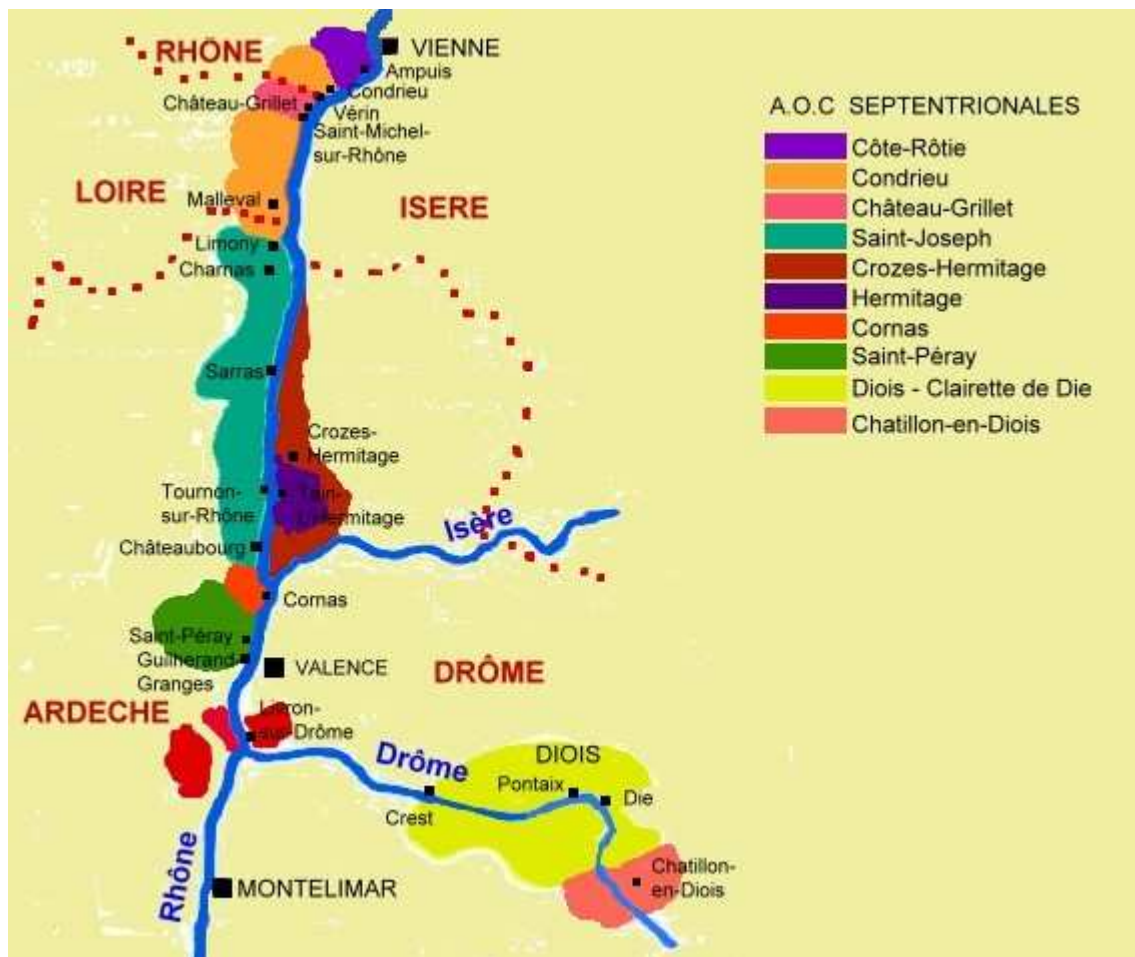


# Witte wijnen uit AOP SAINT-PÉRAY

## Ligging

Het gebied ligt 3 km ten westen van Valence\_in de Ardèche en ten zuiden van Cornas. Het omvat de gemeente Saint-Péray en een deel van de gemeente Touloud.



## Geschiedenis

De wijnbouw is al aanwezig sinds de Romeinse tijd en beheerst deze regio sedert de 15<sup>de</sup> eeuw. In 1825 nodigde een scherpzinnige wijnboer een eigenaar van een wijngoed uit de champagnestreek uit. In 1829 knalde de eerste kurk van een mousserende Saint-Péray aan de voet van het oude kasteel van Crussol !

Saint-Péray heeft sinds 1936 een AO(C)P-status. Het is de meest zuidelijke AOP van de Noordelijke-Rhône. Binnen deze AOP wordt alleen witte wijn gemaakt: zowel stil ( Saint-Péray ) als mousserend ( Saint-Péray Mousseux: ca. 10 %).



*Château de Crussol*

### **Toegestane druivensoorten**

Zowel voor de stille wijnen als de mousserende wijnen: Roussanne en/of Marsanne

#### *Roussanne*

Witte wijn van de Roussanne druif heeft een intrigerende geur. Kruidig, maar niet zoals een Muskaat of Traminer. Het is eerder een geur van gedroogde kruiden, aangevuld met rijpe peer. Op jonge leeftijd zijn ze verfrissend en iets bloemig. Op latere leeftijd krijgt Roussanne een rijpere geur en smaak, meer nodig dan bloemig. De Roussanne is een typische Rhône druif. Je komt ze veel tegen in de Noordelijke Crus als Hermitage, Crozes-Hermitage en Saint-Péray. Meestal wordt hij gemengd met de Marsannedruif, zijn gebruikelijke partner.

De Roussanne staat hoger aangeschreven dan de Marsanne, hij is complexer en rijker. Maar heel moeilijk te telen. Meeldauw en rot liggen altijd op de loer. Als het vandaag hard waait, heeft de Roussanne morgen griep.

Daarom hebben veel wijnmakers vooral Marsanne aangeplant. Op één plek in de Rhône moet de Roussanne het zonder zijn Marsanne vriendje doen: in de beroemde Châteauneuf-du-Pape, waar de laatste verboden

is. Maar hier heeft de Roussanne uitstekend gezelschap van onder andere de Grenache Blanc, Bourboulenc en Clairette

### Marsanne

De meeste witte wijn van de Marsanne druif wordt jong gedronken. Het zijn verkwikkende, vrij lichte wijnen met frisse perzik en citrus in de smaak. Er zijn ook rijkere, vollere wijnen van Marsanne. Die komen uit de prestigieuze Crus in het noorden van de Rhône vallei als Saint-Peray, Crozes-Hermitage of Saint-Joseph.

De betere wijnen van de Marsanne druif kunnen vele jaren worden bewaard. Ze krijgen een rijke geur die doet denken aan jasmijn, overrijpe perzik en honing. Voor deze topwijnen moet je wel bereid zijn wat extra te betalen...

Marsanne wordt meestal gemengd met de Roussanne. Behalve in Châteauneuf-du-Pape want daar mag geen Marsanne verbouwd worden. Ook in de Savoie, in Zwitserland en zelfs in Californië kom je hem tegen.

### **Bodem en klimaat**

Bodem: De bodem heeft een grote diversiteit die in de verschillende geologische tijdperken zijn ontstaan: graniet met een hint van siliciumdioxide, kalksteen, klei, een löss laag en alluviale afzettingen.

Klimaat: Er heerst een continentaal klimaat, maar door de ongelijke heuvels en de diepe vallei veroorzaakt dit een iets frisser microklimaat in het hart van een warmere continentale zone, wat hier ideaal is voor de productie van witte wijnen.

### **Opbrengst en productie**

- Oppervlakte: 75 ha
- Productie: 2170 hl, waarvan 10 % mousserend. ( Bron: Guide Hachette 2014 )

### **Vinificatie**

Stille wijn : korte persing, gisting gedeeltelijk in nieuwe vaten, en gedeeltelijk in inox kuipen. Natuurlijk alcoholpercentage minimaal 10% voor de stille wijnen.

Ook hier hebben zich belangrijke ontwikkelingen voorgedaan. Een stringent snoeibeleid, het verjongen van de wijngaarden, biologische bewerking en moderne keldertechnieken hebben allemaal bijgedragen aan een algehele kwaliteitsverbetering. Tevens wordt in toenemende mate houtlagering toegepast. De wijnen met een houtlagering zijn wel gebaat bij lagering op fles (tot vijf jaar) om een evenwichtige balans tussen fruit en hout te bereiken. Kenmerkend voor de stille Saint-Péray zijn de associaties van meidoorn- en acaciabloesem, groene pruimen en verse honing. Naarmate de wijn ouder wordt, geven de rijpere geuren van amandelen, romige zuivel en bijenwas zich meer bloot. De door de Roussanne gedomineerde versie heeft meer mineraliteit en wint daardoor enigszins aan complexiteit. In goede oogstjaren kan een Saint-Péray een lengte van tien tot vijftien jaar hebben, mits de wijn over voldoende zuren beschikt, bij voorkeur afkomstig van kalkhoudende kleigrond. Evenzogoed vormt een jonge Saint-Péray zonder houtlagering een ideaal aperitief.

## Millésimes des vins "Saint-Péray"

Millésime du siècle	1929, 1978
Millésime exceptionnel	1945, 1989, 1999, 2005
Excellent millésime	1943, 1947, 1949, 1962, 1969, 1988, 1990, 1995, 1998, 2000, 2008
Très grand millésime	1928, 1933, 1946, 1961, 1976, 1982, 1983, 1985, 1991, 1996, 1997, 2001, 2003, 2004, 2006, 2007, 2009
Grand millésime	1934, 1952, 1953, 1957, 1959, 1966, 1970, 1972, 1979, 1980, 1986, 2002, 2010, 2012
Très bon millésime	1937, 1950, 1955, 1964, 1967, 1987, 1994, 2011
Bon millésime	1936, 1938, 1942, 1958, 1960, 1971, 1973, 1981, 2013
Millésime moyen	1935, 1954, 1956, 1965, 1968, 1974, 1977, 1993
Millésime médiocre	1926, 1927, 1930, 1931, 1932, 1939, 1940, 1941, 1944, 1948, 1951, 1963, 1975, 1984, 1992

