

Vacqueyras

Proefavond 16 januari 2016 door P. Brock

De zomer van 2015 bracht mij naar de Zuidelijke Rhône vallei en wel om twee redenen. Eén, ik zou er op le Château de Suze worden geïntoniseerd als commandeur in de Commanderie des Costes du Rhône en twee, ik wou op 14 juli absoluut deelnemen aan de wijnfeesten te Vacqueyras. Uiteraard kon een bezoek aan enkele uitmuntende wijndomeinen niet uitblijven en vond ik de mede bestuursleden bereid een investering te doen. Zo werd een volledige Châteauneuf-du-Pape degustatie aangekocht die nog enkele jaartjes zal rijpen in onze kelders alsook, en hier komen wij bij het thema van deze avond, een Vacqueyras tasting. Het bezoek aan onze club van wijnbouwer Erwin Devriendt een aantal jaartjes geleden gaf ons reeds een voorproef van het potentieel van deze cru.

Een cru die zijn kracht put uit zijn geografische ligging, zijn geschiedenis, zijn economische aspecten en waar het terroir, de aangewende cépages en vinificatie voor het nodige evenwicht zorgen.



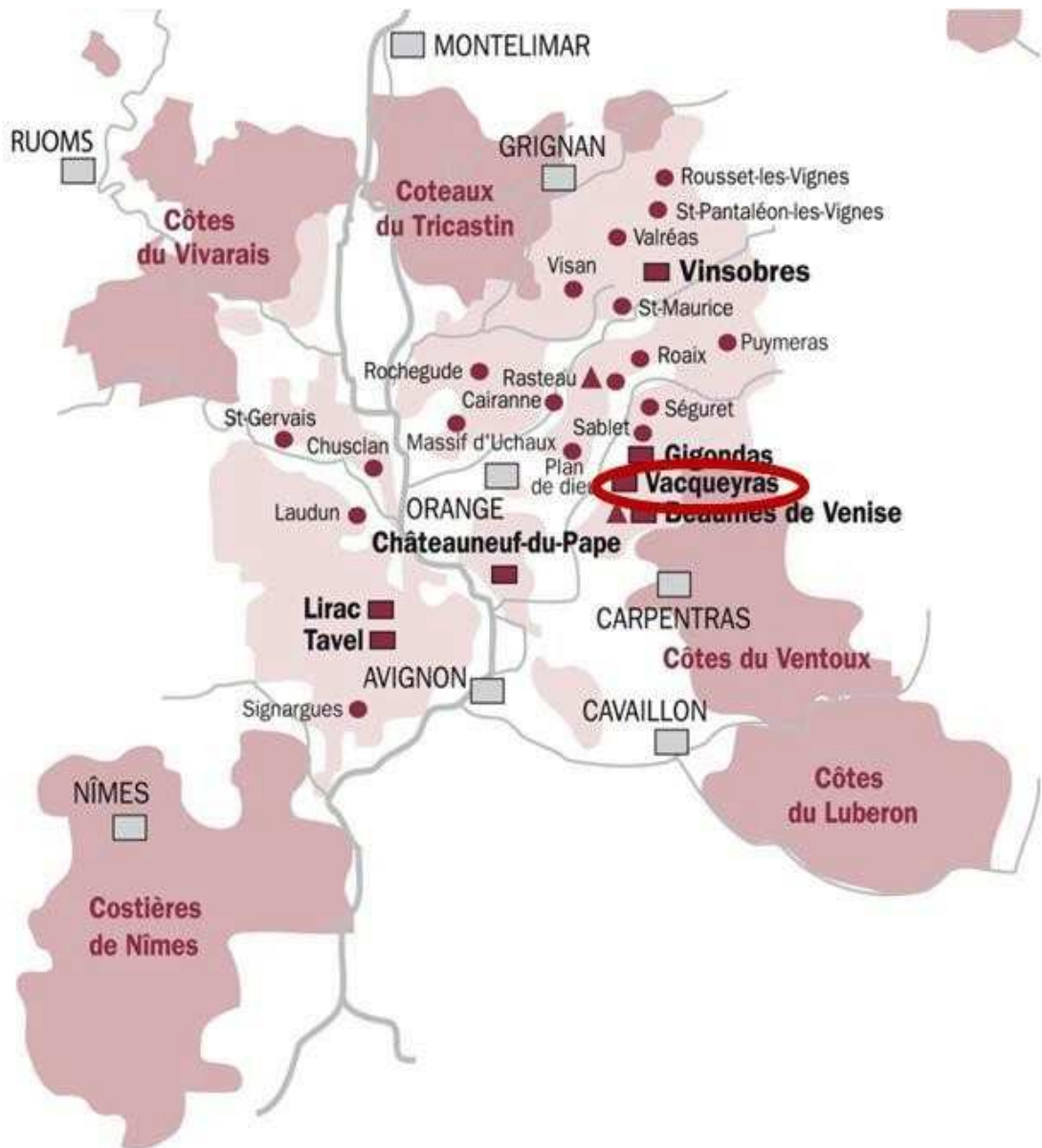
Geschiedenis

Met steden als Vaison la Romaine en Orange in de onmiddellijke nabijheid weten we dat de Romeinen, waarvan gekend is dat zij aan wijnbouw deden, hun stempel hebben gedrukt op dit gebied. De eerste schriftelijke sporen van wijnbouw te Vacqueyras dateren echter van 1448.

Oïdium, dat de kop opstak rond 1850, meeldauw (rond 1880) en phylloxera (± 1870) decimeerden of vernietigden de wijngaarden eind de 19de eeuw. Pas in 1905 was er terug een feest van de oogst. Met de creatie van het Syndicat des Vignerons de Vacqueyras in 1930 kregen de wijnen meer en meer een eigen identiteit. In 1937, bij de creatie van de A.O.C. Côtes du Rhône vormden zij nog een onderdeel van deze appellation maar, net omwille van de kwaliteit van zijn wijnen, werd het als één van de eerste dorpen in 1955 erkend als Côtes du Rhône Villages en in 1967 als Côtes du Rhône Villages Vacqueyras. In 1990 worden de Vacqueyras wijnen verheven tot één der 15 crus van de Côtes du Rhône en sinds 1998 gelden zij als officiële cru van het Festival d'Avignon. Met de besluiten van 30-04-2001 en 25-10-2005 worden nieuwe, zeg maar strengere, productievoorwaarden omschreven. 2005 was trouwens ook het jaar dat het Parcours du Vignoble te Vacqueyras werd ingehuldigd. Op dit 8 km lange parcours, een realisatie van de plaatselijke wijnbouwers en handelaars, verneemt u aan de hand van een 15-tal informatieborden meer over het landschap, le climat, het terroir, de druiven en zo veel meer.

Geografie

De cru Vacqueyras vinden we terug op het grondgebied van de gemeentes Vacqueyras en Sarrians in het département Vaucluse. Zijn wijngaarden liggen als het ware aan de voet van Les Dentelles de Montmirail. Deze bewonderenswaardige berg (Mons Mirabilis) draagt zijn naam met recht want hij bestaat uit meer dan duizend smalle uitstekende pieken, waardoor hij gemaakt lijkt uit “kant”. Vacqueyras is één van de 8 crus van de Zuidelijke Rhône vallei en is de enige appellation van de linker oever die zowel in wit, rosé als rood wordt gemaakt.



Economische aspecten

Vacqueyras telde in 2010 een oppervlakte wijngaard van 1.461 ha. Dit is meer dan een verdubbeling op goed 20 jaar tijd (1990 : 687 ha). Daarentegen is de oogst niet verdubbeld : van 26.355 hl in 1990 naar 42.325 hl in 2010, en dit dankzij de strengere reglementering.

Nog wat interessante cijfers : in 1990 werd 50% van de wijn gecommmercialiseerd als bulkwijn (en vrac) en thans is dat 75% op fles. In 1990 ging 17% van de productie naar het buitenland, nu 45%.

Données Syndicats des producteurs 2010	Surfaces de production (ha)	Production (hl)	Rendement moyen réalisé (hl/ha)	ROUGES		ROSES		BLANCS	
				%	HL	%	HL	%	HL
Total crus des CDR	13 598	424 594	31	82%	349 409	9%	37 754	9%	37 431
Beaumes de Venise	612	20 769	34	100%	20 769				
Chateauneuf du Pape	3 165	84 777	27	93%	78 964			7%	5 813
Gigondas	1 232	37 007	30	99%	36 656	1%	351		
Lirac	801	21 081	26	85%	17 807	7%	1 547	8%	1 727
Rasteau	880	28 767	33	100%	28 767				
Tavel	946	34 904	37	100%	34 904				
Vacqueyras	1 461	44 131	30	96%	42 366	1%	441	3%	1 324
VDN Muscat de Beaumes de Venise	490	10 297	21					100%	10 297
VDN Rasteau	36	932	26	35%	332	55%	511	10%	89
Vinsobres	419	13 569	32	100%	13 569				

Met zijn oppervlakte van 1.461 ha vertegenwoordigd de appellation 1,7% van de totale oppervlakte van de Rhône vallei of 11,5% opp. van de crus.

De productie van 44.592 hl (gemiddeld 2003-2010) waarvan 96% rood, 3% wit en 1% rosé is goed voor 1,3% van de totale productie van de Rhône vallei of 10,6% van de crus.

Van een totaal gecommmercialiseerd volume van 44.188 hl in 2013 ging 16.349 hl of 37% naar export, waarvan :

- België: 42% - 6 900 hl
- USA: 14% - 2 300 hl
- Nederland: 10%
- Duitsland: 9%
- +75% v/d export naar Europa

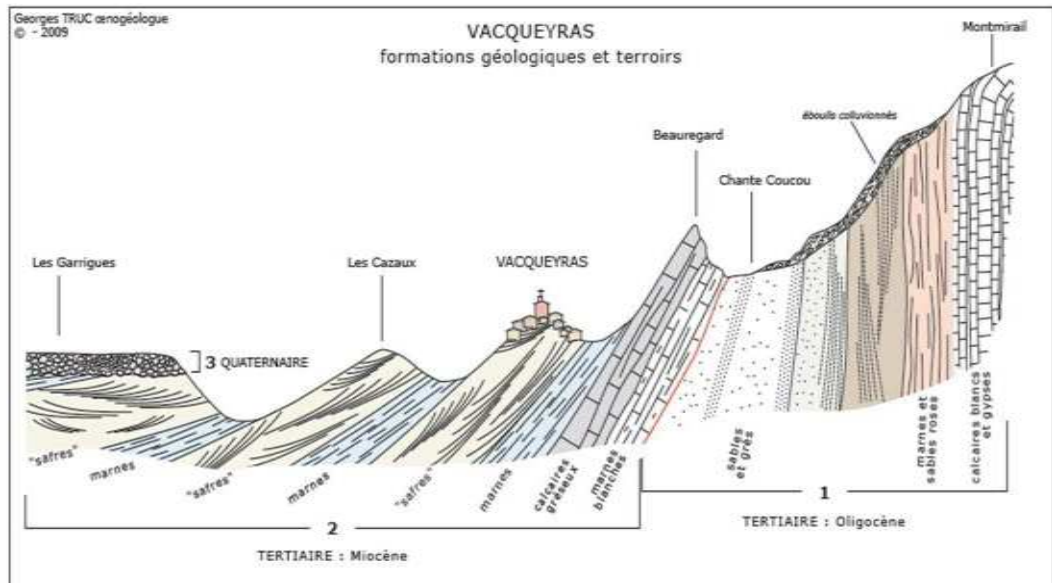
De rest wordt verkocht via handelaars, groothandel, cavisten, internet, wijnbeurzen en 8% via de lokale wijnbouwers.



Er zijn binnen de appellation een 200 tal wijnbouwers actief, waarvan 80 particuliere wijnbouwers, 5 coöperatieve kelders waaronder “la cave de Vacqueyras” die zelf 45% van de productie voor zijn rekening neemt, en 32 handelaren

Terroir

Het gebied wordt gekenmerkt door een mediterraan klimaat met jaarlijks 2.800 uur zon (Parijs : 1.800 uur zon/jaar) en een matige neerslag van gemiddeld 700 mm/jaar. De gem. temp. bedraagt 13 à 15° Celsius. Wind speelt een voorname factor met vooral de mistral, die wel 100 dagen per jaar kan blazen met windsnelheden tot 100 km/h.



Wij onderscheiden een 3-tal bodemtypes :

Kwartair - "Het plateau van Garrigues"

Grind van alluviale oorsprong, afgezet als een terras door de Ouvèze bevordert de ontwikkeling van krachtige en zeer aromatische rode wijnen.

Mioceen - Safres en mergel

In principe dikke kalkzandsteen (rode wijnen) en mergel (witte wijnen)

Oligoceen

Witte kalksteen en gips dat in korte dikke platen omhoog werd gestuwd door hevige tektonische werking - massief van de Dentelles



Druiven

Voor wit (3% van de productie) worden clairette, grenache blanc, bourboulenc, rousanne, marsanne en/of viognier gebruikt waarbij geen van deze druiven voor meer dan 80% mag vertegenwoordigd zijn. Andere toegestane rassen mogen maximaal 20% aanwezig zijn.

Voor rosé (1%) wordt hoofdzakelijk grenache noir, mourvèdre, syrah en cinsault gebruikt. Daarbij mag grenache maximaal voor 60% aanwezig zijn terwijl het aandeel syrah en/of cinsault minstens 15% hoort te zijn. Andere toegestane rassen mogen maximaal 10% aanwezig zijn.

Rode wijn tenslotte, ons thema van de avond, moet minimum 50% grenache noir bevatten en minimum 20% syrah en/of mourvèdre. Andere toegestane rassen zoals l'aubun, counoise, cinsault en muscardin mogen maximaal 10% aanwezig zijn. De druiven voor deze wijn worden al dan niet ontritst. Een opmerkelijk gegeven is dat de verschillende cépages afzonderlijk worden gevinifieerd en pas nadien geassembleerd. De rode wijn moet minimum 12,5% alcohol hebben en krijgt al dan niet een opvoeding op hout die kan variëren van 12 tot 18 maanden.

Wij proefden volgende rode wijnen

Domaine Clos des Cazaux

De families VACHE en ARCHIMBAUD horen tot de oudste families van het dorp Vacqueyras, getuige kerkregisters uit de 17de eeuw. Bovendien, het oudste deel van hun wijndomein dateert uit de 12de eeuw en hoorde destijds toe aan de orde van de Tempeliers. Het betrof toen nog een boerderij, "Chasal" genaamd, wat met de tijd werd omgedoopt tot "Cazaux". De eerste wijnstokken werden aangeplant in de 16de eeuw en volstonden maar net voor de eigen consumptie. Vanaf de 20^{ste} eeuw werd de wijnbouw geïntensifieerd en in 1957, na de grote vorst van 1956 waarbij olijfbomen, abrikozen- en kerselaars het onderspit moesten delven, werd het zelfs een monocultuur. Het was in die tijd dat grote beslissingen werden gemaakt. Grootvader Gabriel Archimbaud was de eerste om, begin de vijftiger jaren, zijn wijn op fles te verkopen met vermelding van de naam van de dorp en het domein. Vanaf 1970 namen dochter Lucette en haar echtgenoot Maurice Vache de dagelijkse leiding over en creëren zij het huidige gamma aan wijnen. Hun zonen Jean-Michel, verantwoordelijk voor het commerciële aspect, en Frédéric Vache, oenoloog van opleiding, vervoegen het domein in respectievelijk 1990 en 1998. Zij vormen sinds 2010 de 5de generatie wijnbouwers actief op dit inmiddels 48 ha grote domein.



Jaarlijks worden zo'n 130.000 flessen geproduceerd, afkomstig van 4 ha Côtes du Rhône, 24 ha Vacqueyras en 20 ha Gigondas. Sinds 2008 zijn zij gecertificeerd "Duurzame landbouw".

Cuvée des Templiers 2012

Voor deze wijn gebruikte men gelijke delen Syrah en Grenache, afkomstig van wijnstokken die variëren in leeftijd van 30 tot 50 jaar. Het rendement bedroeg 25-30 hl/ha. De wijngaarden zijn gelegen op hellingen met safrane of l'Aptien of grijze klei. De manueel geoogste druiven ondergaan een fermentatie van 20 à 25 dagen en krijgen een opvoeding van 18 maanden op roestvrij staal of beton.

Domaine les Ondines

Grootvader Paul ONDE vestigde zich als groentekweker in 1942 in de streek. Zijn zoon Robert diversifieert vanaf 1969 het aanbod met toevoeging van fruit. In 1998 zijn zij gespecialiseerd in aardbeien en verkopen zij druiven aan de négoce. Inmiddels leert kleinzoon Jérémy onze Erwin Devriendt kennen en besluiten zij hun krachten te bundelen. Het was immers Jérémy's droom om zelf wijn te maken, wat dan ook geschiedde in 2001. Terwijl zijn eerste wijnen nog werden gemaakt in gehuurde cuves van het domein Grand Veneur te Châteauneuf, lukt het in 2003 in zijn eigen kelder die daarenboven zo is opgebouwd dat men kan werken door gravitatie. In datzelfde jaar worden ook de wijngaarden uitgebreid en thans beschikt hij over een oppervlakte van 45 ha waarvan 22 ha Vacqueyras, 12 ha CDR Plan de Dieu en Côtes du Rhône. Sinds 2015 is hij volledig gestopt met de kweek van aardbeien zodat hij zich ten volle kan wijden aan zijn speurtocht naar het maken van de beste Vacqueyras. Zij druiven kweekt hij volgens l'agriculture bio-LOGIQUE.

Domaine les Ondines - 2013

De wijn, de enige 2013 van de degustatie, is gemaakt van grenache, syrah en cinsault. De wijngaarden hebben een ondergrond van grind en kalkzandsteen met, afhankelijk v/h perceel, meer of minder leem/mergel. Na een manuele oogst ondergaan de druiven een natuurlijke gisting op roestvrij staal, waarbij dagelijks wordt geremonteerd gedurende 20 dagen. Nadien volgt een assemblage van lek en perswijn.

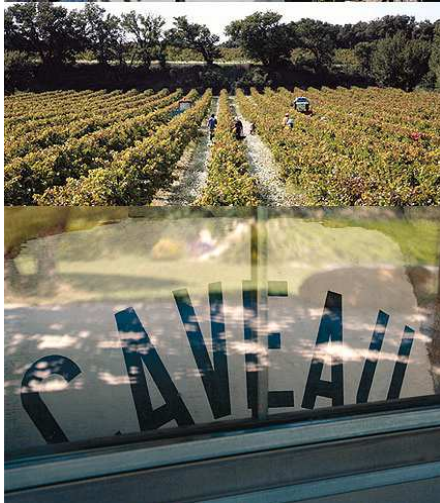
Domaine de Montvac

Louis AVON startte in 1860 te Vacqueyras een handel in fusten en vaten. Dit stelde de kuiper in staat zich een paar hectaren wijngaard aan te schaffen. Niettegenstaande het domein vervolgens steeds overging van moeder op dochter wijdden ook de respectievelijke echtgenoten, hoewel afkomstig uit een ander milieu, zich aan de wijn. Hun passie heeft mede bijgedragen aan de verbetering en diversificatie van de wijngaard. Het domein van 22 ha is prachtig gelegen op één van de invalswegen naar Vacqueyras en wordt thans gerund door Cécile DUSSEY. Samen met haar vader Jean, die een opleiding genoot als ingenieur en oenoloog, maakt zij de wijnen. Voor het werk in de wijngaard rekent zij grotendeels op haar echtgenoot Philippe Cartoux,



die trouwens zelf eigenaar is van het Domaine des Espiers. Er wordt aan biodynamie gedaan en tegen oogsttijd worden de druiven dagelijks geproefd.

Het domein beschikt over 3 ha wijngaarden te Gigondas, 2 ha Côtes du Rhône en 17 ha Vacqueyras. Naast wijn heeft Cécile nog een tweede passie, meer bepaald klassieke dans, wat zich uiteindelijk vertaalt in de naamgeving (Mélodine, Arabesque, Vincila en Variation) van haar verschillende cuvées. De wijnen zelf daarentegen zijn volgens moderne leest gemaakt en daardoor krachtiger en minder lichtvoetig dan men zou verwachten van deze frêle dame.



Variation 2012

Voor deze wijn werd hoofdzakelijk grenache noir gebruikt waaraan ongeveer 10% syrah werd toegevoegd. De druiven zijn afkomstig van een kleine wijngaard, omzoomd met pijnbomen. De wijnstokken, die aangeplant zijn op een ondergrond van kalk zandsteen, hebben een gemiddelde leeftijd van 70 jaar en het rendement bedraagt 25 à 30 hl/ha. De druiven werden ontritst en afzonderlijk gevinifieerd.

Domaine la Monardière

Dit nog tamelijk jonge domein werd in 1987, rond de familiale woning, opgericht door Martine en Christian VACHE en werd sindsdien stelselmatig uitgebouwd (cave, chais ...). Aanvankelijk huurden zij hun wijngaarden maar inmiddels hebben zij toch een 20 ha in eigen bezit waarvan 17 ha Vacqueyras (1 ha voor wit) en 3 ha Vin de Pays de Vaucluse. Christian zweert bij l'agriculture biologique en voert zo weinig



mogelijk interventies uit in de wijngaard. Hij rekent in grote mate op de mistral. Binnen de appellation geldt Christian als één van de voornaamste kwalitatieve voortrekkers. Sinds 2011 heeft zoon Damien het wijndomein verhoogd en is de opvolging dus verzekerd.

Vieilles Vignes 2012

Deze wijn is een assemblage van grenache 60%, syrah 20% en mourvèdre 20%. De wijnstokken zijn $\pm$ 60 jaar oud, staan op een argilo-calcaire ondergrond en het rendement ligt rond de 30 hl/ha. Na de manuele oogst volgt een bijkomende triage bij binnenkomst van de druiven in de kelder. Vervolgens worden zij ontrist en ondergaan een fermentatie van 21 dagen. Voor de syrah wordt tevens pigeage uitgevoerd. Hierna volgt nog een lagering van 18 maanden op demi-muids (600 l). De botteling geschiedt zonder collage of filtering.

Domaine des Amouriers

Op dit domein werden de eerste wijnstokken aangeplant in 1928. Het terrein stond voordien vooral bekend voor zijn eiken en moerbeihagen, waarvan de bladeren werden gebruikt voor zijderupsen. Het domein ontleent zijn naam trouwens aan de moerbei (mûriers – in het Provençaals Amouriers). Het pand blijft onontwikkeld tot 1950 waarna Jocelyn CHUDZIKIEWICZ, landbouwkundige en oenoloog, er zijn sporen drukt. Na zijn dood ingevolge een motorongeval in 1997, zijn zoon Igor is op dat ogenblik nog maar 6 jaar, houden zijn naasten Patrick en Pascale Gras gedurende jaren het domein recht.

Zoon Igor verhoogt na zijn studies oenologie het domein en in 2008 maakt hij zijn eerste wijn. Hoewel Igor heel wat rustiger is dan zijn illustere vader is zijn visie omtrent kwaliteitswijn nagenoeg dezelfde. Het bedrijf is 30 ha groot met wijngaarden in Vacqueyras en IGP Vaucluse en werkt biologisch sinds 2014. De wijnstokken hebben een gemiddelde leeftijd van 50 jaar.



Les Truffières 2012

Dit is zondermeer een bijzonder wijn want deze cuvee wordt slechts gemaakt in grote jaren (2006, 2009, 2010 en 2012). Het betreft hier een assemblage van grenache 60% en syrah 40%. De druiven zijn afkomstig van een selectie oudste stokken, aangeplant op die percelen met de beste expositie, met een argilo-calcaire ondergrond die bedekt is met alluviaal grind, zeg maar rolkeien. Het rendement voor deze wijn schommelt tussen de 20-30 hl/ha. Er wordt manueel geoogst en de druiven worden gedeeltelijke ontrist. Na een fermentatie van 25 à 35 dagen op beton volgt een lagering van 24 maanden op demi-muid (600 l). Bij de assemblage wordt niet gefilterd. Van deze wijn worden slechts 1500 à 2000 flessen geproduceerd.

Domaine Sang des Cailloux

Dit domein werd opgericht in 1975 ten tijde van de scheiding van de twee broers Ricard. Serge FÉRIGOULE, die in 1974 de school van Montpellier verliet als oenoloog, ging in 1979 – na 4 jaar te hebben gewerkt in de négoce - als landarbeider aan het werk voor J. Ricard. Gezien deze laatste kinderloos bleef ging hij in 1982 een partnerschap aan met Serge die vervolgens in 1990 zelf de trotse eigenaar wordt van Sang des Cailloux. Het domein is 17 ha groot en ligt op het “Plateau des Garrigues”.



Serge werkt reeds lang biologisch maar zoekt daarvoor geen erkenning. Dit zegt iets over zijn filosofie want, hoewel hij reeds jaar en dag wordt beschouwd als één van de beste wijnbouwers in de zuidelijke Rhône, zal hij dit stevast weglachen, hij is niet op zoek om indruk te maken, niettegenstaande zijn immense snor daar niet toe bijdraagt. Zijn wijnen hebben op natuurlijke wijze lage rendementen. Serge is bovendien ook sentimenteel want zijn gewone rode Vacqueyras krijgt elk jaar een andere naam, verwijzend naar één van zijn dochters : Floureto, Doucinello en Azalais.

Lopy 2012

Deze Vieille vignes is vernoemd naar zijn geboortedorp en is een samenstelling van 75% grenache (oude wijnstokken +65 jaar) en 25% syrah, waarvan de gemiddelde leeftijd rond de 40 jaar ligt. De wijngaard van 4 ha ligt volledig op het plateau de garrigues dat gekenmerkt wordt door een argilo-calcaire ondergrond, bedekt met rolkeien. Het rendement ligt rond de 20 hl/ha. De druiven worden manueel geoogst, ontritst en natuurlijk gefermenteerd op beton, waarbij een dagelijkse remontage wordt toegepast. Vervolgens wordt de bekomen wijn afzonderlijk gelagerd op vaten van 450 l gedurende 12 à 15 maanden. Bij de assemblage en botteling wordt geen filtering toegepast.

Clos des Frères



In 1998 kopen Erwin DEVRIENDT en echtgenote Françoise een optrekje met 2 ha grond, gelegen op het plateau van Sarrigans en gekend als “Les Garriguin” en behorend tot de appellation Vacqueyras. Zij botsen echter op een muur van protectionisme en bureaucratie wanneer zij plantrecht aanvragen. Het is pas wanneer zij in 2000 buurman Jérémy Onde leren kennen dat alles in een stroomversnelling geraakt. Krachten werden gebundeld en terwijl Jérémy in 2001 zijn eerste wijn maakt doet Erwin zijn eerste aanplant. Ondanks dat hij in het begin wordt tegengewerkt, zo worden bijvoorbeeld een aan-

tal bomen die zijn perceel omzomen in brand gestoken in de hoop dat ook zijn wijngaard wordt vernietigd, gaat alles zeer snel. In 2002 maakt hij zijn eerste eigen wijn en in 2003 steekt hij samen met Jérémy zijn eigen kelder en creëert hij zijn cuvée S (syrah). In 2004 krijgen we de geboorte van Folies des Frères, een grenache gebaseerde Côtes du Rhône en wordt de vinificatie techniek verder verfijnd. Net als Domaine Ondines doet Erwin aan biologische landbouw. In 2010 lanceert hij zijn witte Vacqueyras en in 2014 en 2015 breidt hij verder uit, derwijze dat het domein thans over 6,25 ha Vacqueyras beschikt (1 ha wit), 2,5 ha Côtes du Rhône en 0,4 ha Beaume de Venise.

Clos des Frères 2012

De druiven voor deze wijn zijn afkomstig van 3 percelen, allen gelegen op het plateau des garrigues. Het betreft een perceel van 2,5 ha met 80 jaar oude grenache, een stuk van 0,5 ha met 13 jaar oude grenache en een perceel van 0,75 ha met 40 jaar oude syrah. De uiteindelijke blend, die van jaar tot jaar kan verschillen, bedraagt in dit geval 81% grenache (28 hl/ha) en 19 % syrah (33 hl/ha). De bodem bestaat uit leem en mergel (kalk in onderbodem) met als bovenbedekking ronde keien. Na de manuele oogst wordt de grenache volledig ontritst terwijl de syrah slechts voor de helft. Na een vrij lange natuurlijke fermentatie op roestvrij staal aan lage temperatuur volgt een zachte persing via een hydraulische luchtpers. De wijn wordt dagelijks geremoniteerd en ondergaat een 4-tal soutirages. De grenache rijpt vervolgens 1 jaar op geëmaileerd beton en de syrah 1 jaar op 500 liter vaten van 1 en 2 jaar oud (nooit nieuw). Bij assemblage wordt een zeer lichte filtering toegepast en er wordt gebotteld onder stikstof, zonder toevoeging van sulfiet.



Domaine Roucas Toumba

Eric BOULETIN is een wijnbouwer zoals men ze zelden tegenkomt in Frankrijk. Hij was 15 toen zijn vader stierf en op 16-jarige leeftijd stopte hij met school. Vóór 2000 verkocht hij zijn druiven aan de coöperatieve. In 2000 startte hij met 2 vaten in eigen productie, in 2002 had hij 4 vaten en nu meer dan 40. Zijn domein noemt hij Roucas Toumba, verwijzend naar de oude Provençaalse (18^{de} eeuw) benaming voor gevallen rots. Naast 100 olijfbomen beschikt Eric over 16 ha wijngaard, verspreidt over niet minder dan 30 percelen waarop hij micro vinificatie toepast. Hij gaat nooit op reis maar is ook nooit in zijn kot. Eric is één brok passie en vergroeid met zijn wijngaard. Zijn enige afleiding zijn tekenen met Chinese inkt en rijden met de moto. Hij behoort tot de elite van grote wijnmakers en wordt vergeleken met Henri Mayer van Vosne-Romanée, Charles Jougnot van Chinon en Jacques Reynaud uit Châteauneuf-du-Pape : elk op hun manier poëten met wijn. Eric werkt zonder chemicaliën en insecticide en wordt in zijn dagelijks werk geholpen door levenspartner Junko Takase, een Japanse sommelière. Tijdens mijn bezoek aan het domein werd Eric dapper geholpen door hun zoon Thomas, thans schat ik 10 à 11 jaar oud, die in navolging van zijn vader deze zomer zijn eerste wijn mocht maken op het domein La Monardière. De toekomst lijkt aldus verzekerd.



Les Restanques de Cabassole 2012

Het perceel Les Restanques de Cabassole is al familiebezit sinds 1723. Deze wijn is een assemblage van 60% grenache, 27% syrah, 10% mourvèdre en 3% witte cépages, afkomstig van een 3 tal wijngaarden met verschillende terroirs. De wijnstokken hebben een leeftijd van 90 jaar oud. De druiven worden manueel geoogst en ontritst. De kelder is opgebouwd in 3 niveau's waardoor met zwaartekracht kan worden gewerkt. De wijn krijgt 18 maanden vatlagering.

Besluit

Over de degustatie volgorde kan steeds gediscussieerd worden maar dat het met de kwaliteit van de wijnen snor zat, daar was ik ten volle van overtuigd.

Bronnen : internet, respectievelijke wijndomeinen, kit pédagogique vacqueyras 2014 en de “eigenzinnige gids van de beste Rhonewijnen”