

Naam van de wijn: Vignoble De Boisseyt - Saint-Joseph Les Garipelées Blanc

Producent: Vignoble De Boisseyt

Regio: Saint-Joseph, Rhône, Frankrijk

Druivenras(sen): marsanne, roussanne.

Smaaktype: droog, halfvol, complex, licht mineralig en met houtrijping.

Bewaarcapaciteit: tot 5 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 10 tot 12°C.

Culinair advies: gegrilde forel, kip uit de oven met gekonfijte citroen, pasta, verse 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 Saint-Joseph Les Garipelées Blanc is afkomstig van verschillende wijngaarden die gelegen zijn bij het dorp Chavanay. De druiven worden afzonderlijk handmatig geoogst en gevinifieerd. In de vinificatieruimte worden de druiven uiterst voorzichtig geperst en krijgt het sap 24 uur rust om de grovere bestanddelen te laten bezinken. Hierna laat men het sap ruim 2 weken lang een temperatuur-gecontroleerde (20°C) alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten ondergaan in vaten. Aansluitend wordt de jonge wijn overgestoken op gebruikte eikenhouten barriques voor de malolactische gisting en rijping op de 'lie'. Na ongeveer 6 maanden wordt de wijn geassembleerd en na lichte filtering gebotteld.

Smaakimpressie: Helder, licht goudgeel van kleur met een zweem van groen. In de neus aroma's van limoen, abrikoos, tropisch fruit en geroosterde amandelen. In het smaakpalet tonen van citroenschil, geel steenfruit, wilde venkel en een hint van vanille, die worden gevolgd door een mineralige afdronk met frisse zuren.