

Domaine Guy Farge

(Verslag : Brock Patrick)

Proefavond 19 november 2016 in aanwezigheid van de wijnbouwer

Als commandeur van de Commanderie des Costes du Rhône - Baronie Gent - volg ik de Rhône wijnen van nabij op. Een domein dat al enkele jaren mijn bijzondere aandacht trok was dit van Guy Farge, een wijnbouwer uit de Noorderlijke Rhône. Tijdens mijn bezoek aan de wijnbeurs te Lille in 2015 heb ik dan maar mijn stoute schoenen aangetrokken en betrokkene op de man af gevraagd of hij het zou zien zitten een degustatie te leiden in onze club, met het inmiddels gekende resultaat.



Organisatorisch diende wel het één en ander geregeld te worden, zo moesten we de man zelf gaan ophalen te - en terugbrengen naar Lille (wijnbeurs 2016), maar dat werd geregeld via een bereidwillig bestuurslid. Chauffeur Alain arriveerde mooi op tijd en wijnbouwer Guy Farge werd gebriefd over het reilen en zeilen in de club. Vooraf zei hij niet zo'n groot spreker te zijn. Hij ontving wel geregeld klanten op zijn domein maar had nog nooit een dergelijke degustatie geleid. Man, heeft hij zich daar toch wel in vergist. Guy bleek niet alleen een uitstekend causeur te zijn maar ook gepassioneerd door zijn terroir en wijnen. Hoewel mij, via zijn medewerkster Valerie, een beperkte powerpoint werd toegestuurd stak Guy, los van het feit of ik met de slides kon volgen, meteen van wal en vertelde honderduit over zijn domein dat gelegen is te Saint Jean de Muzols, zijnde één van de 7 gemeenten van de oorspronkelijke appellation Saint-Joseph.

Geschiedenis domein

Grootvader Henri Farge kocht 12 hectare wijngaarden in 1920. De gekweekte druiven werden door hem verkocht aan de coöperatieve. Ook zijn zoon en kleinzoon verkochten hun druiven aan de coöperatieve. Guy Farge, derde generatie wijnbouwer dus, was vroeger coöperant en zelfs bestuurder in de grote en bekende Cave Coöperative van Tain-l'Hermitage. Het feit dat druiven van verschillende terroirs of lieu dits bij elkaar werden gegooid om er één gemeenschappelijke wijn mee te maken stootte hem tegen de borst, maar hij vond geen gehoor in de coöperatieve. Alzo rijpte het idee om zelf wijnen te gaan bottelen. Guy volgde een opleiding in Suze-la-Rousse en bouwde in 2007 een gloednieuwe kelder in Saint-Jean-de-Muzols. Hij maakt op dat ogenblik: 3 Saint-Joseph rood, 1 Saint-Joseph wit, 1 Cornas en Vins de Pays d'Ardèche in rood, rosé en wit. Het resultaat bleef niet lang uit en reeds in 2010 kregen een heel aantal van zijn wijnen van Parker een score van meer dan 90.

Het domein werd in 2010 en 2011 uitgebreid met 5 ha te Cornas en Saint-Péray tot 17 ha en inmiddels is het zelfs 21 ha groot. De wijngaarden met een plantdichtheid van ± 6.000 stekken/ha liggen op steile hellingen in vooral St-Joseph, Cornas en Saint-Péray, op de typische granieten ondergronden, beschermd tegen koude wind door het reliëf van de regio. Op het bedrijf werken 9 vaste personeelsleden en tijdens de pluk wordt met seizoenarbeiders gewerkt. Guy streeft via een traditionele aanpak

(veel handenarbeid alsook met paard), met een minimum aan interventies, steeds naar verbetering en uiteindelijk wil hij dat zijn wijnen een weerspiegeling zijn van hun terroir.



Hier een overzicht van de wijnen, wit en rood, die het domein Guy Farge produceert.

CONDRIEU

« Grain d'émotion »

SAINT JOSEPH

« Instant Jarre »
« Passion de Terrasses »
« Vania » *Blanc*
« Terroir de Granit »
« Gourmandises »

Vin de Pays d'Ardèche

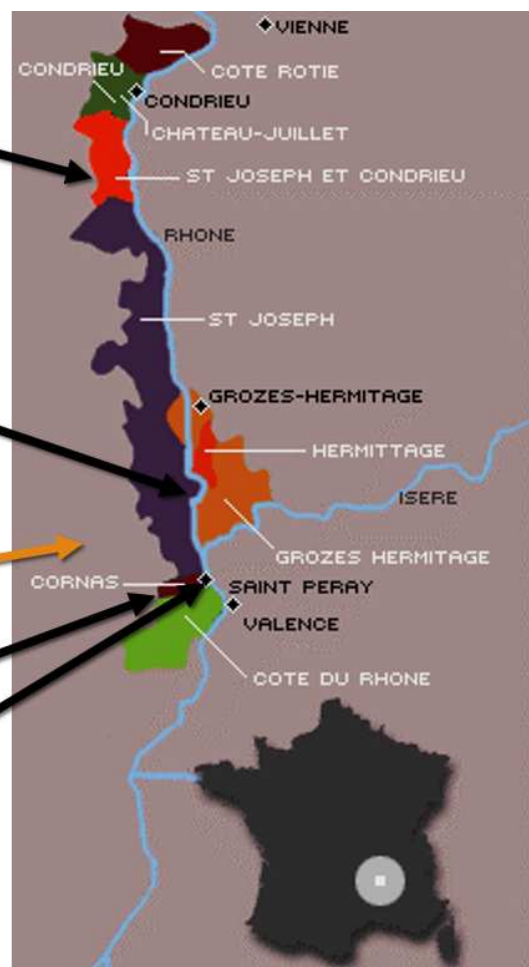
« Bouquet de Blanc »
« Bouquet de Syrah »

CORNAS

« Harmonie »

SAINT PERAY

« Grain de Silex »

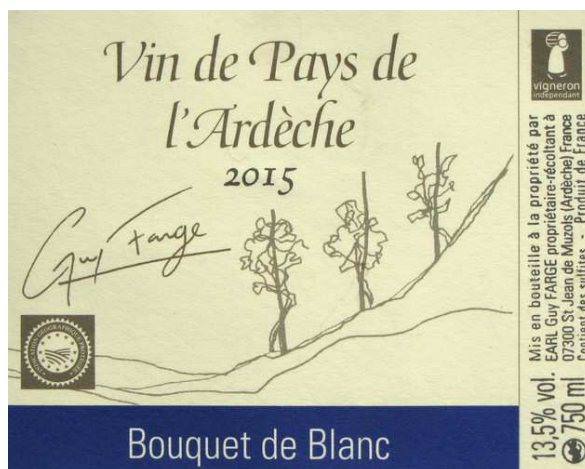




Wij proefden volgende rode wijnen

Vins de Pays d'Ardèche - Bouquet de Blanc 2015

Deze wijn is een blend van 3 druiven, Viognier, Marsanne en Roussanne, die elk voor 1/3 vertegenwoordigd zijn. Zij worden geteeld op een granieten bodem en het rendement bedraagt 30 hl/ha. De druiven worden manueel geoogst, geperst en met gistcellen eigen aan de druif tot wijn omgezet. Dit proces neemt zo'n 8 maanden in beslag en zowel de alcoholische als malo-lactische gisting vinden plaats op cuve.



Commentaar :

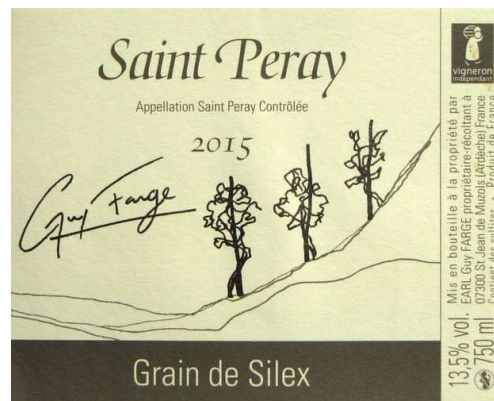
Een bleekgele wijn met fijne tranen. Doorschijnend en een mooie spiegel. In de neus vinden we abrikoos, perzik, witte bloemen en een lichte kruidigheid. De mond geeft citrus, florale toetsen en een licht bittertje op het einde. De aanzet was tamelijk mollig en we hadden de indruk dat de frisse zuren nog wat los staan van het geheel. Afdronk 4-5 sec.

Opmerking wijnbouwer :

Viognier is zeer aromatisch terwijl Marsanne en Roussanne instaan voor de fraîcheur. Aangezien er met levures indigènes wordt gewerkt was er een late opstart van de gisting en was het moeilijk om fraîcheur te krijgen. De wijn werd pas in september gebotteld.

Saint-Péray - Grain de Silex 2015

Deze wijn is een blend van 90% Roussanne en 10% Marsanne (30 jaar oude stokken), beiden verbouwd op een granieten bodem en met een rendement van 45 hl/ha. De druiven worden manueel geoogst, geperst en het gistingproces nam 7 maanden in beslag. Ook hier werd geen hout gebruikt.



Commentaar :

Een strogele wijn met fijne tranen. Aanvankelijk wat gesloten in de neus doch met opwarmen vinden we witte bloemen, perzik en een lichte honingtoets. In de mond treffen we een mooie ziltigheid die verantwoordelijk is voor de vette aanzet. Verder exotisch fruit, ananas, meloen, kruiden, florale en minerale toetsen. Ook hier weer een duidelijke molligheid, frisse speelse zuren en een licht bittertje op het einde. Iemand maakte de opmerking dat de wijn licht prikkelend was op de tong. Afdronk 6 sec.

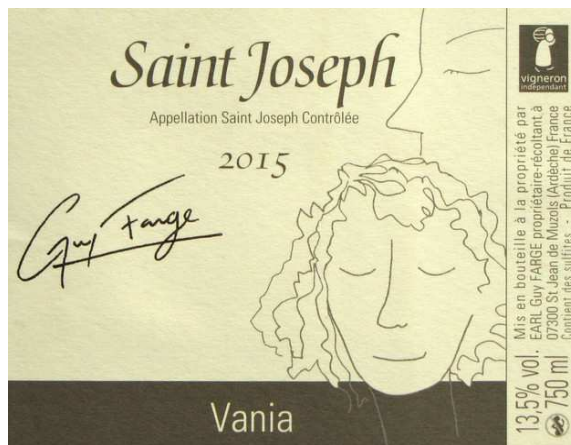
Opmerking wijnbouwer :

Guy beaamt dat een lichte prikkeling op de tong mogelijk is aangezien het gistingproces bij nagenoeg alle witte wijnen, in 2015, op een bepaald ogenblik is stilgevallen. De wijnen hebben dan ook een klein beetje restzoet en, aangezien het natuurlijke en ongefilterde

*wijnen zijn is een lichte pareling mogelijks wanneer zij nog wat verder gegist zijn op fles.
Un peu de salinité ook vanwege de ondergrond die calcaire elementen bevat en pierre à fusil, Clin d'oeil naar de Loire.*

Saint-Joseph blanc - Vania 2015

Blend van 80% Marsanne en 20% Roussanne (gemiddelde leeftijd 40 jaar), die worden verbouwd op een bodem van graniet en löss. Het rendement bedraagt 32 hl/ha. Manuele oogst, persen en vergisting met eigen gistcellen voor 1/3 op cuve en voor 2/3 op eiken vaten (3^{de} wijn) van 400 liter. Ook de malo-lactische gisting vindt plaats op vat en er wordt geregeld gebatonneerd.



Commentaar :

Een stro tot goudgele wijn met briljanten spiegel en fijne tranen. Neus eerder discreet, minder intens ook. We vinden er kweeper, appel en noten in terug, bij opwarmen ook agrumes. In de mond appel en een botertoets. Krachtige wijn met een mooi evenwicht en met finesse. Ietsje minder complex dan vorige maar hier geen bittertje op het eind. Af-dronk 5-6 sec.

Opmerking wijnbouwer :

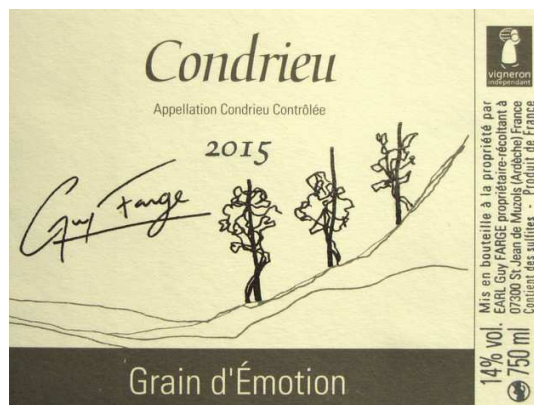
Deze wijn is een hommage aan mijn vrouw die te Marokko, op 43 jaar, bij een auto-ongeval overleden is. Er is mineraliteit, maar van een andere soort en effectief, minder bitterheid (pompelmoesbitter), wat een beter evenwicht geeft aan deze wijn. Doorgaans vind je in deze wijn banaan, zeste tropische citrus, ook wat appel, vetzigheid en veel fruit in de mond. "Sur les granites, opulent avec du corps brioché, un peu fermé à ce moment, plus complexe que les 2 autres mais fermé." Doet het goed bij viandes blanches, tajines, asian cuisine, currie.

Condrieu - Grain d'Emotion 2015

100% Viognier, afkomstig van een granieten bodem en met een rendement van slechts 20 hl/ha. Manuele oogst, persen en vergisting met eigen gistcellen. Zowel de alcoholische als malo-lactische gisting geschiedt op vat (3^{de} wijn) en duurt 5 maanden.

Commentaar :

Een goudgele wijn met een groene schijn en zeer fijne tranen. Aroma's van abrikoos, perzik, gekonfijte abrikoos, bloemen en brioche. In de mond vinden we een zeer groot evenwicht. De smaken gaan van abrikoos naar zeste van madarijn en citroen, maar steeds met een minerale ondertoon. Veel finesse en een lange af-dronk van 7 à 8 sec.

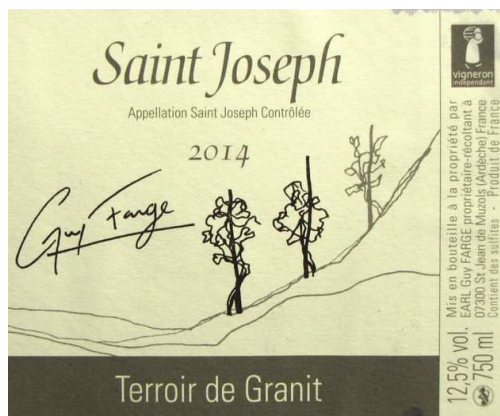


Opmerking wijnbouwer :

Deze wijn heeft een mooi bewaarpotentieel en kan geschonken worden bij foie gras ... jong drinken op aromatique of drinken op leeftijd: coing, violette, abricot.

Saint-Joseph – Terroir de Granit 2014

100% Syrah. De wijnstokken hebben een leeftijd van 70 jaar en zijn aangeplant met een dichtheid van 7 tot 8.000 stokken per ha op terrassen met een granieten bodem. Het rendement werd beperkt tot 32 hl/ha. Na de manuele oogst volgt een gedeeltelijke ontritsting. Ook hier wordt gebruik gemaakt van de gistcellen, eigen aan de druif. De maceratie duurt 3 weken waarbij op geregelde tijdstippen een pigeage en/of remontage wordt uitgevoerd. Nadien volgt een opvoeding van 13 maanden op eik (5^{de} wijn), waarbij 80% wordt gelagerd op barriques van 400 liter en de resterende 20% op fouders van 3.000 liter.



Commentaar :

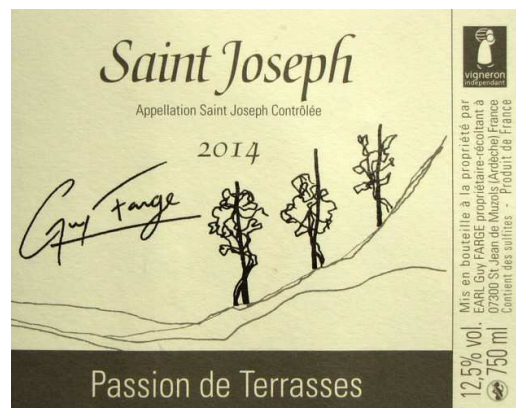
Donkere wijn met paarse rand en fijne, gekleurde tranen. Eerst doet hij wat lactisch en animaal aan. Verder valt een zeer mooie kruidigheid op (witte peper, nootmuskaat), alsook sappig fruit in de vorm van kersen en cassis, ook wat cacao. Deze geuren worden bevestigd in de mond. De kersen zijn hier wat meer krielkes. De wijn is krachtig met duidelijke, maar zuivere, tannines en prachtige zuren die bijdragen tot de frisheid. Voor sommigen had hij iets te veel zuur. Afdronk 6 sec.

Opmerking wijnbouwer :

De wijn werd gelagerd op vieux bois wat zorgt voor micro oxygenation. Hij bleef ook de ganse tijd sur lie, er werd dus geen retirage of soutirage uitgevoerd, wel batonnage.

Saint-Joseph – Passion de Terrasses 2014

100% Syrah. De wijnstokken hebben een leeftijd tussen de 80 en 110 jaar en zijn aangeplant op terrassen met een granieten bodem. De plantdichtheid is 8.000 stokken per ha en het rendement slechts 22 hl/ha. Na de manuele oogst worden de druiven voor 70% ontritst. Verder een gelijkaardige bewerking : eigen gistcellen, lange maceratie met op geregelde tijdstippen een pigeage en/of remontage. Nadien volgt een opvoeding van 13 maanden op eiken barriques van 400 liter.

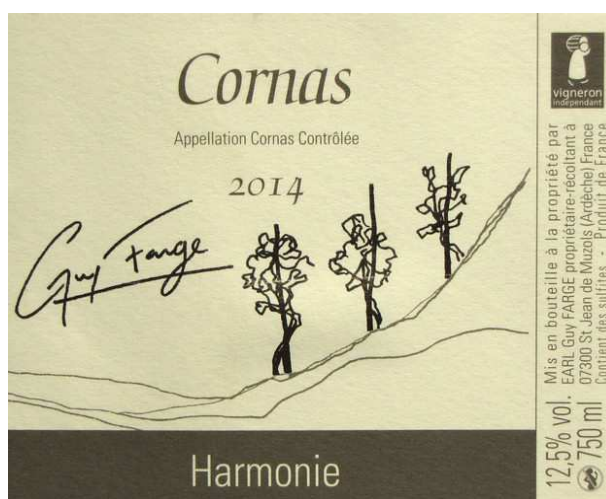


Commentaar :

Zeer donkere, bijna inktkleurige wijn met paarse rand, lichtjes mat en fijne, gekleurde tranen. In hoofdzaak een kruidige neus met een lichte mokka toets, wat aniline, potlood slijpsel, en op de achtergrond krieken, zelfs wat citrus. De mond is mooi gelagerd met kruiden, fruit en wat grafiet. Wijn met een zeer grote finesse, fijne, edele tannines en een lange afdronk – 7 sec. Hoe dan ook, nog veel te jong om nu al ten volle van te genieten.

Cornas – Harmonie 2014

100% Syrah. De wijnstokken hebben een leeftijd van 25 jaar en zijn aangeplant met een dichtheid van 6.000 stokken per ha op een granieten bodem. Het rendement werd bedraagt 35 hl/ha. De druiven worden manuele geoogst en er wordt niet ontritst. Ze ondergaan een lange maceratie met op geregelde tijdstippen een pigeage en/of remontage. Ook hier enkel gistcellen, eigen aan de druif. Verder krijgt de wijn een opvoeding van 12 maanden op vat (3^{de} wijn).



Commentaar :

Hoe verschillend kan een wijn zijn. Zelfde bedruiving als de Saint-Joseph, granieten bodem ook maar toch totaal anders. Dit is een 100% syrah wijn met het karakter van een Châteauneuf-du-Pape. De wijn start met vlezig aroma's (gerookt spek), gevolgd door garrigue kruiden (nootmuskaat, laurier, witte peper), cassis, blauwe bessen, pruimen, je-neverbes, onderbos en uiteindelijk ook wat tapenade van zwarte olijven. In de mond vol en vlezig met vooral kersen en krieken. Zeer mooie structuur, gebalanceerd met zuivere rijpe tannines en prachtige fruitzuren en een ellenlange afdronk van 8 à 9 sec.



Besluit

Het mag duidelijk zijn dat Guy Farge een warme en joviale persoonlijkheid is met een grote passie voor zijn wijnen en al het werk dat daar rondhangt. Wij hebben ten eerste genoten van zijn uiteenzetting en tussenkomsten naar aanleiding van de wijn besprekingen. We hebben niet zo vaak wijnbouwers op bezoek maar ik denk dat, met deze degustatie, andermaal bewezen is wat voor meerwaarde zij kunnen bieden op zo'n avond.