

# VIOGNIER

Zaterdag 29 SEPTEMBER 2007

Michel De Cuyper

Wijnmeester Commanderie Gent

# VIOGNIER

- De oorsprong van deze witte rustieke druivensoort is moeilijk te achterhalen maar volgens de ampelografen is zij afkomstig van oude wilde druivenrassen die door de lokale bevolking – de Allobrogen\* – verbeterd en “gedomesticeerd” werd.
- Meest aangeplant op de granietterassen op de rechteroever van de Rhône in de wijnstreken rond Condrieu en Ampuis, ten zuiden van Lyon, meer bepaald tussen Vienne en Valence.
- Maakt eveneens deel uit van de aangeplante witte druivensoorten in de vallei van de Rhône en in de Languedoc-Roussillon.
- Synoniemen: vionnier, petit vionnier en viognié.

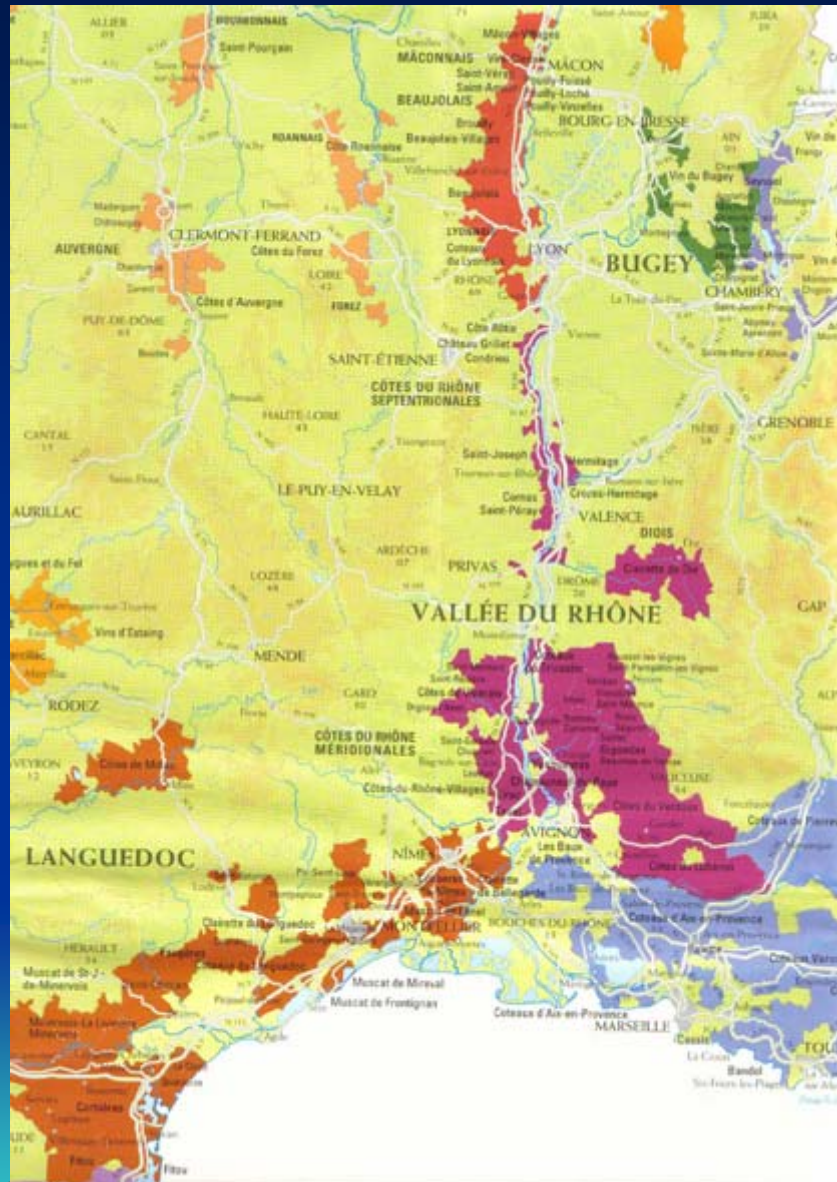
\* Bevolking die in de vallei van de Rhône leefde.

# VIOGNIER

- Eind tachtiger jaren wordt de viognier aangeplant in Californië, Virginia en Georgia. Thans zijn er ook aanplantingen van viognier in Brazilië, Chili, Argentinië, Australië, Zuid-Afrika.
- In Europa – naast Frankrijk – is de viognier aangeplant in Portugal, Spanje, Italië, Oostenrijk en Zwitserland.
- In het begin van de jaren 60 was er slechts 30 ha viognier aangeplant voor de productie van de herkomstbenamingen Condrieu, Château-Grillet (1 eigenaar) en Côte-Rotie. Pas in de jaren 80 gaat men zich terug interesseren voor de viognier in zoverre dat er vandaag in Frankrijk (Rhônevallei en Languedoc-Roussillon) 2.620 ha wijngaard met deze edele druivensoort beplant zijn.

# VIOGNIER





# VIOGNIER

- De viognier is matig gevoelig voor oïdium maar wel voor grijze rotting (pourriture grise). De twijgen zijn fijn en breken gemakkelijk af door hevige wind. Gemiddelde weerstand tegen droogte.
- Gemiddelde productie ligt rond 40 hl/ha (indien hoger dan verminderd de kwaliteit snel zoals dat het geval is in Australië).
- Overrijpheid moet vermeden worden omdat de frisheid van de wijn eronder lijdt.
- “Passerillage” (drogen van de druiventrossen) wordt soms uitgevoerd voor de productie van “Vin de Paille”

# VIOGNIER

- Franse gecontroleerde herkomstbenamingen (AOC) waar de viognier voorkomt:

- Condrieu: 101 ha – opbrengst: gem.37 hl/ha.
- Château Grillet: eigendom van de familie Neyret-Grachet (“monopole”) sedert 1820! 3,5 ha – 93hl (12.000 flessen)

Deze 2 wijnstreken uit het departement Ardèche genieten van een microklimaat. De wijngaarden zijn gelegen op steile hellingen volledig zuid gericht en beschermd van noord- en westenwinden. De terroirs zijn afkomstig van de afbrokkeling van primair rotsgesteente van het gneisstype. De wijngaarden zijn omringd door uit rotsblokken gemaakte muurtjes. Het zijn deze muurtjes die het landschap zo bijzonder maken (terrassen).

# VIOGNIER

- Andere herkomstbenamingen waar de viognier gebruikt wordt in monocépage- en assemblagewijnen:
  - AOC Côte-Rôtie: de viognier komt meer voor op de Côte blonde dan op de Côte brune. Hier wordt wel rode wijn gemaakt met de syrah druif waaraan maximum 20% viognier mag toegevoegd worden.
  - AOC Côtes du Rhône blanc (52 hl/ha)
  - Vin de Pays des Côteaoux de l'Ardèche "Viognier"
  - Vin de Pays d'Oc "Viognier"



# VIOGNIER

Eigenschappen van de wijnen gemaakt met de viognier druif:

- Aroma's: steenvruchten (abrikoos, perzik, mango, ...), witte vruchten (rijpe limoen, lichi's, zeer rijpe kweeperen), witte bloemen (iris, acacia, witte roos, jasmijn,...), verse kruiden (gember, venkel,...), minerale toetsen, gedroogde vruchten en honing. Sommige viognierwijnen zijn houtgerijpt en dan komen ook geuren vrij van vanille en licht gebrande houttoetsen. Over het algemeen zijn het zeer geurige en aromatische wijnen. Bij veroudering neemt men ook volgende geuren waar: muskus, peperkoek, tabak, linde, viooltje, ...
- Smaken: ronde tot vette wijnen met een laag gehalte aan zuren maar met heel veel finesse. De smaak is zeer persistent.

# VIOGNIER

- Beste wijnbouwers voor Condrieu wijnen: Cuilleron, Gangloff, Niero, Villard, Guigal, Chapoutier en Delas.
- Beste laatste jaargangen: 2004, 2005 en 2006.
- Verouderingspotentieel: na 2 à 3 jaar bereikt Condrieuwijn zijn hoogtepunt. Andere viognier wijnen worden best binnen de 2 jaar na oogst uitgedronken.
- Harmonie wijn en gerecht: gegratineerde kreeft, gambas, oesters, sint-jacobs-schelpen, gebakken sint-jacobsschelpen, gegrilde tarbot, gegrilde paling. Over het algemeen alle “droge” geitekazen, reblochon, saint-marcelin. Viogniers met restsuikers: ganzelever en amandelkoekjes.

# VIOGNIER

## Welke wijnen proeven we?

Om onze smaakpapillen en geurreceptoren op niveau te brengen proeven we tijdens de algemene vergadering: Les Salices Viognier 2006 Vin de Pays d'Oc van J&F Lurton.

1. Domaine Le Fort Viognier 2005 Vin de Pays d'Oc
2. Viognier Bajo Aragon 2005 Venta d'Aubert Vino de la Tierra (Cretas, Espagna)
3. Mas de Libian Viognier 2006 Vin de Pays des Coteaux de l'Ardèche
4. Cinerino 2005 Azienda Agr. Abbona di Abbona Maqrziano (Dogliani - Piëmont, Italia)
5. Vérité 2005 Viognier L. Miquel Vin de Pays d'Oc
6. Condrieu "Invitare" 2005 M. Chapoutier
7. Vionié de Paille L.2002 Vin de Table M. Chapoutier
8. La Cluya Blanc - Vin de Paille de viognier Vin de Table 2005