

CORNAS

Algemeen

Algemene informatie over de wijnappellatie Cornas kan je nalezen op www.wijnclub.org in de rubriek "archief" op datum van 27/01/2014.

Wijnbouwers in Cornas

- Thierry Allemand



Een electromechanicus van opleiding, autodidact, enfant terrible, genie, het slaat allemaal op Thierry Allemand, een ongekend gepassioneerd en overtuigd man die een paar van de boeiendste wijnen van de noordelijke Rhône maakt. Op zijn slechts 5 hectare wijngaarden, werken maar liefst 12 mensen in de puurste zin van het woord 'handenarbeid'. Hij heeft 15 jaar ervaring opgedaan bij Robert Michel, verkocht tot 1991 zijn druiven aan negociants en vanaf dan werkte hij volledig autonoom.

De verschillende percelen hebben heel uiteenlopende terroirs, en liggen allemaal in de nabijheid van Cornas. Mini percelen van 0,08 hectare zijn bij Thierry Allemand geen uitzondering. De grond wordt manueel bewerkt, hij heeft een hekel aan gras maaien, dus zien we wilde wijngaarden met een grote diversiteit aan fauna en flora om het natuurlijke evenwicht te stimuleren. Zijn gekendste percelen zijn Reynard en Chaillot. Respectievelijk aangeplant in 1900 en 1987. Beiden op granietrijke bodem.

Lage rendementen vormen de basis voor het type wijn dat beoogd wordt. Een zeer selectieve en zorgvuldige oogst waarbij de druiven enkel ontsteeld worden in moeilijke jaargangen. De maceratie duurt hier tussen de 20 en 25 dagen lang op een lage temperatuur. Tijdens de alcoholische gisting wordt sulfiet gemeden. Enkel bij het bottelen wordt een minimale dosis zwavel gebruikt. Voor Thierry geen ruwe wijnen steunend op harde tannines zoals de lichtung van Clape, maar wel de soyeuze, mondvullende en fruitgedreven compacte wijnen met diepgang.

- Frank Balthazar



Dit 'huiskamerdomein' van Franck Balthazar telt 2 hectare wijngaard op Cornas en werd in 1931 opgericht door Casimir Balthazar, grootvader van Franck. Franck maakt sinds 2002 wijn onder eigen naam. René, Franck's vader, is gelukkig dat zijn zoon terug is gekomen naar het familiedomein na een carrière als ingenieur bij een textielfirma in Valence. Een korte wijncursus in Tournon,

maar vooral de ervaring van vader en grootvader maken van Franck één der besten binnen zijn appellatie. Hij bewondert de klassieke stijl van wijn maken van zijn buur Pierre-Marie Clape en de natuurlijke manier van werken van zijn andere buur Thierry Allemand. Franck beoogt een combinatie van beide stijlen. Sedert 2010 is het bedrijf in omschakeling naar biologische wijnbouw.

Iets meer dan de helft van de wijngaarden dateren van 1914 op een perceel dat noemt 'Chaillot'. Er is een 0,36 hectare op Mazards die werd aangeplant tussen 1959 en 1961 en laatst, in 2003, werd in Lègre ook een wijngaard aangelegd. De grond bestaat hoofdzakelijk uit graniet met zand. De wijngaarden worden volledig organisch bemest en er komen geen pesticiden aan bod. De oogst gebeurt manueel, wat ook logisch is voor zo'n klein domein, maar ook omdat hier zeer streng wordt geselecteerd in de wijngaard. Aangezien volledige trossen druiven worden vergist in beton kuipen gedurende twee weken, moet het fruit van uitzonderlijke kwaliteit zijn.

Tijdens de gisting wordt de koek twee maal per dag met de voet gebroken en naar het einde toe wordt er overgepompt. De pers uit 1954 bewijst nog steeds trouwe dienst, en na de persing gaat de wijn rijpen in demi-muids ofwel vaten van 600 liter. Dit voor 16 tot 24 maand, afhankelijk van het oogstjaar. De wijn wordt niet gefilterd alvorens te bottelen.

- Robert Michel



Het wijndomein is in het centrum van Cornas gelegen, vlakbij Domaine Vogé. Robert heeft het domein overgenomen van zijn vader Joseph. Na de Tweede Wereldoorlog heeft de wijnbouw in Cornas een moeilijke periode gekend. Samen met zijn collega's Auguste Clape, Alain Vogé, Marcel Juge en Jean Lyonnet heeft Robert de wijnbouw in Cornas terug op een hoog kwalitatief niveau gebracht.

Zijn 2 bekendste wijnen zijn "Cornas Cuvée des Coteaux" (afkomstig van wijnstokken uit Chaillot) en "Cornas La Geynale" (afkomstig van gemiddeld 80 jaar oude wijnstokken, gelegen op 'Le quartier Reynard', meer bepaald het deel 'Génale' genoemd). Met 10.000 wijnstokken per ha beperkte hij het rendement tot 35 à 40 hl/ha voor de eerst vernoemde wijn en tot 30 à 35 hl/ha voor 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. 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 fles prijkt.

- Guillaume Gilles



Het verhaal begint in 2002, toen hij een halve hectare wijngaarden erfde van zijn grootvader op een plaats genaamd "Mazards" in Cornas. Met deze erfenis tracht de jonge wijnmaker zijn vaardigheden aan te scherpen, zowel in de wijngaarden als in de kelder. Hiervoor werkt hij samen met Jean-Louis Chave in Hermitage en met Robert Michel in Cornas ... Moeilijk dus om betere meesters te vinden! Guillaume heeft dezelfde vriendelijk- en scherpzinnigheid als Robert Michel. En net als J.L. Chave is hij maniakaal begaan met aandacht voor het terroir en de specifieke geologische eigenschappen van zijn mikropercelen. Hij bezit slechts enkele kleine percelen maar gebruikt de installatie en kelders van zijn grote voorbeeld en mentor, Robert Michel. Guillaume produceert 2 wijnen onder het Cornas label: *La Combe de Chaillot en Cornas*.

- Marcel Juge



Marcel Juge was een icoon in Cornas van dezelfde generatie als de legendarische wijnbouwers Marius Gentaz-Dervieux, Noël Verset, Raymond Trollat en Auguste Clape.

Eind jaren '90 ging Marcel officieel in pensioen en het grootste deel van zijn wijngaarden liet hij over aan zijn dochter Olga. Olga en haar vader bleven onder het 'Olga Juge' label wijn maken van druiven, afkomstig van hun beste percelen (met 80 jaar oude stokken) in Cornas. De rest van hun druiven verkochten ze aan andere producenten.

Begin 2005 hield Olga het echter voor bekeken en ging Marcel terug aan de slag, gebruik makend van een Franse wet die toelaat om na zijn pensionnering nog wijn in beperkte mate te verbouwen als hobby, en dit op een super traditionele wijze. Een bezoek aan de kelders van Marcel Juge is een terugkeer in de geschiedenis van de Rhône wijnbouw. Wijn wordt er nog gemaakt zoals 30-40 jaar geleden: manueel plukken, geen ontsteling, minimum 18 à 24 maand rijping, geen filtering voor het bottelen...maar wel met een zeer lage opbrengst. De wijnen van Marcel Juge worden omschreven als wijnen met elegantie, zeker voor Cornas wijnen die meestal fruitig en stevig zijn.