

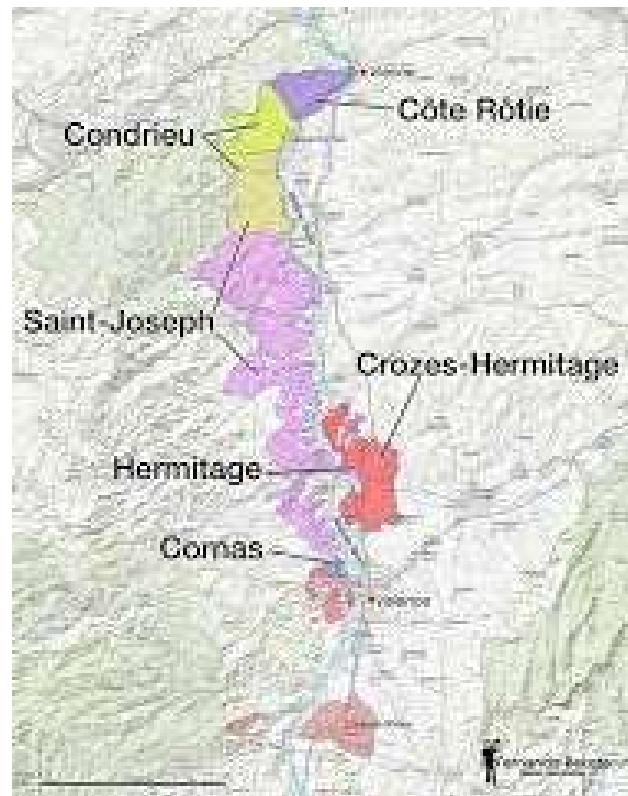
## Degustatie Côte-Rôtie: de koning van de noordelijke Rhône (14 december 2022)

Op 15 november maakte Divines ons wegwijs in enkele wijnen van de zuidelijke Rhône. Vandaag zijn we alweer op weg naar het noorden, maar toch blijven we op advies van René nog even hangen in *le Midi*. Vlakbij Vienne en zo'n dertig kilometer ten zuiden van Lyon liggen namelijk de wijngaarden van de Côte-Rôtie. Wie daar niet even halt zou houden, mag zichzelf geen wijnliefhebber noemen.

Vóór we de steile hellingen beklimmen, neemt Willy kort het woord. Het is een tevreden voorzitter die trots terugblijkt op een geslaagd jaar met boeiende degustaties (waarvan er enkele door leden verzorgd werden), een wijnreisje, enthousiaste leden en een gedreven bestuursploeg. Dat belooft voor 2023, maar eerst sluiten we 2022 nog in grote stijl af. Daarbij mogen we rekenen op de expertise van Hugo en op de culinaire creativiteit van Michel, die ons bij een volle maar frisse viognier (2020) van Domaine Xavier Lambert uit Condrieu (Just Wine, € 40,-) alvast vergast op een hapje met gerookte forel, gepekeld groenten en mierikswortel.

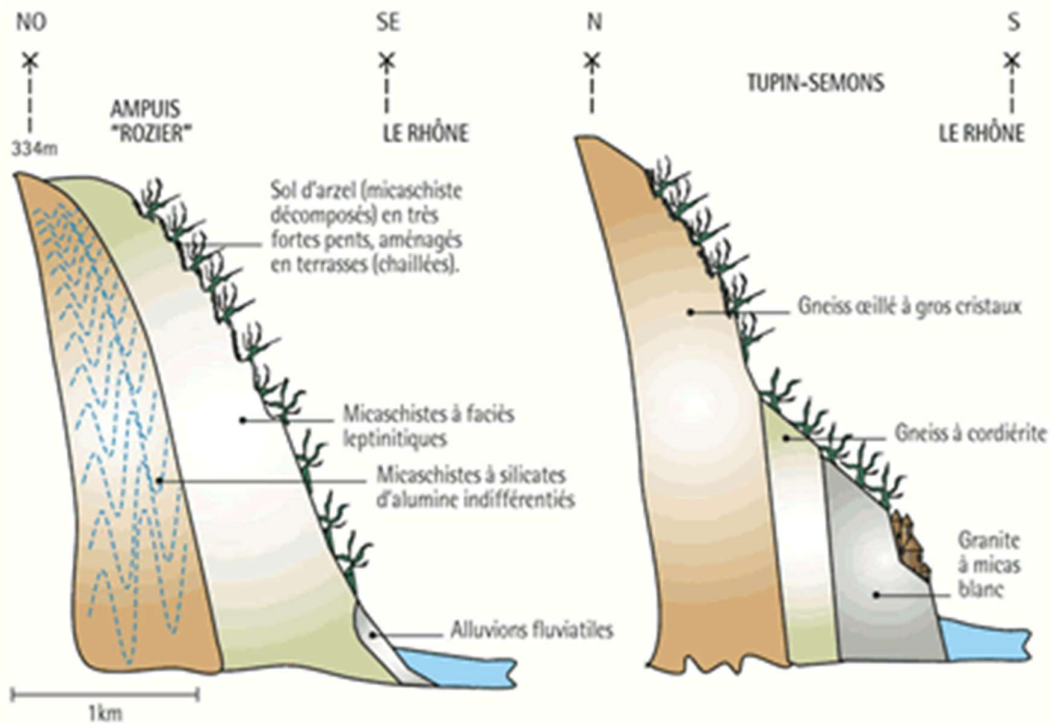
Wie vandaag langs de oevers van Rhône rijdt, staat er wellicht niet bij stil dat het rivierdal zich enkele honderden miljoenen jaren geleden vormde als gevolg van een geweldige geologische activiteit waaruit in het westen het Centraal Massief en in het oosten de Alpen ontstonden. In de verzakking tussen beide bergketens ligt nu de bedding van de Rhône, die zich een weg baant naar de Middellandse Zee.

Hoewel de Romeinen al wisten dat het noordelijke Rhônegebied geschikt was om aan wijnbouw te doen, duikt de benaming Côte-Rôtie pas op in de zesde eeuw. In 1890 bereikte de regio een hoogtepunt met een maximale aanplant op zo'n 280 hectare. De phylloxera-plaag en de Eerste Wereldoorlog luidden echter een periode van verval in. In 1940 werd Côte-Rôtie weliswaar als AOC erkend, maar het zou tot in de jaren zeventig duren vóór een nieuwe generatie wijnbouwers aan de slag ging om het gebied naar nieuwe hoogtes te stuwten. Vandaag zit de aanplant in de noordelijkste appellatie van de Rhône weer op het niveau van eind negentiende eeuw. De terrasvormige wijngaarden rijzen tot wel 320 meter uit het rivierdal op. Ze strekken zich uit over bijzonder steile hellingen en liggen verspreid over drie gemeentes op de rechteroever van de Rhône: Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Ampuis en Tupin-et-Semons, die op hun beurt verdeeld zijn in 75 zogenaamde *lieux-dits*.



Hoewel de Côte-Rôtie een klein wijnbouwgebied is, wordt het opgesplitst in twee delen: in het noorden (Saint-Cyr-sur-le-Rhône) ligt de *Côte brune* en in het zuiden (Ampuis en Tupin-et-Semons) de *Côte blonde*. Volgens de legende zou die splitsing teruggaan naar een zestiende-eeuws landheer die zijn wijngaarden verdeelde over zijn twee dochters. Aardig verhaal, maar de echte reden ligt in het

geologische onderscheid tussen beide subgebieden. In het noorden zit onder een kleilaag harde micaschist de toon, terwijl het zuiden gekenmerkt wordt door gneiss en migmatites.



Naast terroir is klimaat een van de beslissende factoren bij het maken van wijn. Het zal niemand verbazen dat de Rhône op dat vlak bijzonder bevoorrecht is: warme zomers, milde winters en voldoende neerslag (800 mm) die mooi verspreid is over het jaar. Daar komt nog de werking van de noordelijke wind bij, waardoor schimmel nauwelijks of geen kans krijgt. Als die wind toch wat te krachtig gaat waaien, worden de wijngaarden overigens beschermd door hun zuidelijke en zuidoostelijke oriëntatie.



Volgens de AOC-regelgeving mag er in de Côte-Rôtie uitsluitend rode wijn gemaakt worden en dan nog alleen van de syrahdruif, die voor maximaal twintig procent aangevuld mag worden met viognier. Het toegelaten rendement bedraagt 40 hectoliter per hectare, ligt in de praktijk echter rond de dertig.

De syrahdruif (oorspronkelijk een kruising van de mondeuse blanche en de durezza) valt op door haar intense, dieprood-paarse kleur. Ze staat voor aromatische, tanninerijke wijnen met impressies van viooltjes, bramen en blauwe bessen. Viognier is dan weer een meer lokale druivensoort met als bakermat Condrieu. Viognierwijnen zijn aromatisch en verfijnd. Ze zijn herkenbaar aan florale aroma's en impressies van peer, passievrucht, perzik, abrikoos.

## 1. Vignobles Levet – Cuvée Améthyste 2018 en 2019 (iDealwine, € 36,- en € 38,-)

Domein Levet ontstond in 1929 in Ampuis en vandaag is de vierde generatie wijnbouwers er aan de slag. Op iets meer dan vier hectare met als ondergrond micaschist staat onder andere een zeldzame oude variëteit van syrah: petite serine, die kleine bessen oplevert. Na de oogst worden de druiven gedeeltelijk ontrist, waarna er in inox cuves een fermentatie plaatsvindt. De opvoeding gebeurt in *demi-nuids*: grote vaten om het hout niet te laten domineren.

Beide monocépages van syrah brachten 24 maanden in eiken vaten door. Ze vallen meteen op door hun intense, donkerrode kleur en sterke viscositeit met mooie tranen. De eerste voegt daar nog een paarse tint aan toe, de tweede een licht waterig randje. In de neus komen aroma's van bramen rijkelijk naar voren. Bij jaargang 2018 komt daar nog cuberdon bij en na het walsen kruidigheid en zelfs een vleugje tabak. Jaargang 2019 heeft dan weer wat meer fraîcheur en verrast na een rondje walsen met licht primaire aroma's. In de mond worden de indrukken van de neus bevestigd: fruitig, wat meer kruidigheid in de ene en wat meer aciditeit in de andere wijn. Het opmerkelijkste verschil zit echter in de tannines: in geen van beide zijn ze uitdrogend of bitter, maar in jaargang 2018 voelen ze wat rijper en wat meer versmolten aan, terwijl ze in jaargang 2019 iets nadrukkelijker zijn, ook al is het versmeltingsproces voor zo'n jonge wijn al aardig op gang. Beide wijnen hebben zeker potentieel en de aanzet tot veroudering in de wat gebalde jaargang 2018 is alvast veelbelovend. 2019 zal vooral liefhebbers van een iets lichtere textuur charmeren.

De aroma's en smaken van beide wijnen passen perfect bij de carpaccio van hert met truffelmayonaise.



2. **George Vernay – Blonde du Seigneur 2019** (iDealwine, € 58,-)  
**Michel & Stéphane Ogier – Mon village 2020** (iDealwibe, € 55,-)



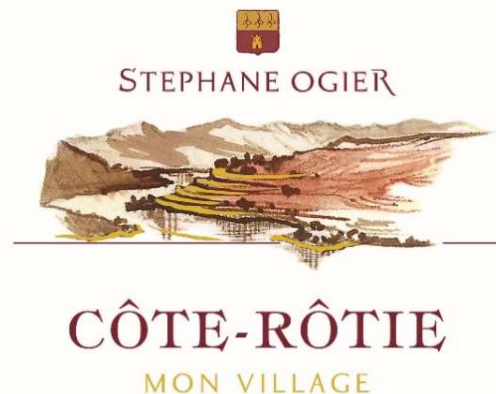
Met Vernay en Ogier zijn we te gast op twee topdomeinen. George Vernay bezit zo'n acht hectare aan de Côte-Rôtie, in Condrieu en Saint-Joseph. Aan zijn *Blonde du Seigneur* heeft hij vijf procent viognier toegevoegd. De druiven fermenteren volledig ontrist in inox vaten en gaan dan achttien maanden in barriques.

Domein Ogier zit met wijnbouwer Stéphane, die opgeleid werd in de Bourgogne, al aan de zevende generatie. *Mon village* is een assemblage van syrahdruiven uit verschillende lieux-dits en van wijnstokken tussen de vijf en dertig jaar. Twintig procent van de druiven werd niet ontrist. Na een koude maceratie van 24 uur en fermentatie in inox mocht de wijn een jaar in eiken vaten doorbrengen.

Zowel de Vernay als de Ogier zijn donkerrood met een heldere spiegel, waarbij de tweede wijn een wat meer kenmerkende paarse tint heeft. Rijp donker fruit (bramen, zwarte bessen) domineren meteen de neus. In *La Blonde du Seigneur* zorgt de viognier voor een meer florale impressie en meer elegantie, terwijl *Mon village* wat meer vanille en tabak vrijgeeft. Die indrukken worden bevestigd in de mond. Vernay heeft een

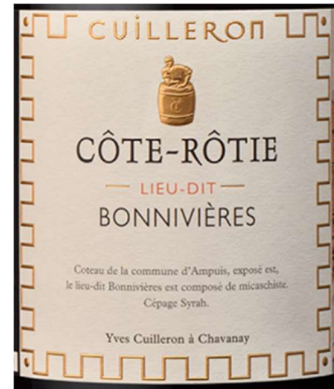
soepele wijn gemaakt met een mooie textuur die door zijn evenwicht en frisheid doet denken aan een Bourgogne. Ogier daarentegen komt wat krachtiger over, maar ook iets complexer met een snufje peper, zwarte chocolade, koffie en tabak. Beide wijnen lossen de verwachtingen ruimschoots in en het zou de moeite lonen om ze over pakweg tien jaar opnieuw te proeven. Aan zulke kwaliteit hangt echter een stevig prijskaartje, maar Hugo wijst erop dat wie houdt van wijnen uit deze appellatie, voor twaalf euro al een *syrah d'Ogier* kan kopen.

Topwijnen vragen om topgerechtten. Het varkenshaasje moelleux met knolselderpuree en pepersaus is alvast een schot in de roos.





3. Yves Cuilleron – **Bonnivières 2018 en 2019** (iDealwine, € 55,- en € 59)



Yves Cuilleron is een van de ambitieuze wijnbouwers die in de jaren zeventig Côte-Rôtie weer op de kaart hielp te zetten. Vandaag bezit hij het grootste domein van de hele appellatie: negentig hectare op micaschist met acht- à tienduizend wijnstokken per hectare. Acht hectare liggen in de appellatie Côte-Rôtie. De druiven worden deels ontrist en na een malolactische gisting gaat de wijn 18 maanden barriques in.

Net als bij de vorige wijnen, verrassen ook beide jaargangen van de oostelijk georiënteerde lieu-dit *Bonnivières* niet met de kleur en de aroma's. De syrah presenteert zich zoals we die intussen kennen: donkerrood met paarse tint, heldere spiegel; zwart fruit, bramen en bosbes. Beide wijnen zijn aanvankelijk wat gesloten en vragen om enkele rondjes walsen. Toch wordt het geduld uiteindelijk beloond. Zo geeft jaargang 2018 wat eucalyptus, chocolade en tabak vrij, terwijl het fruit in jaargang 2019 ietsje gestoofd is en er een licht animale toets vrijkomt. In de mond overtuigen beide met een mooie, zachte aanzet en een aangename frisheid. 2018 is wat kruidiger en heeft opvallend zachte tannines: een wijn met een zeker evenwicht. In 2019 zijn de zuren en tannines dan weer iets nadrukkelijker, zonder te storen. Twee knappe wijnen, die in vergelijking met Vernay en Ogier echter wat diepgang en complexiteit missen, maar beslist bewaarpotentieel hebben. Bij het stoofpotje met hert en hazelnoot komen ze hoe dan ook fraai tot hun recht.



### Wat onthouden we van onze kennismaking met de Côte-Rôtie?

- Bij een feestdegustatie horen feestelijke wijnen en daar staat Côte-Rôtie beslist garant voor. Voor Hugo is het de onbetwiste topper uit het hele Rhônegebied, méér nog dan Châteauneuf-du-Pape. Slechts weinigen zullen hem tegenspreken. Zelfs leden die niet meteen warm worden van de typische syrah-monocépages, zijn onder de indruk.
- De kleine appellatie in het noordelijke deel van het Rhônedal levert bijzonder fraaie syrahwijnen op die jaren bewaarpotentieel hebben. Zwart fruit, frisheid en kruidigheid zijn omschrijvingen die telkens terugkomen.
- Alle wijnen die we proefden, steken boven het maaiveld uit en verdienen een prijs, maar uiteindelijk kan er maar één winnen en dat is met overweldigende meerderheid *Mon village* 2020 van Stéphane Ogier.



(Verslag: Johan De Smet)

