2021

Saint Péray Version

François Villard

Côtes du Rhône Frankrijk

€ 22,90

Soort	Wit
Druivenras	80% Marsanne, 20% Roussanne
Bewaarperiode	Nu-2028
Volume	750 ml

Beschrijving

De Saint Péray Version komt van 20 jaar oude wijnstokken (80% Marsanne, 20% Roussanne) op graniet. Zachte persing, gisting en veroudering op vaten van 3-5 jaar oud. 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.

Wijngaard

Granietbodem, 20 jaar oude wijnstokken, 48 hl/ha, 5500 stokken per hectare, zuidoostelijke expositie

Kelder

manuele pluk, zachte persing met pneumatische pers, statische voorklaring, wilde gisten, gisting op eiken vaten, wekelijkse bâtonnage gedurende 6 maand, 11 maand veroudering op eiken vaten op de fijne droesem (vaten van 3-5 jaar oud)

Gastronomie

vis mes saus, warme bereiding schaaldieren

Domein: François Villard

Na enkele jaren afwezigheid op onze lijst stellen we terug de wijnen voor van François Villard. De kwaliteit is er nog op vooruit gegaan en François staat voor ons absoluut aan de top in Condrieu. In zijn talentvolle handen bereikt de Viognier druif een ongekende 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...