

VACQUEYRAS

Ligging - Geschiedenis

Vacqueyras is een dorp met een duizendtal inwoners, gelegen in het departement Vaucluse van het Zuidelijk Rhônegebied.

De AOC Vacqueyras, centraal gelegen in de driehoek Carpentras, Orange en Vaison la Romaine, strekt zich uit over de gemeenten Vacqueyras en Sarrisans tot de grens met Gigondas in het noorden en Beaumes de Venise in het zuiden. In het oosten bevinden zich de bergketen Dentelles de Montmirail en de beruchte Mont Ventoux.

Deze AOC is de dertiende en voorlopig laatste lokale appellatie binnen de Côtes du Rhône, en is de buur van een aantal oudere appellaties, zoals Châteauneuf du Pape en Gigondas.

In augustus 1990 was de erkenning van dit gebied door het INAO als AOC Vacqueyras het resultaat van een continu streven door de lokale verantwoordelijken naar voortdurende kwaliteitsverbetering, en dit vooral sedert de tweede helft van vorige eeuw :

- 1930 : Vacqueyras wordt opgenomen in de « Côtes du Rhône ».
- 1955 : De appellatie « Côtes du Rhône Villages » wordt bekomen.
- 1967 : « Côtes du Rhône Villages Vacqueyras ».
- 1984 : Aanvraag tot AOC-statuut wordt ingediend bij het Institut National des Appellations d' Origine.
- 1990 : In augustus vaardigt de minister van landbouw het decreet van AOC Vacqueyras uit. (zowel voor rood, rosé als wit)
- 1992 : Ontwerp en in gebruikname van een typische fles Vacqueyras.

Bodem

De bodems hebben hier een alluviaal karakter met gletsjerterrassen die dateren uit de Riss-ijstijd . De bodemsamenstelling is hier zeer gevarieerd (zanderig, grint, klei, kalk...), ook al als gevolg van een zeer complexe geologie : de Middellandse Zee heeft in het Tertiair steeds maar dikke lagen zandgrond afgezet. Vervolgens heeft de rivier Ouvèze vele keien aangevoerd, dit vooral in het gehucht « Hautes Garrigues ». Deze gevarieerde bodemstructuur geeft dan ook persoonlijkheid aan de wijnen.

Klimaat

Hier heerst een mediterraan klimaat. Gemiddeld valt er tussen de 600 en 800 mm neerslag per jaar, meestal onder de vorm van buien en onweders. De neerslag is hier minder overvloedig dan in de kuststreek en valt vooral tijdens de herfst en de lente. De zomers zijn meestal warm en heel droog. Meer dan 100 dagen per jaar heerst hier ook de mistral : deze zorgt wel voor gezondere druiven door het verdrijven van eventuele neerslag en ...vliegen.

Belangrijkste druivensoorten

- ❖ ROOD :
 - Grenache : belangrijkste druif. Geeft rondeur, kracht en body aan de wijnen.
 - Syrah : geeft intense kleur aan de wijn, en zorgt voor aroma's van viooltjes en zoethout.

- Mourvèdre : geeft de wijn een natuurlijke aciditeit en de tannines zorgen voor een lange bewaarkracht (7 à 10 jaar)
- Cinsault
- ❖ ROSE :
 - Grenache
 - Cinsault.
- ❖ WIT :
 - Grenache Blanc : belangrijkste druif voor de witte wijnen.
 - Clairette en Bourboulenc.
 - Roussanne, Marsanne, Viognier.

Cijfergegevens

- ❖ Vastgestelde productienormen AOC Vacqueyras :
 - Basisrendement : opbrengst van 36 hl per ha
 - Samenstelling druiven :
 - Grenache : minimum 50%
 - Syrah, Mourvèdre : minimum 20%
 - Andere druivensoorten : maximum 10%
 - Alcoholgehalte :
 - Minimum 12,5% alcoholpercentage voor de rode wijnen.
 - Minimum 12% voor de rosé- en witte wijnen.
 - Densiteit van de planten : 4000 per ha.
- ❖ Productiehoeveelheid per kleur :
 - Rood : 96%
 - Rosé : 3%
 - Wit : 1%
- ❖ De productiehoeveelheid bedroeg 31.745 hl in 1994 en steeg gestaag tot 48.490 hl in 2001. In 2002 was dit 43.948 hl (waarvan 542 hl wit) en in 2003 47.207 hl voor rood en rosé, 721 hl voor wit.
De totale oppervlakte wijngaarden schommelt rond de 1300 ha. (2002 : 1298 ha - 2003 : 1331 ha).
Ongeveer 130 van de 175 wijnbouwers zijn verenigd in de Cave Coopérative de Vacqueyras, die instaat voor de vinificatie en commercialisatie van ongeveer de helft van de lokale wijnproductie. Verder zijn er nog een 45-tal particuliere kelders en enkele handelaars.
- ❖ De exportbestemmingen van deze AOC-wijnen zijn vooral het Verenigd Koninkrijk (19%), de Benelux (14%), Zwitserland en Nederland (12%), USA en Duitsland (11%) en voor 21% naar andere landen.