

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

Producent: Vignoble De Boisseyt

Regio: Saint-Joseph, Rhône, Frankrijk

Druivenras(sen): syrah.

Smaaktype: droog, halfvol, elegant, complex en met houtrijping.

Bewaarcapaciteit: tot 12 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 16 tot 18°C.

Culinair advies: entrecote, magret de canard, lamskoteletten, pastagerechten en kazen als Pélardon, Saint-Nectaire en Comté.

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: Les Rivoires is een 30 jaar oude wijngaard die gelegen is bij het dorp Chavanay. De druiven worden handmatig geoogst. In de vinificatieruimte worden de druiven licht gekneusd en laat men deze 3 weken lang een temperatuur-gecontroleerde (30°C) alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten ondergaan in houten vaten. Daarna volgt persing en wordt 40% van de jonge wijn overgestoken op eikenhouten vaten van 400 liter en de rest op eikenhouten barriques (30% nieuw) voor de malolactische gisting en rijping. Na ongeveer 24 maanden wordt de wijn geassembleerd en na lichte filtering gebotteld.

Smaakimpressie: Diep donker robijnrood van kleur met een zweem van paars. In de neus aroma's van rijpe zwarte bessen, zwarte olijven, rozemarijn en tijm. In het smaakpalet tonen van rijp klein zwart fruit, laurier, witte peper en een mineralige toets, die worden gevolgd door een lange afdrank met rijpe tannines en de juiste zuren.