

# Crozes-Hermitage: dynamiek in het hart van de noordelijke Rhône

*In de Drôme, land van lavendelvelden en olijfbomen, liggen de wijngaarden van Crozes-Hermitage.*

*Dit is de grootste appellation van de noordelijke Rhônevallei, het koninkrijk van de syrah.*

*In tegenstelling tot de beroemde terrasvormige wijngaarden van de Hermitage die de appellation omringt, levert de druif hier vooral toegankelijke kwaliteitswijnen, direct op drank en tegen een fractie van de prijs. In de laatste jaren is de wijnstreek flink gegroeid. | tekst, Paola Westbeek*



## LEVENSADER

De Rhônevallei doorkruist zes zonovergoten Franse départements (Ardèche, Drôme, Gard, Loire, Rhône en Vaucluse) en is met maar liefst 31 appellations verspreid over 171 gemeenten en 80.000 hectare, de op één na grootste AOC-wijngaard van Frankrijk. Aan geschiedenis en schoonheid geen gebrek. De Grieken teelden hier al druiven, maar pas in 1937 werd het gebied een van de eerste beschermde herkomstbenamingen van het land. Wie van fietsen houdt, kan hier prachtige tochten maken langs heuvels met wijngaarden, charmante dorpjes en de ruige rivier die als een levensader door de noordelijke en zuidelijke Rhône – twee zeer verschillende subregio's – stroomt.

## NOORD VS. ZUID

De noordelijke Rhône, die loopt van Vienne tot Valence, is verantwoordelijk voor slechts 5% van de totale wijnproductie. Deze

regio staat bekend om zijn steile wijngaarden, aangelegd boven de rivier. Een indrukwekkend gezicht, bijvoorbeeld als je vanaf de Quai Farconnet – een levendige straat vol uitnodigende terrasjes in Tournon-sur-Rhône – uitkijkt op de imposante hellingen van de Hermitage aan de overkant. Het klimaat is hier iets koeler dan in het zuiden, met hete zomers en koude winters. De bodem, rijk aan schist en graniet, zorgt voor een goede afwatering en diepe wortels, waardoor de wijnstokken beter bestand zijn tegen extreme omstandigheden zoals hitte en droogte. Syrah is de dominante druif, maar er worden ook mooie witte wijnen geproduceerd van marsanne, roussanne en viognier. De noordelijke Rhône omvat acht appellations, gelegen aan beide kanten van de rivier. Van noord naar zuid bevinden zich aan de rechteroever: Côte Rôtie, Condrieu, Château-Grillet, Saint-Joseph, Cornas en Saint-Péray. Aan de linkeroever liggen Hermitage en Crozes-Hermitage.





In de zuidelijke Rhône, van Montélimar tot Avignon, vind je uitgestrekte vlaktes met beroemde appellations zoals Châteauneuf-du-Pape. De bodems variëren van klei en zand tot kalksteen en ronde rivierstenen. Het mediterrane klimaat, met lange, hete zomers en milde winters, biedt ideale omstandigheden voor een breed scala aan wijnen in alle kleuren en stijlen. Meer dan twintig druivenrassen worden er verbouwd, maar grenache is het belangrijkste.

### OP VLAKKE GRONDEN

‘Voor wie nog niet bekend is met de noordelijke Rhône, is Crozes-Hermitage een perfect startpunt om de stijl te leren kennen’, vertelt Nicolas Jaboulet, zesde generatie van een wijnbouwfamilie uit Tain l’Hermitage, medeoprichter van Maison & Domaines Les Alexandrins en een vooraanstaand figuur in deze wijnstreek. In tegenstelling tot de terrassen van de Hermitage, liggen de wijngaarden van Crozes-Hermitage op vlakke gronden

rondom de 130 hectare grote granieten heuvel. Er zijn ook wijngaarden op hellingen, maar die beslaan niet meer dan 15% van het gebied. Het dominante terroir bestaat uit alluviale afzettingen met *galets roulés*, stenen die door de Rhône-rivier afgerond zijn. ‘Deze stenen vangen overdag de warmte van de zon op en geven die ‘s nachts weer af, wat bijdraagt aan de concentratie van de druiven’, legt Nicolas uit. ‘Graniet wordt ook gevonden in het noorden van de appellation, ten noorden van Hermitage, en geeft zowel diepte als mineraliteit aan de wijnen.’ Wat het klimaat betreft, is het deels continentaal vanwege de nabijheid van de Alpen en deels mediterraan vanwege de zuidelijke invloeden.

### NOG VOLOP PLEK

Het belangrijkste verschil tussen Hermitage en Crozes-Hermitage ligt in het terroir, maar ook in de productieomvang. In 1952 werden de tien omliggende gemeenten opgenomen in de Cro-

zes-Hermitage, en nog steeds biedt de appellation volop uitbreidingsmogelijkheden. Er is nog veel land met fruitbomen dat kan worden omgezet in wijngaarden. 'Voordat de druifluis rond 1870 de wijngaarden vernietigde, besloegen wijngaarden in deze regio ongeveer 3.000 hectare. Tegenwoordig telt de AOC Crozes-Hermitage ongeveer 2.100 hectare. Vooral in de afgelopen tien tot vijftien jaar zijn er veel nieuwe aanplantingen geweest, en toch is het verstandig om nu stap voor stap verder te gaan en het tempo wellicht wat te verlagen. We moeten voorzichtig zijn en ervoor zorgen dat we op de juiste locaties planten en in een tempo dat de vraag in balans houdt met de productie', zegt Nicolas. 'Als belangrijke speler in de regio moeten we de AOC, het volume en de kwaliteit van de wijnen behouden. We moeten allemaal kunnen profiteren van de dynamiek van deze appellation, met bijdragen van zowel nieuwe als gevestigde invloedrijke producenten.'

### TOEGANKELIJK, FRUITIG EN AROMATISCH

Hoewel sommige Crozes-Hermitage-wijnen geconcentreerder worden gevinifieerd en bewaarpotentieel hebben, is het merendeel bedoeld om jong te drinken, waarbij het fruit en de elegantie optimaal tot hun recht komen. Hermitage daarentegen is complexer, bevat meer tannines en is bedoeld om te rijpen. 'Hoewel elke producent ook wijnen maakt van percelen met oude wijnstokken die intenser en serieuzer zijn, verschuift de vraag steeds meer naar wijnen die toegankelijker zijn, fruitig, aromatisch en met elegante tannines. Dit vormt ongeveer 90% van de productie', vertelt Nicolas. Het kleine percentage bewaarwijnen wordt geproduceerd in het noorden van de appellation, boven de Hermitage, waar vooral graniet wordt gevonden. De wijnen hebben daardoor meer diepte, mineraliteit en frisheid.

Er wordt steeds minder gebruik gemaakt van barriques. In plaats daarvan worden grote houten vaten (*foudres*) gebruikt die zorgen voor een neutrale rijping zonder een overheersende invloed van eikenhout. Bij Les Alexandrins gebruiken ze ook betonnen eieren omdat het rijpingsproces daarin geleidelijker verloopt, wat de wijn ten goede komt.

***Het merendeel van Crozes-Hermitage-wijnen is bedoeld om jong te drinken***







ALEXANDRE CASO (L),  
MEDE-EIGENAAR VAN  
LES ALEXANDRINS, EN  
NICOLAS JABOULET (R)

### VRAAG NAAR WIT

Maison Les Alexandrins maakt twee mooie Crozes-Hermitages. Nicolas: 'De Rouge, gemaakt van 100% syrah, past goed bij rood vlees, lam of tonijn, dankzij de subtiele kruidigheid. 2022 was een prachtig jaar, mooi gebalanceerd, niet te hoog in alcohol en zeer fruitig. Onze witte wijn, waar ik persoonlijk erg van houd, is een blend van tweederde marsanne, die voor complexiteit en structuur zorgt, en eenderde roussanne, die aromatische frisheid toevoegt. Een prachtige match met wit vlees als kalf, varkensvlees of kip, en met kaas.' Crozes-Hermitage staat niet bekend om witte wijnen, maar de vraag is het afgelopen decennium sterk toegenomen. Er zijn veel nieuwe aanplantingen van witte druiven op de granietterroirs, omdat graniet minder warm is dan alluviale gronden, wat het ideaal maakt voor witte wijn.

### OP HOOG NIVEAU

Crozes-Hermitage is een pionier in biologische wijnbouw en ongeveer tweederde van de appellation is biologisch. 'Dit komt ook doordat biologische landbouw eenvoudiger is op de vlakke wijngaarden dan op de hellingen, waar alles met de hand gedaan moet worden', vertelt Nicolas. 'Bij Les Alexandrins werken we sinds 2023 biologisch. De in de Rhônevallei gerenommeerde familie Perrin, medeoprichter van Les Alexandrins, werkt sinds de jaren zestig biologisch. Door de samenwerking was de overstap naar biologische wijnbouw voor ons dus vanzelfsprekend.'

Crozes-Hermitage blijft een bloeiende regio. Nicolas: 'Het succes van de appellation komt mede door de diversiteit van generaties, het aantal wijnboeren, en het feit dat de meeste producenten goede kwaliteit leveren. Het gemiddelde niveau is zeer hoog.'

**'Voor wie nog niet bekend is met de noordelijke Rhône, is Crozes-Hermitage een perfect startpunt om de stijl te leren kennen'**



### CROZES-HERMITAGE BLANC

De witte Crozes-Hermitage is een blend van marsanne en roussanne. Een zachte wijn met in de geur tonen van citrus, witte bloemen en hazelnoten. De smaak is evenwichtig: zacht, filmend en rond, maar tegelijkertijd mineraal en fris. Doe als Nicolas en eet er kalfsvlees, varkensvlees of kip bij. Of drink 'm bij een milde curry.



### CROZES-HERMITAGE ROUGE

De 'signature wine' van het huis is gemaakt van syrah van verschillende percelen en deels gevinifieerd in betonnen tanks. Het is een toegankelijke wijn, met aroma's van bosbessen, viooltjes en bramen, maar ook een pepertje, een stevige frisheid en aangename tannines. Nicolas drinkt 'm bij rood vlees, lam of tonijn.