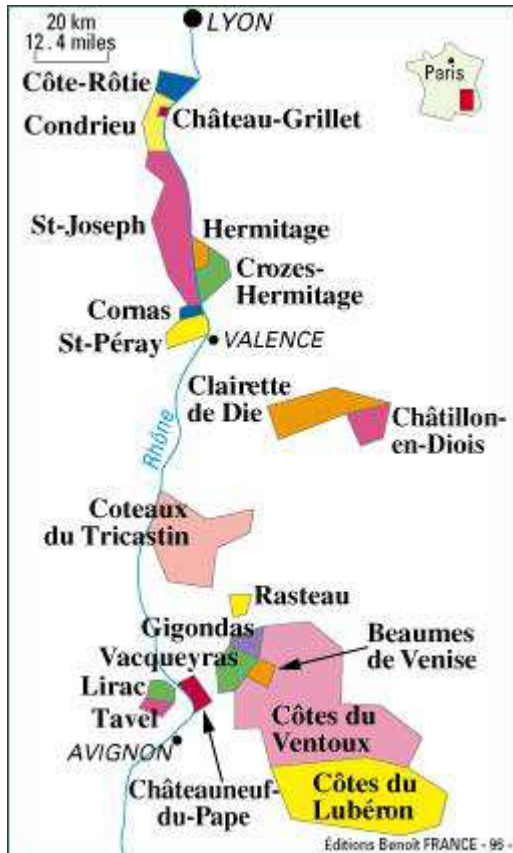


CORNAS

Algemeen



Cornas is gelegen in het noordelijke deel van de Côte du Rhône, ten noorden van Valence in de Ardèche streek, op de rechteroever van de Rhône. De naam van de gemeente komt voort uit het oud Keltisch en betekent "verbrande aarde".

Het AOC beslaat de gemeente zelf met ongeveer 65 producenten en 1 coöperatieve.

Het AOC is sinds 1938 in leven geroepen en er mag alleen rode wijn gemaakt worden van de Syrah druif.

De maximale opbrengst is vastgelegd op 40hl/ha.

De wijngaarden bestaan uit een soort smalle terrassen (Chaillées genaamd) en zijn steeds op het zuiden of zuid-oosten gericht. De wijngaarden worden door de omringende heuvels beschermd tegen de mistral, waardoor er weinig schommelingen zijn in temperatuur.



De enorme kruidigheid van de wijnen is te danken aan het terroir, vooral door de aanwezigheid van graniet in de bodem... De traditioneel geproduceerde wijnen zijn diep van kleur, rijk aan tannine en enigszins 'rustiek'. Er heerst ook een grote traditie: hier worden de wijnen nog met de voeten geplet, soms gewoon niet ontsteeld. Als we een vergelijking maken met Bourgogne: "Romanée Conti", volgens velen één van de grootste, ontsteelt ook niet of slechts gedeeltelijk.

Vervolgens gegist in betonnen of rvs thermo-gereguleerde vaten waarna een malolactische gisting meestal doorgaat in "foudres", of kleiner formaat "demi muid". De mineraalrijke granietbodem maakt de wijnen (altijd van 100% Syrah) in hun jeugd streng, enkele jaren flesrijping is daarom aan te bevelen.

De laatste vijftien jaar is op dat front wel wat veranderd. Bij zowel de klassieke wijnmakers als bij de modernisten is de densiteit van de wijnstokken verhoogd en wordt er secuurder in de kelders gewerkt. De wijnen hebben hierdoor aan zuiverheid, mineraliteit en fruit gewonnen, en ze zijn in hun jeugd toegankelijker geworden. De *moderne* garde is voorstander van het (deels) ontstelen van de druiven, van een langere periode van schilnweking, van vergisting bij lage temperatuur en van het gedeeltelijk lageren van de wijn op nieuwe barrique. De *oude school* pleit

echter voor regelmatige pigeage (onderdompelen van de mostkoek tijdens de vergisting), voor meer extractie en voor een kortere lageringsperiode (nog steeds gemiddeld zo'n achttien maanden) op grote gebruikte vaten (demi-muid of foudre);
waardoor eerder traditionele wijnbouwers dikwijls heel kruidige en strenge wijnen leveren die best wat verouderen om hun strengheid te verliezen.

Enkele wijnbouwers

Toch zijn er modernisten met een "nieuwe" stijl, die wijnen maken die ook in hun jonge jaren toegankelijker zijn.

Verder zijn er ook nog enkele wijngaarden met kalk in de ondergrond wat meteen het karakter van de wijn doet veranderen en volledig het fruit in de wijn naar boven brengt. **Jaboulet Aîné** heeft zo een wijngaard in Cornas: wie wil moet dat maar eens proberen.

Verder vinden we dus meestal een ondergrond van graniet, leemafzetting en Gneis (zoals het minerale schist, maar dan alleen grover van structuur).

Veel domeinen zijn oud. Het beroemste domein is dat van de familie **Auguste Clape**. Het domein is 250 jaar oud; enkel de filoxera en de uitbreiding van de gemeente heeft omstreeks 1900 de wijngaarden bijna op de knieën gekregen. Na veel werk en dank zij het uiteindelijk tot stand komen van het AOC in 1938, is er weer veel bedrijvigheid gekomen met in 1960 zelfs een grote uitbreiding van de appellatie.

Alhoewel Clape het oudste domein heeft, zijn er in Cornas nog meerdere cultfiguren wiens wijnen bijna onvindbaar en ook onbetaalbaar zijn. Eén van deze figuren, die in 1930 op 12 jarige leeftijd startte, is **Noël Verset**. Eén van zijn eigenzinnigheden was dat hij zijn afzonderlijke wijngaarden nooit apart gevinifieerd heeft (zoals ze dat in bvb Bourgogne zouden doen). Hij had de betere wijngaarden en ook de oudste. Dit in tegenstelling met bvb. **Thierry Allemand** en Auguste Clape die wel allemaal hun afzonderlijke wijngaarden apart vinifiëren.



fles prijkt.

Een andere cultfiguur is **Robert Michel** die beginnen wijn maken is in 1975 ,terwijl hij de vierde generatie van zijn geslacht was die wijn produceerde in Cornas: hij vinifieerde wel zijn wijnen afzonderlijk. Alhoewel hij wel zijn domein trachtte uit te breiden heeft hij nooit meer dan 5 ha bewerkt... Eén van zijn toppers is "La Geynale". Hij ging op rust in 2006 en werd mentor van **Guillaume Gilles**, aan wie hij het meeste land verpachtte samen met zijn geheimen... In zijn kelder maken ze wijn, zodat hij vanuit de coulissen toch nog kon mee verder wijn maken. Want volgens kenners is het hij die het terroir van Cornas alle eer aan doet. De wijn wordt in uiterst kleine oplage gemaakt onder naam van Domaine Guillaume Gilles. La Geynale werd verkocht (of verpacht?) aan **Vincent Paris** na de oogst in 2006 en het is tevens het laatste jaar dat zijn naam op de