

Kris DEKEYSER

De tweede proefavond van dit seizoen was gewijd aan een rijzende ster onder de witte druivensoorten, de Viognier. Een paar decennia geleden was deze druivensoort nog een zeldzaamheid. In 1965 waren slechts 8 hectares te vinden, vrijwel uitsluitend in Condrieu in het noordelijk gebied van de Rhône. Tegenwoordig wordt deze stijlvolle, exotische en aromatische druivensoort steeds meer bekend. De druif verspreidt zich over het zuiden van Frankrijk (in de Languedoc-Roussillon en de Provence) en groeit nu ook in de Verenigde Staten en Australië.

De Viognier brengt een intense witte wijn voort, die zich kenmerkt qua aroma door zijn overvloed van zacht rijp wit fruit (appel, peer, abrikoos, perzik), meibloesem, hars en noten. Viognier heeft meestal behoorlijk veel body, weinig zuren en een fluweelachtige, volle lange afdronk (met een toets van honing). Namen als Condrieu en Château Grillet behoren wereldwijd tot de top.

In ons glas belandden achtereenvolgens:

1. **Domaine Le Fort 2003 – Vin du pays d’Oc (C. de la Malepère)**

Strogeel van kleur met roze tinten op de zijkant.

In de neus een overweldigend aroma, zeer fruitig (perzik) met toets van ‘cuberdons’. Zeer belovend.

Smaakt vetzig en is zeer mondvullend. Matig zuur maar blijft wel hangen (12 %). Lichtjes bitter.

Marc, die zijn liefde voor Viognier niet onder stoelen of banken kon steken, vond deze wijn perfect passend bij vis met sterke saus.

2. **Domaine de Vigier 2002 – Vin du pays (Côteaux de l’Ardèche)**

Zeer heldere, mooie spiegel. Iets groener, donkerder dan de vorige wijn. Een weinig viskeus.

Een veel meer gesloten neus. Frissere geur dan de vorige, waarbij het citrus overheerst

Veel minder vetzig dan de vorige wijn; gebalanceerde smaak waarbij het zuur toch overheerst en blijft hangen. Iets bitter in de afdronk.

Zou passen bij gerookte zalm.

3. **Domaine St-Amant La Tabardonne 2002– Côtes-du-Rhône Villages Beaumes de Venise**

Strogeel met lichtgroene toets. Heldere spiegel. Goede concentratie

In de neus overheerst eik. Verder licht exotisch fruit en vanille

In de mond een beetje vetzig, moelleux. Een goede balans zuur-zoet-bitter. Eik goed versmolten. Toetsen van appel, jefkens-peren en sirop de Liège.

4. **Domaine Gramenon 2003 – Côtes-du-Rhône Vie, on y est**

De wijn bleek ge-oxideerd (ge-maduriseerd) en werd dan ook afgevoerd zonder er verder woorden aan vuil te maken.

5. **Condrieu La Bonnette R.Rostaing 2002**

Prachtige, heldergele kleur met groene toets.

Zuivere neus, bloemig, fruitig (mandarientjes, tangarine, clementine), meibloesem. Geen eik.

In de mond zachte aanzet en goed evenwicht van fijn zuur en zoet.

Een fijne wijn met veel body en elegantie.

6. **Condrieu Y. Gangloff 2002**

Perfekt goudgele spiegel . Prachtige Marilyn Monroe-benen

Zeer breed palet van aromakomponenten (noten,perziken,overrijp wit fruit,oude ananas) Eik.

Qua smaak proefde iedereen gedroogd, gekonfijt fruit maar voor de rest bleken de meningen enigszins verdeeld. Sommigen bejubelden de wijn als zeer evenwichtig (zuur en zoet goed vermengd), zeer intensief en met een mooie afdronk. Anderen beschreven deze Gangloff als een oude, niet zo speelse monnik en refereerden naar de twi-light in Antwerepen.

7. **Château Grillet 1986**

De evaluatie van deze bijna twintigjare wijn verschilde sterk naargelang de fles

Aan onze tafel was de wijn zeer intens geel.

In de neus was er geen fruit meer te bespeuren, maar wel oesters, camembert. Anderen verwezen naar rokerigheid en naar een natte bosgeur

Stevige aciditeit met een sherry-toets en noten in de afdronk

Conclusie : Zeer geslaagde degustatie waarbij de afwezigen (waaronder onze wijnmeester) eens te meer ongelijk hadden.
