



Condrieu

Le roi du viognier?

Eindwerk
Université-du-Vin
Suze-la-Rousse

Marc D'havé
Sommelier-Conseil



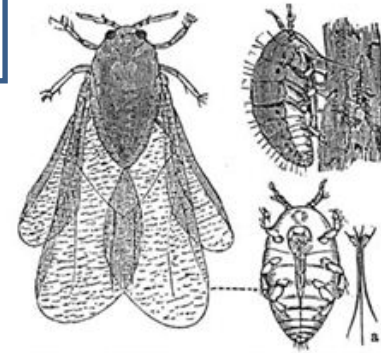


Onderzoeksvraag

Parasiteert op wortels druivenstok en zuigt alle vocht weg dat is bestemd voor de bladeren en de druiven. Gevolg: de plant sterft

- **Genese**

- Persoonlijke voorkeur voor ...
 - ... druivenras viognier
 - ... Rhône als wijnregio (Noord en Zuid)
- Ambitie om kennis opleiding aan praktijk te toetsen
- Vaststelling 1: viognier midden vorige eeuw bijna verdwenen
 - Tussen 1863-1900 verwoestte de Phylloxera (druifluis) bijna alle Franse wijngaarden, dus ook deze met viognier-aanplant
 - WO I -> crisis jaren 1930 -> WO II = onzekere periode ≠ bloeiende wijnindustrie
 - Na WO II
 - Verder krimpen wijnindustrie in Rhône-regio
 - » Potentiële arbeidskrachten kiezen eerder voor lucratieve fruitteelt en groeiende industrie/handel rond Lyon, dan te werken op steile wijnhellingen ten zuiden van Lyon (= o.a. Condrieu)





Onderzoeksvraag

- **Genese**

- Vaststelling 2: viognier midden jaren 1980 in opmars

- Condrieu (AOC in 1940; uitbreiding AOC-gebied in 1967 en 1986)

- 1928: 146 ha
- 1940: 170 ha
- 1965: 8 ha
- 1967: 10 ha
- 1968: 14 ha
- 1986: 20 ha
- 1990: 40 ha
- 1995: 80 ha
- Heden: 140 ha

- Frankrijk

- 2000: 2.359 ha
- 2006: 3.250 ha
- 2008: 4.111 ha

- Wereld

- 1965: 29 ha
- Heden: circa 10.000 ha (bij benadering)
[Australië (1.059 ha), VSA (1.204 ha), Zuid-Afrika, Griekenland, Portugal, Spanje, Chili, Canada, Nieuw-Zeeland en Argentinië]

Waar komt stijgende interesse vandaan?

(a) Jaren 1980: de sterke prijsstijgingen van de wijnen uit Bordeaux en Bourgogne zorgde voor een verhoogde interesse voor andere wijnstreken (o.a. Rhône en dus ook Condrieu).

(b) Aroma druivenras Viognier sluit aan bij de wens/behoefte moderne wijnliefhebber: fruitig, floraal, intens, vol, rond, ...



Onderzoeksvraag

- **Genese**

- Persoonlijke ervaringen met

- AOC Condrieu

- wijnbouwers: afstandelijke, kille ontvangsten
- prijzen: stevig (> 35 euro/fles)

- Zuidelijke Rhône

- wijnbouwers: hartelijke, warme ontvangsten
- prijzen: redelijk (tussen 8-15 euro/fles)

o.a. Georges Vernay, de referentie
van de AOC Condrieu

[“Wie enkele tientallen euro’s wil neertellen voor een fles moet beslist eens een Condrieu proberen, maar wie het bescheidener houdt, kiest beter een zuiderse Viognier” (<http://wijntips.skyblogs.be>, dd. 5-6-2009)]



Onderzoeksvraag

- **Eigenlijke onderzoeksvraag**
 - Formeel voor l'Université du Vin (Suze-la-Rousse)
Condrieu, koning van de viognier?
Een empirisch onderzoek naar de toepassing van de kwaliteitsfactoren op het druivenras viognier en dit algemeen gericht op de context van de Noordelijke en Zuidelijke Rhône, meer in het bijzonder de Noordelijke appellatie Condrieu versus het gebied van de grote gemeentelijke appellaties in het Zuiden.
 - In mensentaal ...
Aantonen dat de er in de Zuidelijke Rhône - in vergelijking met de AOC Condrieu - ook en steeds meer kwaliteitsvolle monocépages van viognier worden aangetroffen, maar dan wel voor 1/3^{de} van de prijs.



Monocépages en complexiteit

Kwaliteitswijnen = complexe wijnen

Complexe monocépages = een uitdaging

- **Monocépages**
 - Druivenras → determinerende factor
 - In tegenstelling tot assemblagewijnen
 - is er geen ander druivenras om de gebreken of tekortkomingen van het enige druivenras te maskeren
 - is er maar één druivenras om complexiteit te genereren



Monocépages en complexiteit

Kwaliteitswijnen = complexe wijnen

Complexe monocépages = een uitdaging

- **Complexiteit**

“La complexité est un terme magique, qui désigne la richesse d’un vin. Et la richesse d’un vin recouvre, tout simplement, plusieurs dimensions”
(<http://vindefrance-cepages.org>)

= basiscriterium complexiteit

- Verscheidenheid aan aroma’s: ≥ 3
- Harmonie: evenwicht tussen moelleux, aciditeit, alcohol en (indien aanwezig) tannines



Viognier



- **Druivensras**

- Oorsprong → discussiepunt



- Legende situeert oorsprong in Dalmatië (= Kroatische kust)
Keizer Probus zou het druivenras viognier in het Rhônegebied hebben geïmporteerd (eind 3^{de} eeuw; rond 280-281)
 - Wetenschappelijk wordt aanvaard dat oorsprong zich situeert in Noordelijke Rhône of ten minste in alpine grenszone Frankrijk-Italië
 - DNA-onderzoek (2004): viognier verwant aan Italiaanse druivenras *freisa* (Piemonte: stad/regio Asti), waar ook druivenras Nebbiolo van afstamt

Ampelografen José Vouillamoz en Anna Schneider van de University of California Davis



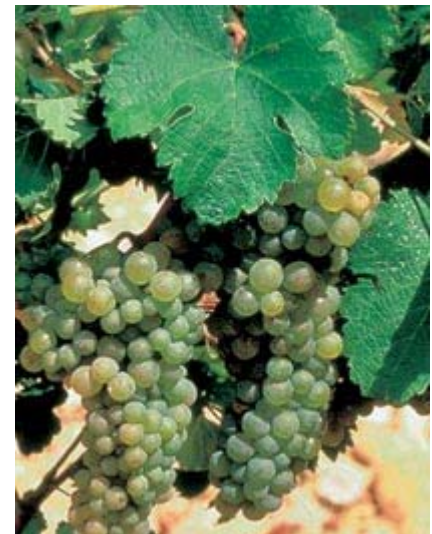


Viognier

- **Druivenras**

- Kenmerken blad

- Jonge bladeren: groen met lichte bronskleurige vlekken
 - Volwassen bladeren: licht- tot mediumgroen
 - Ronde vorm (orbiculair) met gekrulde randen
 - Drie of vijf lobben met middellange rechtlijnige tanden
 - Bubbelachtig oppervlak
 - Onderkant bedekt met fijne haartjes





Viognier





Viognier

- **Druivenras**
 - Kenmerken bes/druiventros
 - Kleine, ronde bessen
 - Kleine, compacte druiventrossen
 - Amberwitte kleur
 - Dikke schil





Viognier

- **Druivenras**

- Wijnstokken -> kunnen oud worden
 - Complexiteit = wijnstokken van ≥ 15 jaar
 - Condrieu -> wijnstokken van ≥ 70 jaar
 - Andere regio's Frankrijk/wereld -> wijnstokken ≤ 30 jaar
- Klonen -> weinig klonen beschikbaar en gecommercialiseerd
 - Slechts drie Franse klonen beschikbaar: 642, 1042 en 1051
 - Wijnbouwers Condrieu zorgen zelf voor hun viognier-areaal op basis van selectie sterkste/oudste wijnstokken uit eigen wijngaarden
 - Niettemin grote genetische verscheidenheid in Condrieu-wijngaarden: samenwerkingsverband van wijnbouwers heeft in 2002 zestig variëteiten in kaart gebracht (ook kweekkast opgericht in Chavanay)



Viognier

- **Druivenras**

- **Onderstok**

- Ideale onderstok bestaat niet

- Keuze hangt af van ...

- » ... de ondergrond (vochtig, droog, ...)

- » ... de wijn die men nastreeft

- Voor viognier -> doorgaans onderstok 110 R(ichter)

- » resistent tegen phylloxera

- » kan goed tegen droogte

“Enten” wijnstokken is gevolg van phylloxera. Voor phylloxera werd gewerkt met niet-geënte wijnstokken. “Enten” is assembleren van (a) onderstok en (b) ent die specifieke druivenras draagt. “Enten” heeft als doel resistent te zijn tegen de phylloxera, maar heeft ook significante impact op rendement wijnstok, vatbaarheid voor ziektes, gevoeligheid voor droogte, gevoeligheid voor vorst, ... Momenteel: 30-tal onderstokken toegelaten in Frankrijk

Naamgeving doorgaans verbonden met de ontwerper van de onderstok





Viognier

- **Terroir**

- (Basis)definitie terroir -> drie elementen
 - Bodem en ondergrond
 - Klimaat en weer
 - Ligging en oriëntatie
- Condrieu (referentiepunt)
 - Bodem/ondergrond
 - Arme ondergrond van graniet met brokkelige bovenlaag van zand, klei, kiezel en kalk
 - » Graniet: goede drainage; vasthouden warmte
 - Klimaat/weer
 - Formeel: “continentaal”, maar eigenlijk “instabiel mediterraan” door geregelde neerslag
 - » Winter: koud en nat
 - » Herfst: fris en nat
 - » Zomer: warm





Viognier

- **Terroir**

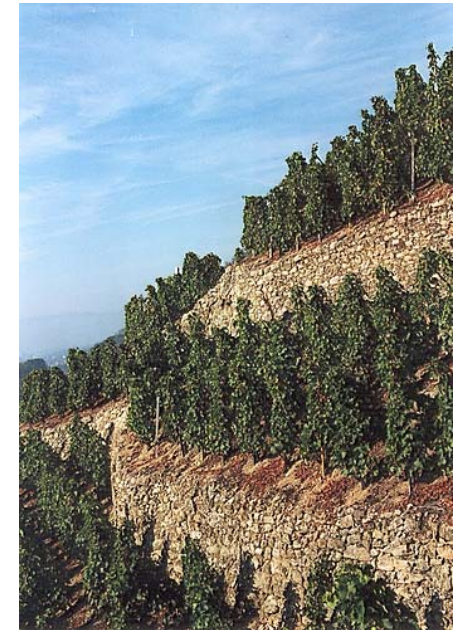
- Ligging/oriëntatie
 - Rechter Rhône-oever: steile hellingen (50-60% is normaal) met terrasbouw
 - Wijngaarden tot op 250 à 300 meter boven zeespiegel
 - Zuid en Zuid-Oost georiënteerd -> zon optimaal te kapteren





Viognier

- **Werk in de wijngaard**
 - Gevoelig (dus moeilijk) druivenras
 - ... voor vorst door vroege knopzetting (zie verder)
 - ... voor vocht tijdens de bloei- en oogstperiode
 - ... voor wind
 - ... voor meeldauw (schimmelziekte)
 - ... esca (nieuwe bladziekte; vooral bij oudere wijnstokken; oorzaak nog niet achterhaald)
 - Druivenstokken worden naar boven geleid →
 - Zoeken zonlicht
 - Onderste druiventrossen = minder snel rijp





Viognier

- **Werk in de wijngaard**

- Grote plantdensiteit

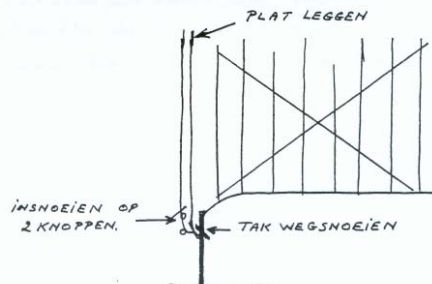
- Van 6.000 tot 10.000 wijnstokken per hectare
 - Wijnstokken zoeken in de diepte naar water
 - Rendement wordt beperkt

De plantdensiteit van een wijngaard varieert tussen de 3.000 en de 10.000 wijnstokken per hectare. Het druivenras viognier flirt dus met de bovengrens.

- Snoeiwijze

- Eén lange vruchtdragende tak (gebogen) en één korte zijtak met maximaal twee ogen

4^e jaar en de volgende jaren.





Viognier

- **Oogst**

- Lange groeicyclus
 - Knopzetting (floraison) = gelijktijdig met chasselas →
 - Tijdstip van oogsten = 2,5 weken later dan chasselas
- Lage en wisselende rendementen
 - Reden: vorstgevoeligheid door vroege knopzetting
 - Condrieu: maximum 37 hl/ha
- Oogstmoment = zeer belangrijk
 - Oogsten bij exacte rijpheid is zeer belangrijk
 - Onrijp = fraîcheur; geen aromatische complexiteit
 - Exact rijp = balans tussen aromatische complexiteit en fraîcheur
 - Overrijp = geen fraîcheur, teveel alcohol, te zware aroma's
- Manueel
 - Gevolg van de steile hellingen met terrasbouw

Tussen bloemvorming en oogst wordt ruwweg 100 dagen gerekend, hetgeen samenvalt met de rijpingsperiode van het druivenras chasselas. Dat druivenras wordt dan ook als referentie genomen, waartegen de rest wordt afgezet



Cf. Vinifiëren bij Domaine du Tix in drie fasen in combinatie met hoogteligging en oriëntatie wijngaarden



Viognier

- **Vinificatie**

- Gavrieerd, maar doorgaans ...

- licht kneuzen en daarna persen (soms experimenten met schilcontact)
 - koude statische klaring gedurende 2 à 3 dagen
 - temperatuurgecontroleerde alcoholische gisting ($\leq 20^{\circ}\text{C}$) op basis van natuurlijke gisten -> geven meer uiting aan terroir en complexiteit
 - opvoeding sur lie -> structuur en diepte
 - geregelde bâtonnage -> structuur en diepte
 - malo-lactische gisting: in Condrieu evenveel wel dan niet; in het Zuiden geregeld niet (om fraîcheur te behouden [omzetting scherp appelzuur naar milder melzuur])

Cf. Domaine Roche-Audran (Visan)

- niet doorvoeren kan problemen geven op het vlak van stabiliteit

- houtlagering: beperkt om aromaverlies te beperken

Cf. eveneens experiment
Domaine Roche-Audran (Visan),
le Caillou en tweede gisting op
fles



Viognier

- **Degustatie**

- Gevarieerd, maar doorgaans ...

- Visueel

- gouden tint

- Geur en retro-olfactief

- overweldigende aroma's van honing, perzik, abrikoos, acacia, specerijen, tropisch fruit (ananas), amandel, viooltjes, ...

- Smaak

- moelleux in aanzet
 - bittertje in afdronk
 - hoog alcoholgehalte
 - lage zuurtegraad

Uiteraard evenveel wel als niet,
hetgeen uit degustatie zal blijken



Viognier

- **Combinatie met gerecht**

- Gevarieerd

- kruidige en pikante Aziatische bereidingen
 - asperges
 - gamba's met knoflook en limoen
 - kip met gekonfijte sinaasappel
 - risotto
 - foie gras (zowel terrine als gebakken)
 - kazen

- Cantal (Auvergne: Aubrac)

- Beaufort (Jura/Savoie)

- Saint-Marcellin (N-Rhône, buurt van Condrieu)



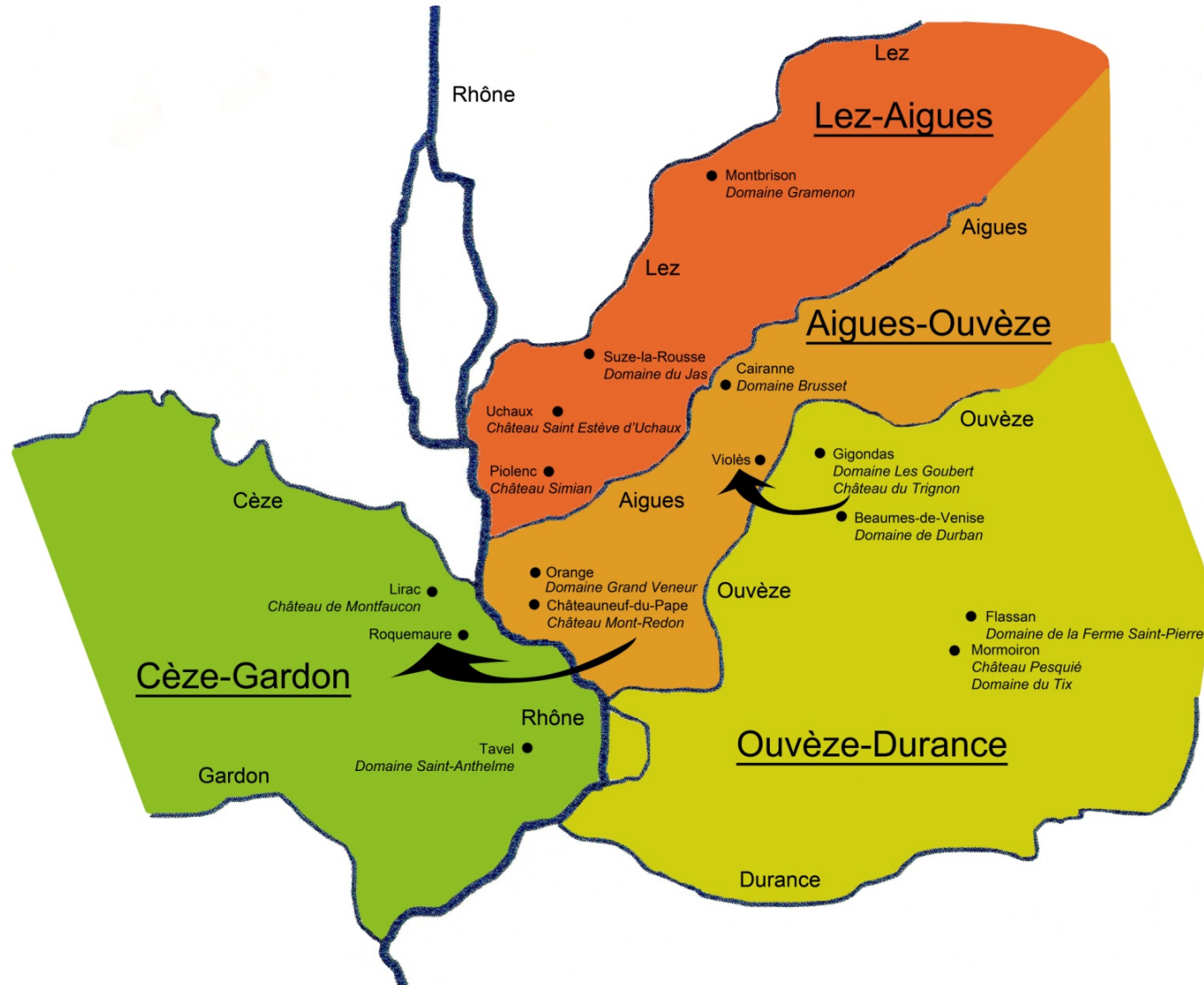


Degustatie

- **Z-Rhône versus monocépages viognier**
 - Twee uitdagingen
 - Z-Rhône -> inzicht verwerven en structuur aanbrengen
 - Z-Rhône -> monocépages van viognier vinden
 - Aanpak
 - Z-Rhône -> inzicht verwerven en structuur aanbrengen
 - Afbakening op basis zijrivieren Rhône -> rivieren belangrijk voor wijnbouw: Lez, Aigues, Ouvèze, Durance, Cèze en Gardon
 - Z-Rhône -> monocépages viognier vinden -> selectie van ...
 - de 18 gemeenten die appellatienaam Côtes du Rhône Villages mogen laten volgen door hun gemeentenaam
 - de 8 crus: Vinsobres, Rasteau, Gigondas, Beaumes-de-Venise, Vacqueras, Châteauneuf-du-Pape, Lirac en Tavel
- Vervolgens: e-search en plaatsbezoek wijnbouwers



Degustatie





Degustatie

- **Bodem**

Kiezel: kleine doorzichtige stenen, vnl. bestaande uit kwarts, een mineralig gesteente

- **Cluster 1: Rhône-Lez-Aigues**

- Klei-gronden gemengd met kalk, kiezel en zand
 - Dicht naar Rhône = minder klei
 - » strogele kleur neemt af
 - » meer finesse (citrus) en bittertje in afdronk



- **Cluster 2: Rhône-Aigues-Ouvèze**

- Klei-kalk-gronden gemengd met grind, zand en rolkeien
 - Dicht naar Rhône = minder klei, meer grind en rolkeien
 - » strogele kleur neemt af
 - » meer finesse (citrus) en bittertje in afdronk

Grind: korrelig afzettingsgesteente: grover dan zand en fijner dan keien





Degustatie

- **Bodem**

- **Cluster 3: Rhône-Ouvèze-Durance**

- Mont-Ventoux = dominant
 - Kalkgronden gemengd met klei en grind op hoogte ≥ 300 meter
 - » witgele -> gele kleur
 - » finesse (citrus) en bittertje in de afdronk

- **Cluster 4: Rhône-Cèze-Gardon**

- Rechteroever Rhône
 - Klei-kalkgronden gemengd met zand, kiezel en rolkeien
 - » witgele kleur
 - » meer finesse (citrus) en bittertje in de afdronk



Degustatie

- **Werk in de wijngaard**
 - Gelijklopend voor alle wijnen uit de vier clusters: culture raisonnée, biologisch en bio-dynamisch
 - Geen chemische bestrijdingsmiddelen, grassen blijven staan, schoffelen van de ondergrond om te beluchten, strenge snoei in functie van lage rendementen, handmatige pluk, ...
- **Vinificatie**
 - Gelijklopend voor alle wijnen uit de vier clusters
 - Zacht pneumatisch persen, gekoelde statische débourbage, temperatuurgekoelde alcoholische gisting op basis van natuurlijke gisten, beperkt gebruik van sulfieten, beperkte tot geen filtering, ...

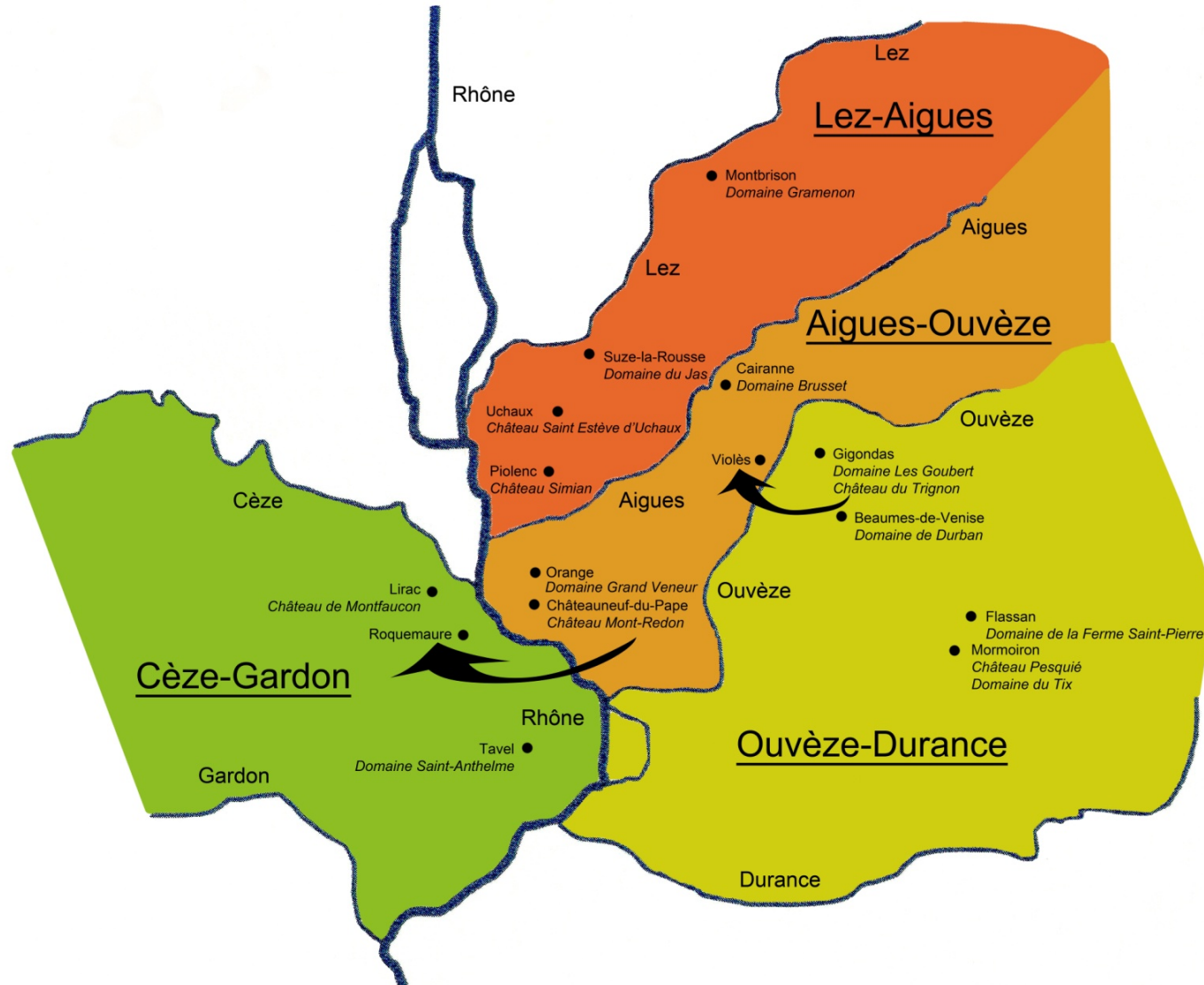


Degustatie

- **Wat gaan we doen?**
 - Degusteren en beoordelen negen monocépages viognier
 - Visuele fase
 - Geurfase -> aroma('s)
 - Smaakfase
 - Conclusie -> o.a. combinatie met gerecht
 - Toewijzen negen monocépages viognier aan één van de vier clusters
 - Zie volgende dia voor het kaartje



Degustatie





Degustatie

- **Gedegusteerde wijnen**

- **Cluster 1**

- Philippe Viret, Solstice, Vin de France, 2010 (7)
 - Château Saint Estève d'Uchaux, Vionysos, Côtes du Rhône Villages, 2010 (6)

- **Cluster 2**

- Château du Trignon, Viognier à cent pour cent, Côtes du Rhône 2010 (2)
 - Domaine Grand Veneur, Blanc de viognier, Côtes du Rhône 2010 (4)





Degustatie

- **Gedegusteerde wijnen**

- **Cluster 3**

- Domaine du Tix, Cuvée des grandes pointes, Vin de Pays de Vaucluse, 2008 (8)
 - Château Pesquié, Viognier, Vin de Pays de Méditerranée, 2010 (3)

- **Cluster 4**

- Château Mont-Redon, Le viognier, Côtes du Rhône 2009 (5)
 - Domaine Saint-Anthelme, Les Petits Cailloux, Vin de pays du Gard, 2009 (1)





Degustatie

- **Gedegusteerde wijnen**
 - **Condrieu**
 - Delas Frères, La Galopine, Condrieu, 2007 (9)



Cette cuvée est issue de l'assemblage de 3 parcelles : Vérin, Saint Cyr sur Rhône et Chavanay.

Vendangés manuellement, les raisins sont acheminés vers la cuverie dans de petites caisses. Après un pressurage doux, les moûts sont fermentés à basse température (16°C) en cuves thermorégulées afin de mettre en valeur la complexité aromatique du cépage Viognier.

Après la fermentation malolactique, le vin est soutiré à l'air et élevé sur lies fines afin de développer gras et structure tout en préservant ses exceptionnels arômes variétaux. La mise en bouteille est réalisée vers mi-avril après une légère filtration.

Asperges, poissons cuits à la vapeur avec une sauce au beurre, poulet rôti au citron.