

Naam van de wijn: Vignoble De Boisseyt - Côte-Rôtie Côte Blonde
Producent: Vignoble De Boisseyt
Regio: Côte-Rôtie, Rhône, Frankrijk
Druivenras(sen): serine (syrah), viognier.
Smaaktype: droog, halfvol tot vol, elegant, complex, verfijnd en met houtrijping.
Bewaarcapaciteit: tot 20 jaar na de oogst.
Serveertemperatuur: 16 tot 18°C.
Culinair advies: lamsbout, fazant, patrijs, truffelrisotto en gerijpte harde kazen als oude Remeker, Comté Alpage en Ossau-Iraty.
Glasadvies: Riedel Old World Syrah, Riedel Vinum Syrah.



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 druivenoogst is zeer selectief en geheel handmatig. In de vinificatieruimte wordt 70% van de druiven licht gekneusd en laat men de rest als trossen intact. Het geheel laat men 3 weken lang een temperatuur-gecontroleerde (30°C) alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten ondergaan in roestvrijstalen tanks. Daarna volgt persing en wordt 50% van de jonge wijn overgestoken op grote eikenhouten vaten en de rest op eikenhouten barriques (50% nieuw) voor de malolactische gisting en rijping. Na ongeveer 24 maanden wordt de wijn geassembleerd en na lichte filtering gebotteld.

Smaakimpressie: Diep robijnrood van kleur met een zweem van paars. In de neus aroma's van rijpe bosbessen, frambozen, viooltjes, gebakken spekjes en tabak. In het smaakpalet tonen van rijp klein zwart fruit, witte peper en vanille, die worden gevolgd door een zeer lange afdronk met nobele tannines en fraaie zuren.