

Naam van de wijn: Vignoble De Boisseyt - Syrah Confluence

Producent: Vignoble De Boisseyt

Regio: VDP Collines Rhodaniennes, Rhône, Frankrijk

Druivenras(sen): syrah.

Smaaktype: droog, halfvol, rijp, sappig en met houtrijping.

Bewaarcapaciteit: tot 6 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 16 tot 18°C.

Culinair advies: entrecote, kip uit de oven, lamsstoofpot, pastagerechten, pizza 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: 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 roestvrijstalen tanks. Daarna volgt persing en wordt de jonge wijn overgestoken op gebruikte eikenhouten barriques voor de malolactische gisting en rijping. Na ongeveer 18 maanden wordt de wijn geassembleerd en na lichte filtering gebotteld.

Smaakimpressie: Diep paarsrood van kleur. In de neus aroma's van rijpe bessen, aardbeien en gedroogde kruiden. In het smaakpalet tonen van rijp klein roodzwart fruit en iets van specerijen, die worden gevolgd door een afdronk met zachte tannines en frisse zuren.