vojacek wijnen

IGP Collines Rhodaniennes 2024 Viognier Contours Deponcins



DOMEIN

Domaine François Villard ligt in St.Michel-sur-Rhône, net onder Condrieu en beslaat 42 hectare wijngaard en zes appellations: Condrieu, Saint Joseph, Côte Rôtie, Saint Peray, Crozes-Hermitage en Cornas. Selfmade wijnmaker en – inmiddels – Rhône-icoon François Villard maakt hier 23 verschillende cuvées. Het is zijn filosofie om authentieke, evenwichtige wijnen te produceren. Zo representatief mogelijk voor hun terroir en met optimale mineraliteit, volgens François 'de grootste frisheid die je je in een wijn kunt voorstellen'. Hij zoekt naar de juiste balans in zijn wijnen, waarbij hij systematisch de voorkeur geeft aan finesse boven kracht. Op het domaine – biologisch gecertificeerd sinds 2022 – wordt handmatig en per perceel geoogst, zodat elke tros bij perfecte rijpheid wordt geplukt. De opbrengst van de percelen wordt vervolgens apart gevinifieerd zodat de blends per oogstjaar kunnen worden aangepast. De granieten bodem garandeert mineraliteit, evenwicht en structuur om te rijpen. Late pluk en houtrijping met deels nieuw hout zorgen voor een breuk met lokale tradities, maar met verbluffend resultaat. Het is aan François en zijn goede vriend en leermeester Yves Cuilleron te danken dat er tegenwoordig een veel bredere interpretatie van Condrieu en viognierwijnen in het algemeen bestaat.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Uit Saint-Michel-sur-Rhone en Verin. Zanderige bodem van graniet en Mica-schist. Vrij jonge stokken: 15 jaar. Gevinifieerd en opgevoed op eikenhouten vaten (3-4 jaar). Lichtgeel van kleur. De geur van de wijn spat uit het glas. Heel floraal, maar ook dat typische viognier fruit met perzik, abrikoos. Sappige smaak in de mond met mooi fruit, mineraliteit en veel balans. Iets van houtaroma achterin met wat kruidigheid zorgt voor wat relief op het einde. Sensuele wijn!

DRUIVENRAS

Viognier

GASTRONOMIE

Gazpacho. Artisjokken. Zeetong 'en papillotte' met langzaam gesmoorde groenten, kreeft 'à la nage' of gerechten met een licht oriëntaals karakter (milde curry). Langoustine. Verse kazen.

BEWAARTERMIJN 2027-2030

LAND Frankrijk

STREEK Noord Rhône

OOGSTJAAR 2024

INHOUD 0.75 L

DOMEIN François Villard

ALCOHOL 13%

SMAAKPROFIEL Fruitig & Harmonieus