



Executive Wineclub of Passion

Vijfde avond: donderdag 6 juni 2024: thematische workshop:

Thema: “**Zijn de rode Vacqueyraswijnen echte bewaarwijnen?**”

Een wandeling in de tijd over 23 wijnen

Een proefondervindelijke vergelijkende oefeningen tussen jonge en oude wijnen van de appellatie Vacqueyras in aanwezigheid van de topwijnbouwers **Frédéri Férigoule (Domaine Le Sang de Cailloux)** en **Jérémy Onde (Domaine Les Ondine & Clos des Frères)** en **Eric Boulet (Domaine Roucas Toumba)**



De reputatie van de Rhônewijnen zijn de laatste dertig jaar enorm de hoogte ingegaan. In de grote bewaarkelders liggen onvermijdelijk grote Côte Roties, Cornassens of Hermitages. De noordelijke Rhône heeft een heuse renomme ontwikkeld als het over bewaarwijnen gaat. De syrah op de leisteentachtige

bodem en de frissere steile hellingen zijn daarvoor de ideale biotoop. In de zuidelijke Rhône biedt de grenache het beste van zichzelf. Maar hier overtuigt doorheen de vinologische geschiedenis enkel de appellatie Châteauneuf-du-Pape om in gereputeerde wijnkelders verder te kunnen/mogen rijpen. De reputatie van rijpe oude Châteauneufs doen vele sommeliers smelten en de prijzen van belegen Châteauneufs uit topjaren zijn gewoonweg niet meer te betalen. De grenache op het terroir van Châteauneuf-du-Pape blijkt bijzondere krachten te hebben, die omliggende appellaties blijkbaar niet zouden hebben.

Maar is dit terecht? Zijn de edele appellaties zoals Gigondas of Vacqueyras op dit vlak ondergeschikt aan de schitterende verouderingsreputatie van grote Châteauneufs? De perceptie en de economische historische bekendheid verblind vaak de wijnconsument, terwijl de realiteit soms compleet andere conclusies trekt.

Deze workshop had de bedoeling het taboe van de verouderingssuprematie van Châteauneuf-du-Pape in de zuidelijke Rhône te nuanceren. Met enkele voorbeelden van de appellatie Vacqueyras hebben we geprobeerd aan te tonen, dat omliggende grenache-appellaties perfect dezelfde capaciteit tot verouderen in zich hebben en dat uiteindelijk de consument geen fortuin dient te betalen om een rijpe overheerlijke genache te consumeren.

Dat deze oefening is gebeurd onder begeleiding van drie totaal verschillende topwijnbouwers, maakte het alles nog interessanter. De drie verschillende characters, de drie verschillende stijlen en dus drie verschillende visies rond wijnmaken hebben de aanwezige proevers verrast met de verouderingsaspecten van hun wijnen en hun grenache gedomineerde Vacqueyrassen.

“Alles is aanwezig om mooi oud te worden”

Want de diegenen die de zuidelijke Rhône een beetje kennen, weet dat het microklimaat, het terroir en de wijnkunde van de wijnbouwers van Vacqueyras (of Gigondas), nauwelijks verschilt met deze van Châteauneuf-du-Pape. Tijd dus om de proef op de som te nemen. Dit werd door Eric Boullé en de geologische kaart van George Turc aangetoond (zie plannetje hieronder)

Onze stelling van de avond (die we proefondervindelijk hopelijk zullen kunnen bewijzen) is wel degelijk dat Vacqueyraswijnen een even groot potentieel in zich hebben om mooi en edel te verouderen, opdat de grenache ook hier zijn fijne tonaliteit op een ander smaakspectrum (zowel secundair als tertiair) kan aantonen.

Want Vacqueyraswijnen kunnen mooi verouderen door een combinatie van hun terroir, druivensoorten en productiemethoden. Hier zijn enkele belangrijke factoren:

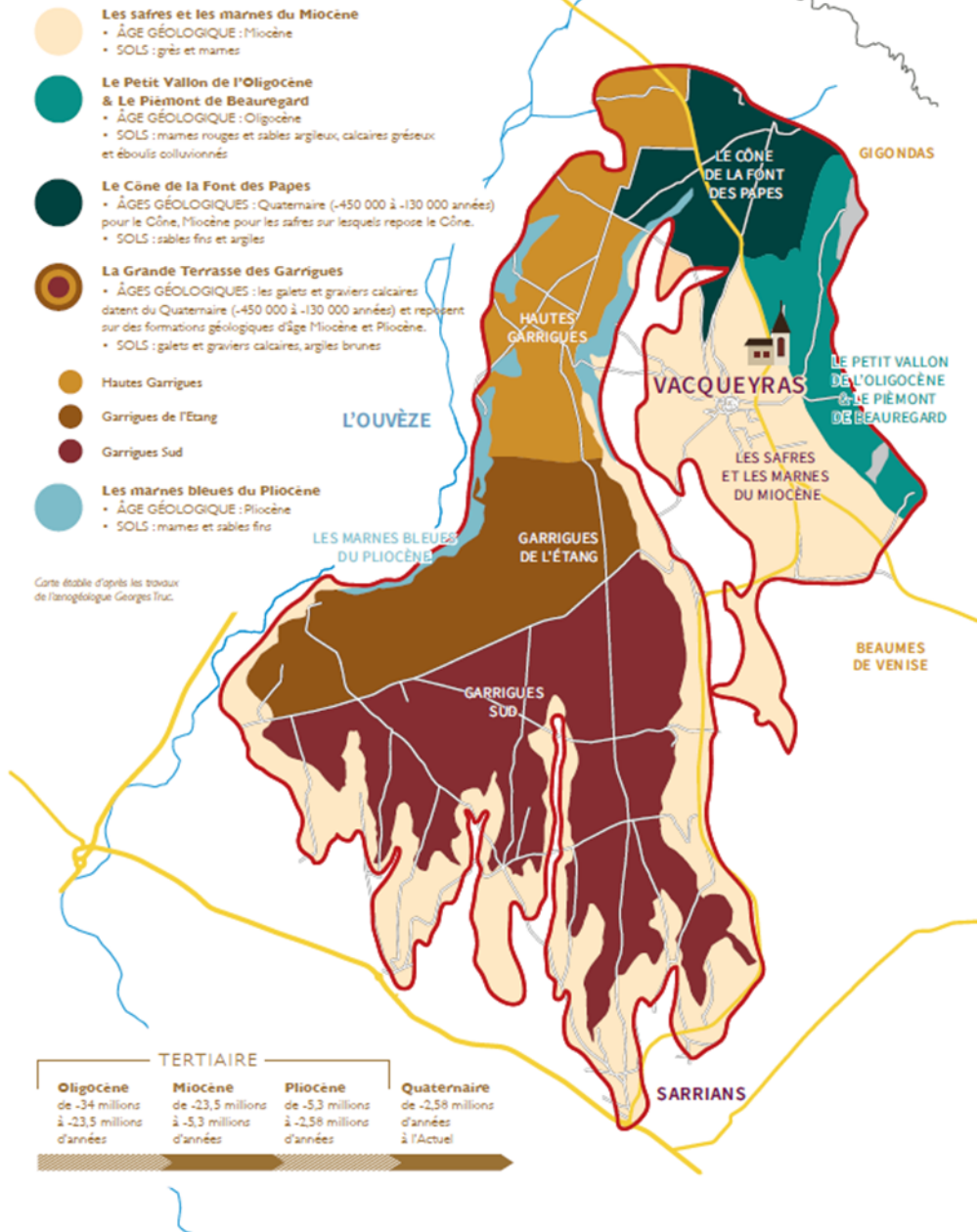
Terroir:

Bodem: de bodem rijk is aan kalksteen, zandsteen, en klei. Deze gevarieerde bodemsoorten dragen bij aan de complexiteit en structuur van de wijnen.

Klimaat: Het mediterrane klimaat met warme zomers en koele nachten zorgt voor een langzame rijping van de druiven, wat bijdraagt aan een goede balans tussen suiker en zuurheid. Dit is cruciaal voor het verouderingspotentieel.

Les terroirs

Carte géologique des terroirs de Vacqueyras



Druivensoorten: De grenache vormt de basis van Vacqueyraswijnen en staat bekend om zijn hoge suikergehalte, wat resulteert in volle, rijke wijnen met een hoog alcoholpercentage. Grenache verouderd goed door de ontwikkeling van complexe secundaire en tertiaire aroma's, op voorwaarde dat het aciditeitsniveau bewaakt wordt. De rijke onderbouw dat grenachewijnen kunnen hebben moeten hoedanook gedragen worden door voldoende zuren. Dit laatste is een voornamelijk opdracht voor de wijnbouwer in de zuidelijke Rhône. Indien men deze zuur-awareness niet koestert, dan kan grenache vlug zijn evenwicht verliezen en dus zijn verouderingspotentieel kwijt raken. De (assemblage)druiven syrah, cinsault en mourvèdre voegen structuur, tannines en zuurheid toe, wat helpt bij de veroudering. Syrah draagt bij aan kleur en aroma's van donkere vruchten en specerijen, cinsault geeft fijne frisse rondeur, terwijl mourvèdre zorgt voor tannines en aardse tonen. Trouwens

een verstandige druivenblend is vaak ingegeven om de wijn in zijn structuur te versterken, wat op zich ook een garantie is om mooi oud te worden.

Productiemethoden:

Vinificatie: traditionele vinificatiemethoden zoals langdurige maceratie en rijping op eikenhouten vaten verbeteren de tanninestructuur en integreren aroma's, wat essentieel is voor de veroudering.

Oudere wijnstokken: veel wijngaarden in Vacqueyras hebben oudere wijnstokken die lagere opbrengsten en geconcentreerde druiven produceren, wat bijdraagt aan de diepte en complexiteit van de wijn.

Aroma-ontwikkeling: jongere Vacqueyraswijnen hebben vaak fruitige en bloemige aroma's. Na verloop van tijd ontwikkelen deze wijnen complexere aroma's zoals leer, tabak, gedroogde vruchten, en specerijen, wat bijdraagt aan hun charme en diepgang.

Dankzij deze factoren kunnen Vacqueyraswijnen over een periode van 10 tot 15 jaar, en soms zelfs langer, prachtig evolueren, waarbij ze steeds meer complexiteit en verfijning ontwikkelen.

“grenache de tuilédruf van het zuiden”

Grenache-druiven staan bekend om hun gevoeligheid voor kleurverlies tijdens het verouderingsproces van wijn. Dit komt door verschillende chemische en fysiologische kenmerken van de druif.

Lage anthocyaanconcentratie: anthocyanen zijn de pigmenten die verantwoordelijk zijn voor de kleur in rode wijn. Grenache heeft relatief lage concentraties anthocyanen in vergelijking met andere rode druivensoorten zoals syrah of cabernet sauvignon. Dit betekent dat grenache-wijnen al van nature een lichtere kleur hebben en sneller kleur kunnen verliezen. Op dit vlak is ze vergelijkbaar met pinot noir of nebbiolo.

Hoge pH-waarde: grenache-wijnen hebben vaak een hogere pH-waarde, wat resulteert in minder stabiele anthocyanen. Hogere pH-waarden kunnen leiden tot snellere degradatie van deze kleurstoffen, waardoor de wijn sneller verbleekt.

Hoge oxidatieve gevoeligheid: grenache-wijnen zijn gevoeliger voor oxidatie vanwege hun chemische samenstelling. Oxidatie kan leiden tot de afbraak van anthocyanen en andere kleurstoffen, wat resulteert in een snellere verkleuring van de wijn.

Lage tannineconcentratie: tannines helpen bij het stabiliseren van de kleur in rode wijn door zich te binden aan anthocyanen en zo grotere, stabielere moleculen te vormen. Grenache heeft doorgaans lagere tannineconcentraties, waardoor de stabilisatie van kleurstoffen minder effectief is.

Productiemethoden: de wijze waarop grenache-wijnen worden geproduceerd kan ook bijdragen aan de snelheid van verkleuring. Lichtere extractiemethoden en kortere maceratietijden resulteren in minder kleur- en tannine-extractie, wat de stabiliteit van de kleur op lange termijn vermindert.

Al deze factoren dragen bij aan het feit dat grenache-wijnen de neiging hebben sneller van kleur te veranderen dan wijnen van druivensoorten met hogere concentraties anthocyanen, tannines en een lagere pH. Daarom zie je vaak dat oudere grenache-wijnen een lichtere, meer tegelachtige kleur krijgen in plaats van diep robijnrood. Maar laten we duidelijk zijn, de snelle kleurmutatie staat niet in rechtstreekse relatie met kwaliteitsverlies of kwaliteitsmutatie.

Programma van de avond was:

19u stipt: ontvangst

19u10: start introductie en voorstelling domeinen en millésimes

19u30: start degustatie deel 1: de jonge vacqueyrassen

20u30: start degustatie deel 2: de oude vacqueyrassen

21u30: conclusie en samenvatting

21u45: uitbollen met een typisch Zuiders hapje gemaakt door Tamis

Homekitchen

Einde: 22u30

We starten met een klein overzicht van de millésimes in Vacqueyras en een korte presentatie van de drie domeinen. Bij de ontvangst proeven we twee witte vacqueyraswijnen: één oud en één jong

Wijn 1: (jong) Clos des Frères cru Vacqueyras, blanc 2020

Wijn 2: (oud) Le Sang des Cailloux cru Vacqueyras, le Sang Blanc 2003

Beide wijnen verraste in hun fraîcheur. Vooral de Sang Blanc 2003 was een verrassing van formaat en had nog alles om vineus, fris en gastronomisch te zijn. Zelf Frédéri proefde zijn wijn met groeiende verbazing. Dus ook in wit kunnen dus vacqueyraswijnen perfect verouderen.

De domeinen en hun recente vinologische aanpak. Een presentatie van Vacqueyras van de recente millésimes 2020, 2021 en 2022, door de wijnbouwers zelf. Meer info over de drie domeinen kan je terugvinden op:

1. www.sangdescailloux.com
2. www.domaine-les-ondines.net
3. www.roucastoumba.com

Nadat elke wijnbouwer wat toelichting heeft gegeven over hun domein en hun typiciteit, zijn we eerst overgegaan tot een degustatie van recente jonge millésimes. Op deze manier konden de wijnbouwers hun stijl toelichten, met de bedoeling hun vacqueyrastypiciteit in zowel jong als oud te laten gelden.

Aan de tafel bij Jérémy werden de volgende jonge wijnen geproefd

Domaine les Ondines, Vacqueyras Passion 2020

Domaine les Ondines, Vacqueyras Tradition 2021

Clos des Frères 2021, cru Vacqueyras

Clos des Frères 2022, cru Vacqueyras

Aan de tafel van Eric werden de volgende jonge wijnen geproefd

Roucas Toumba, Les retanques de Cabassole 2021, cru Vacqueyras
Roucas Toumba, Le Grand Terre 2022, cru Vacqueyras

Aan de tafel van Frédéri werde de volgende jonge wijnen geproefd:

Le Sang des Cailloux, Azalaïs 2021, cru Vacqueyras
Le Sang des Cailloux, Lopy 2021, cru Vacqueyras
Le Sang des Cailloux, Floreto 2022, cru Vacqueyras
Le Sang des Cailloux, Lopy 2022, cru Vacqueyras

Dit eerste deel van de degustatie ging door binnen in de degustatieruimte, verspreid over drie tafels. Nadat iedereen met volle teugen had genoten van de prachtige vacqueyrassen van deze drie topwijnbouwers, zijn we naar de tuin verhuist om daar het tweede deel van de degustatie te volbrengen. Het was immers prachtig weer.

We gingen nu van elk domein de oudere versies vergelijken.

Voor Domaine Roucas Toumba (Eric Boullé) stonden de volgende millésimes te blinken:

Vacqueyras Les Retanques de Cabassole 2004
Vacqueyras Les Retanques de Cabassole 2006
Vacqueyras Les Retanques de Cabassole 2007
Vin de France, Les Grands Chemin 2008

Voor Domaine les Ondines (Jérémy Onde) stonden dan weer de volgende millésimes klaar:

Vacqueyras Ondines 2001
Wijn 17: Vacqueyras Clos des Frères 2004
Wijn 18: Vacqueyras Clos des Frères 2005
Wijn 19: Vacqueyras Clos des Frères 2006

Voor Le Sang des Cailloux (Frédéri Férigoute) waren de volgende millésimes de uitdaging:

Vacqueyras, Oumage 2001
Vacqueyras, Floreto 2001
Vacqueyras, Azalaïs 2003
Vacqueyras, Lopy 2003

Conclusie:

Vooreerst moet gezegd worden dat de jonge wijnen bijzonder gesmaakt werden en dat de kwalitatieve diversiteit tussen de drie gewoonweg verrijkend en hoogstaand was. Wel werd duidelijk dat millésime 2021 wat moeilijker smaakt dan 2020 en zeker tov 2022. Op dit vlak sprong de Floreto 2021 in positieve zin wat uit de reeks.

De verschillende stijlen die duidelijk proefbaar waren op jonge leeftijd, was iets moeilijker te differentiëren aan de tafels met de oude millésimes. Maar geen enkele oude wijn had pregnante verouderingsverschijnselen, laat staan dat ze 'over the hill' waren. Integendeel, sommige wijnen waren echte pareltjes om van te snoepen. De Oumage 2001 was een bom in volle jeugdigheid, de Lopy 2003 was een fluweel tapijt met lengte, de Clos des Frères 2006 was een heerlijke belegen fruitmand vol finesse, terwijl de Ondines 2001 nog sappig en vlezig overkwam, de Cabasolle 2006 was indrukwekkend rijk en fijn en de Grands Chemin 2008 was nog in volle kracht.

De wandeling tussen de drie tafels was uiteindelijk een fantastisch moment. De wijnbouwers konden zelf hun eigen smaakpaletten amper geloven, hoe lekker al deze oude millésimes wel waren.

In het moment van de euforie, had Tamis dit prachtige degustatiemoment verrijkt met een zuiderse ratatouille en een fris toastje met geitenkaas. Een betere harmonie met 20 jaar oude vacqueyraswijnen kon er niet zijn.

Terwijl de wijnbouwers rond middernacht hun bed opzochten en de laatste EWOPPERS buiten zijn gerold rond 1 uur 's nachts, konden we terugblikken op de conclusie dat inderdaad het AOP Vacqueyras alle capaciteiten in zich heeft om mooi oud te worden. Het moet gezegd dat dit ook afhangt van de passie en de kunde van de wijnbouwer. En niet toevallig hebben deze drie een kwalitatieve autoriteit in de appellatie. Met deze oefening tussen jong en oud hebben ze dit meer dan ooit bewezen. Het was misschien de mooiste van de 5 eerste degustaties van de Executive Wineclub of Passion. Iedereen was klaar om naar de grote vacqueyrasshow van de Baronie Gent van de Commanderie des Costes du Rhône te gaan van zaterdag 8 juni 2024.