



Tekst, repro en foto's: Ivan Nimmegeers

Nieuwe generatie bio-wijnboeren geven Costières de Nîmes kwalitatieve injectie

Na mijn bezoek aan het 25ste Sint-Vincentfeest in Jonquières - St Vincent, bezocht ik op de 20ste editie van Millésime Bio in Montpellier de 11 wijnboeren van de Appellation Costières de Nîmes en kwam onder de indruk van de kwaliteit bij de nieuwe generatie bio-wijnbouwers. Een gedreven selectie.

De wijngaarden van deze appellatie behoren tot de Zuidelijke Rhônevallei. Tot 2004 werd deze AOC echter ingedeeld bij de Languedoc. De 3.950 ha-wijngaard van Costières de Nîmes ligt in Zuid-Frankrijk, in het departement du Gard, ten noorden van de Camargues, ten zuidoosten van Nîmes. Het wijngedebied ligt op de rechteroever van de Rhône op de heuvels van 24 gemeenten, tussen Beaucaire en Sint-Gillis. De productie bedraagt meer dan 200.000 hectoliter per jaar. De wijnen van de Costières de Nîmes vertonen gelijkenis met deze van de Côtes-du-Rhône en zijn doorgaans fruitig. De rode wijnen zijn fris, elegant, rond en fijn met aroma's van rood fruit, pruim en kers, garrigue en kruiden. Deze wijnen smaken erg goed bij gegrild vlees. De wat oudere rode Costières de Nîmes zijn goede begeleiders van rood vlees, sausen, wild, kaas en zelfs met chocolade. De rosés, licht, droog, fris en delicaat, ontplooiën bloemige tonen zowel in de neus, als in de mond en begeleiden goed wit vlees, lichte maaltijden met salades, pasta, pizza en fijne vleeswaren. De witte wijnen ontwikkelen aroma's van citrusfruit, exotisch fruit en witvleesfruit, naargelang de assemblages van verschillende druivenvariëteiten. Deze ronde en soepele wijnen zijn erg geschikt als aperitief of met schelp- en schaaldieren en gegrilde vis.

Decreet van 6 september 1989

In 1986 verkreeg de streek een AOC met de naam Costières du Gard. Omdat er ook vin de pays du gard wordt geproduceerd, heeft men de naam in 1989 veranderd in AOC Costières de Nîmes. Het alcoholpercentage moet minstens 11 % bedragen en de opbrengst maximaal 60 hectoliter per hectare. Het decreet erkent volgende appellaties: AOC Costières de Nîmes rouge, rosé en blanc.

De druivenrassen voor de rode en rosé wijnen zijn: Syrah (minstens 20%), Grenache (minstens 25%), Mourvèdre, Carignan en Cinsault. Het aandeel van de Carignan daalt gestaag. Aan rosé mag maximum 10% witte wijn toegevoegd worden. De druivenrassen voor de witte wijnen zijn: Grenache Blanc, Marsanne, Roussanne, Clairette, Bourbouleuc, Macabeu (voor maximum 50%), Ugni Blanc en Rolle (voor maximum 50%).

Zonnig, mistral en regen

Het klimaat wordt gekenmerkt door zonnige zomers, droge maar onderbroken door onregelmatige regenval. Het is van mediterrane type, maar ondergaat een ware maritieme invloed. Het wijngedebied is vrij vlak. De bodem is bedekt met kiezels en door de Rhône aangevoerde rolkeien ('gress'). Ze laten toe de zonnwarmte op te slaan tijdens de dag om 's nachts terug af te staan. Deze stenen laten ook regenwater doorsijpelen naar het grondwater dat de wijnstokken voedt tijdens het droge seizoen. De mistralwinden begeleiden de ontwikkeling van de wijnstok in de wijngaard.

De wijnselecties op Millésime Bio 2013

Château Beaubois (Route de Franquevaux, F-30640 Franquevaux Beauvoisin)

Château Beaubois wordt geleid door François en zijn zus Fanny, de vierde generatie wijnboeren. De oorsprong van de wijnxploitatie gaat terug tot de cisterciënzermonniken van de abdij van Franquevaux, die wijn- en olijfgaarden



plantten in de XIIIde eeuw. Het wijndomein is sinds begin vorige eeuw in handen van de familie Boyer. François past sinds biologische landbouw toe in de 51 ha grote wijngaard, 44 hectaren rode aanplant en 7 hectaren witte aanplant op een klei-kalkachtige bodem met rolstenen.

De moderne en fruitige stijl in het gamma van Château Beaubois is een aanrader voor de liefhebbers van fruit en elegantie in wijn. De lichtgele Cuvée Expression Blanc 2012 met zilverkleurige weerspiegelingen, bloemige aroma's met tonen van citroen en wit fruit. 50 % Rousanne (Clos Lucie), 30 % Viognier (Clos Réussite) en 20 % Grenache Blanc (Clos François) verenigen zich in een frisse, soepele en fruitige mond, die herinnert aan de aroma's in de neus citrus fruit en witte peper. De lichtgoudkleurige Elegance Blanc 2012, samengesteld uit 60 % Viognier en 40 % Rousanne (beiden Clos Réussite), zachtkruidig in het intens boeket en fris, zalvig en vlezig in de mond. 95 % Grenache Blanc (Clos François), 3 % Viognier (Clos Réussite) en 2 % Rousanne (Clos Lucie) roepen in de goudkleurige Confiance Blanc 2012, een exotische neus (mango, peer) en volle, brede en expressieve mond op. Deze 2.000 flessen onderscheiden zich door frisheid en lengte. De paarsrode Cuvée Expression Rouge 2012, waar 70 % Syrah Grenache domineert, ontwikkelt een complex boeket met aroma's zwarte bes, braambes en zoethout. Rood fruit en soepele tannines in een aangename drinkwijn. Framboos, aalbes en pomelmoes in een aangename neus kenmerken de Expression Rosé 2012, 80 % rosé de saignée en 20 % directe perswijn. Fruitig en geparfumeerd, die iedereen charmeert. Elegance Rosé 2012, een mengwijn van Syrah (Clos Pierre), Grenache (Clos François) en Cinsault (Clos Canal), roodfruitig in de neus, fruitig en kruidig in de mond.