

Mijn favoriet: Côtes du Rhone...

Mijn favoriete Franse wijnregio is de Côtes du Rhône. Een gebied dat aansluit onder de Bourgogne (& Beaujolais) waar men een uitgebreid en zeer verscheiden gamma van wijnen produceert.

Een uitgebreide wijnregio

Tussen Vienne en Avignon strekt de appellation Côtes du Rhône zich aan weerszijden van de Rhône uit over 250 gemeenten en 6 departementen: Loire, Rhône, Ardèche, Drôme, Vaucluse en Gard (zie kaartje)

De Rhônestreek wordt meestal opgedeeld in de noordelijke en het zuidelijke gedeelte. De wijnen uit het noordelijke gedeelte verschillen dan ook veel met deze uit het zuidelijke deel. Dit heeft te maken met de grote verschillen in klimaat en bodem. Het noordelijke deel heeft voornamelijk een granieten ondergrond en een gematigd landklimaat. Het zuidelijke deel heeft een warmer mediteraan klimaat met droge zomers en vaak mistralwind.

Het zuidelijke deel is goed voor 80% van de totale wijnproductie van de gehele Rhônevallei. Er worden hoofdzakelijke rode wijnen gemaakt (82%). De roséwijnen winnen aan belang (10%), terwijl het aandeel van de witte wijnen afneemt (8%)

De wijnen uit de Côtes du Rhône staan er in het algemeen om bekend dat ze zacht, rijk aan aroma en boeket, vol en meestal stevig zijn. Ze kunnen vaak al jong gedronken worden, maar de cru's (zie hieronder) worden beter toch wat bewaard.

Appellaties:

De Rhône wijnen kan men opdelen in vier categorieën:

- de AOC Côtes du Rhône,
- de AOC Côtes du Rhône Villages,
- de Cru's
- de jeunes appellations.

Deze laatste leveren meestal de eenvoudigste wijnen, gevolgd door de Côtes du Rhône en Côtes du Rhône Villages. De allerbeste wijnen zijn afkomstig van de Cru's.

De bekendste appellaties uit de Côtes du Rhône en de Côtes du Rhône Villages zijn:

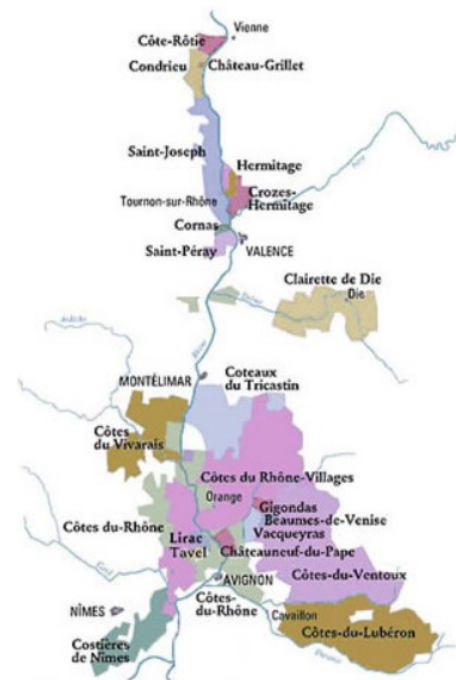
- Rasteau,
- Valréas
- Séguret.

De bekendste Cru-wijnen van de Côtes du Rhône zijn:

- Beaumes-de-Venise
- Châteauneuf-du-Pape
- Côte-Rôtie
- Crozes-Hermitage
- Gigondas
- Lirac
- Tavel (rosé)
- Vacqueyras

Druivensoorten

In de Côtes du Rhône wijnen kunnen éérentwintig druivenrassen worden aangetroffen. Maar niet allemaal tegelijk! Door verschillen in de geografische omstandigheden en door de wettelijke bepalingen voor de appellaties moeten de wijnbouwers een selectie maken.



De meest gebruikte druiven voor **de rode wijn** zijn: de Syrah (vooral in het noordelijke deel) en de Grenache (belangrijkste druif in het zuidelijke deel). Meestal wordt hieraan Mourvèdre toegevoegd (+ in mindere mate Cinsault en Carignan). De Grenache (Noir) staat erom bekend dat het alcoholrijke wijnen levert met een ronde smaak en veel fruit. De rassen Syrah en Mourvèdre zorgen voor kruidige aroma's, kleur, structuur en een langere houdbaarheid

De noordelijke druivenrassen voor **witte wijn** zijn: de Viognier, Roussanne en Marsanne. Deze kunnen samen worden gebruikt met de Grenache Blanc, de Clairette en de Bourboulenc, hoofdzakelijk zuidelijke druiven.

Wijnen

De lichte, helderrode wijnen zijn fruitig, soepel en aangenaam als ze jong zijn. Ze worden meestal licht gekoeld geserveerd (13 à 14°C), en gaan goed samen met wit vlees, charcuterie en zachte kazen. De meer krachtige rode bewaarwijnen (vooral de Cru's) hebben complexe aroma's van kruidig zwart fruit. Ze zijn goed gezelschap voor (gegrild) rood vlees, lam en geraffineerde kazen.

De witte wijnen van de Côtes du Rhône zijn helder en vrank van kleur. Ze hebben aroma's van bloemen en fruit en zijn zeer evenwichtig in de mond. De rosé wijnen hebben toetsen van kers, delicate aroma's van rood fruit en een aangename frisheid.

Mijn favorieten

Mijn favorieten uit de Côtes du Rhône zijn de krachtige wijnen uit Vaqueyras en Gigondas en uiteraard een stoere Châteauneuf-du-Pâpe, met aroma's van zwarte bessen, zoethout, tijm, vanille, zijdezacht van smaak met sensaties van rijp fruit, chocolade en kruiden. Deze godendrank, gecombineerd met een lamskroontje op de barbecue, is een echte aanrader!

Gezondheid!