

Naam van de wijn: Vignoble De Boisseyt - Viognier En Amont

Producent: Vignoble De Boisseyt

Regio: VDP Collines Rhodaniennes, Rhône, Frankrijk

Druivenras(sen): viognier.

Smaaktype: droog, halfvol, expressief en met lichte houtrijping.

Bewaarcapaciteit: tot 4 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 10 tot 12°C.

Culinair advies: forel, snoekbaars, mosselen, salades, kip, kalfvlees, niet te rijpe geitenkaasjes en milde Aziatische gerechten.

Glasadvies: Riedel Veritas Viognier/Chardonnay, Riedel Vinum Viognier/Chardonnay.



Wijnbedrijf: Het verhaal van Vignoble De Boisseyt begint in 1797, vlak na de Franse Revolutie. De wijngaard, 11 hectare in totaal, bleef twee eeuwen lang familiebezit en produceerde kwaliteitswijnen, waaronder een rode en witte Saint-Joseph, Condrieu, Côte-Rôtie en Côtes du Rhône. In september 2017 verkochten Agnes en Didier Chol de wijngaard aan Olivier Dedelle, die even vastberaden is als de vorige eigenaren om wijnen van de beste kwaliteit te maken.

Regio: De Rhône is een van de oudste wijnbouwgebieden van Frankrijk. De Kelten en de Galliërs hadden al wijngaarden aangelegd in de Rhônevallei, maar de wijncultuur werd hier pas echt op gang gebracht door de Grieken en Romeinen, en later toen Clemens de Vijfde zich als paus in Avignon vestigde, steeg de status van Rhônewijnen naar grote hoogte. Het Rhônedal is een ruim 200 km lang gebied dat grofweg van Lyon tot aan Marseille loopt en grote verschillen tussen noord en zuid kent. Het noordelijk deel strekt zich uit vanaf het stadje Vienne tot aan Loriol, net ten zuiden van Valence. Hier heerst een landklimaat met hete zomers, een warm najaar en koude, natte winters. De Rhônevallei is hier smal met deels steile hellingen en waar met syrah zeer grote rode wijnen gemaakt worden in appellations als Hermitage, Côte-Rôtie, Cornas en Saint-Joseph, terwijl viognier de witte druif is voor Condrieu en de uiterst zeldzame Chateau Grillet. Daarnaast zijn roussanne en marsanne de druiven voor de witte Hermitage, Saint-Joseph en Saint-Péray.

Wijngaard & Vinificatie: De Viognier En Amont is afkomstig van wijngaarden die gelegen zijn boven het dorp Chavanay. De druiven worden handmatig geoogst. In de vinificatieruimte worden deze voorzichtig geperst en laat men het sap de alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten en de malolactische gisting ondergaan in grote houten vaten. Aansluitend wordt de jonge wijn overgestoken op eikenhouten foeders voor rijping. Na ongeveer 8 maanden wordt de wijn geassembleerd en na lichte filtering gebotteld.

Smaakimpressie: Helder, licht goudgeel van kleur. In de neus aroma's van grapefruit, perzik, veldbloemen en een hint van honing. In het smaakpalet tonen van citrusvruchten, geel steenfruit en een hint van papaja, die worden gevolgd door een lange afdronk met verfijnde zuren.