Vincent Lacondemine

“Beaujolais met een ziel”

Dit kleine familie domaine gelegen in de plaats Beaujeu, “hoofdstad” en naamgever van de Beaujolais(-Villages), heeft iets persoonlijks. Vanaf het eerste contact dat we hadden gaf Vincent Lacondemine ons het gevoel emotioneel zeer betrokken te zijn bij zijn natuur, de wijngaard en zijn wijnen. En ook al kan hij vandaag de dag nog steeds niet alleen van de 6 hectare een behoorlijk bestaan leiden, toch wil hij de traditie van zijn inmiddels overleden (voor) ouders niet opgeven. Vastberadenheid siert deze uiterst **bescheiden en integere wijnboer**. Zijn wijnen hebben een duidelijke persoonlijkheid, finesse en bovenal zijn ze zuiver en eerlijk. Beter gemaakt dan menig Cru de Beaujolais en alleen daardoor al **hun geld dubbel en dwars waard!**

Een persoonlijk verhaal:

Georges Lacondemine, mijn vader, begon in 1966 als pachter met 3 hectare. Daarvoor was mijn opa al werkzaam in de wijngaarden. Ikzelf begon in 1970 als jong knulletje. Er werd toen nog met paard en wagen gewerkt. Maar ook vandaag de dag kunnen de tamelijk steile hellingen waar mijn wijngaarden zich bevinden nauwelijks machinaal bewerkt worden. Hier wordt nog echt met de hand gewerkt zoals vroeger. Ik zou wel weer met een ezel of paard willen gaan werken.

Tot eind jaren 70 werden er hier en daar percelen bijgekocht, voornamelijk op **het zuiden gericht** en met oude stokken beplant. Die positie is voor een druivenras als Gamay bijzonder belangrijk want **teveel Beaujolais wordt nog steeds van onrijpe druiven** gemaakt.
Vincent concentreert zich dan ook vooral op de wijngaard en vindt dat samen met het bepalen van het beste oogstmoment daarmee tenminste 80% van de uiteindelijk wijn bepaald is. **Met het (vinificatie) proces dat daarna volgt wordt alleen een jaar lang zorg voor de natuur omgezet in pure smaak**. Dat daarbij gezonde, rijpe druiven onontbeerlijk zijn is voor Vincent een “natuurlijke” zaak.

Meerdere percelen, verschillende karakters

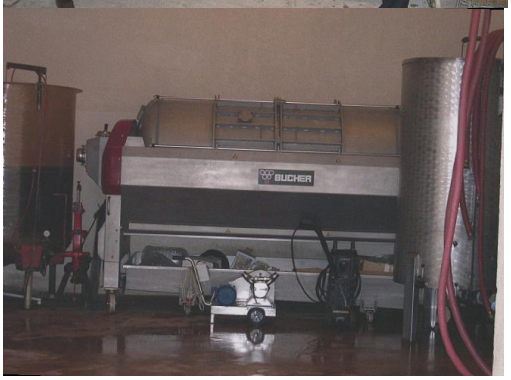
De originele 3 hectare van zijn vader zijn echter meer op het noordoosten gericht maar omdat de stokken oud zijn en de “terroir” bijzonder geschikt is koester ik deze wijngaard.
Kijk, zegt Vincent als we door de wijngaard lopen, “deze stokken heb ik in 1970 samen met mijn vader geplant, 10.000 stokken per hectare (dat was verplicht) en alles met de hand.
Het is hier wat koeler, de druiven worden vaak iets minder rijp en zijn daardoor weer heel geschikt voor mijn rosé. De extractie van de terroir die in deze druiven voorkomt maken dat mijn rosé zo bijzonder smaakt.
In 1971 kochten we 1 ha. (Huire) aan de overkant van de route National, volledig op het zuiden gericht, in 1974 nog eens 1.5 ha. (Morne) en in 1976 2.5 ha., onze **mooiste wijngaard (Les Larmoïses**, dialect voor hagedissen) is circa **80 jaar oud**. Deze druiven worden gebruikt voor mijn gelijknamige cuvée vieilles vignes. Gemiddeld rendement ligt op circa 45 hl/ha maar op deze wijngaard haal ik vaak de 35 hl. niet eens. Ook pas ik “vendange verte” (= een extra oogst in juli) toe in de productieve jaren. De grondsoort is overal ongeveer gelijk, granieten onderlaag, wat zand erboven op en kiezelstenen die de warmte ’s nachts vasthouden. Toch geeft iedere wijngaard zijn persoonlijkheid af, zeker temeer ik elk perceel op zich oogst en apart vinifieer. Larmoïses heeft echter de zwaarste grond en is gebaad bij minimaal 2-3 jaar flesrijping.

Vincent Lacondemine

“Beaujolais met een ziel”

Vooral schoon

Gezien de omvang van dit soort kleinere Domaines hoef je geen enorme batterij aan tanks en fusten te verwachten die men bij de grote negociants in dit gebied veelvuldig tegenkomt. Hier gaat alles nog ambachtelijk en als je maar 30.000 flessen produceert dan zijn de (financiële) middelen beperkt. Maar Vincent is een perfectionist, zeer praktisch ingesteld en wat hij aanschaft, dat koopt hij dan ook van goede kwaliteit. Het geheel is tegenwoordig voldoende modern ingericht, gelukkig alleen met het hoogst noodzakelijke. Het ziet er strak en vooral schoon uit.
RVS- en betonnen tanks gaan hier samen. De 30 jaar oude (verticale) pers van zijn vader werd tot 1998 nog gebruikt. Vincent heeft inmiddels een modernere (horizontale) gekocht waarbij hij er wel op gelet heeft dat het systeem niet teveel afwijkt van de vorige. Anders zou de smaak van zijn wijnen ineens teveel veranderen. De oude blijft dan ook gewoon “in reserve” staan.



Vinificatie :

De “basis” Beaujolais-Villages (een blend van 3 percelen) wordt semi traditioneel gemaakt. Dat betekend dat een klein deel van de most als Maceration Carbonique (intercellulaire gisting) behandeld wordt. Deze methode is vooral bedoeld voor de Primeur wijnen en zorgt voor veel primair fruit.
De gisting vindt dan plaats binnen in de druif zelf zonder dat ze ontsteelt en vooraf gekneusd zijn. Hierdoor wordt wel het fruit overgedragen maar minder de tanninestructuur. Vincent doet dit op een traditionele wijze. Dan wil zeggen dat de tank wel afgesloten is en So2 vrij spel heeft maar dat er geen extra So2 wordt toegevoegd om het proces te versnellen. Omdat ik mijn Beaujolais niet als “snelle” wijn wil maken maar juist de tijd neem om dat wat de natuur meegeeft in de wijn terecht te laten komen. Het van te voren inweken van de druiven is daarbij een belangrijk aspect.
Veel mensen kennen Beaujolais als jonge fruitige en tamelijk eenvoudige wijn. Mijn Beaujolais heeft structuur. Zeker Les Larmoises, waarvan de druiven van 1 hectare Vieilles Vignes afkomstig zijn, wordt uitsluitend traditioneel vergist.
Het aandeel Beaujolais Primeur dat Vincent maakt is dan ook maar een zeer klein. Liefst maakt hij helemaal geen Primeur maar aan de andere kant geeft het hem ook de mogelijkheid om de gezonde druiven van de jongste stokken te gebruiken. Want het is zonde om wijnen met een goede structuur die best een aantal jaren zou kunnen ouderen, als Primeur te moeten verkopen.
“Mijn wijnen hebben tijd nodig en zijn op hun best tussen de 1-4 jaar, al naar gelang de cuvee en jaargang”. Zelfs mijn rosé kan met gemak 1-2 jaar oud worden. Ook maak ik Beaujolais die goed bij een maaltijd past, iets dat veel mensen buiten ons gebied helaas te weinig kennen.

Na minimaal 6 maanden op cuve wordt de wijn gebotteld. Alles in 1 keer zodat er geen kwaliteitsverschil door het jaar heen kan ontstaan. 1 soutirage (oversteken), een lichte collage en een lichte filtering zorgen ervoor dat er zoveel mogelijk in blijft zitten wat erin hoort. Depotvorming, bezinksel in de fles, kan dus op termijn ontstaan.

Vincent Lacondemine

“Beaujolais met een ziel”

Vincent Lacondemine Beaujolais-Villages rosé

Prachtige, heldere, lichtroze kleur, een fantastisch delicate neus met pêche de vigne (perzik)maar ook bloemen. De mooie, droge smaak is delicaat, met veel wit fruit, strak maar tegelijk vol en zacht.
Een heel fijne wijn met een fraaie zuurgraad die, wanneer hij wat verder ontwikkeld is, het typische aardse van de Gamay nog meer ten toon spreid. Gastronomisch zeer goed inzetbaar bij o.a. (groene) asperges met rundercarpacchio.
Productie circa 2.500 flessen per oogstjaar. Serveren op 8-10 graden en bewaren tot 2 jaar na de oogst.

Vincent Lacondemine Beaujolais Villages rouge

Mooie, voor een Beaujolais, tamelijk donkere, volle kleur. Veel fruit met wat aardse, typische Gamay tonen. Structuur, mooi sap, verkwikkend zuur dat houdt de wijn spannend. Fijne tannine’s wanneer de wijn jong is.
Wat ouder wordt deze Beaujolais dikker in de neus (confiture van aardbei/framboos), voller in smaak en ook steviger. Lekker bij een (knoflook)worst, een stevige vis met tuinkers en knoflook of met een warm geserveerde romige, rijpe geitenkaas met morilles.
Probeer ook eens met Chaource, een romige (koeien)kaas.
Productie circa 15.000 flessen per oogstjaar. Serveren op 14-15 graden en bewaren tot 5 jaar na de oogst.

Vincent Lacondemine Beaujolais-Villages « Les Larmoises «

Volledige traditionele vergisting en nog een kwart van deze Vieille Vigne verblijft circa 3 maanden in barriques (2e/3e wijn).
Niet zozeer om de wijn een houttoets mee te geven maar om de complexiteit van de wijn te verhogen. Een stevige Beaujolais met een minerale toets die heel wat gerechten aan kan. In de rijke fruitgeur een lichte toets van vanille en aardse tonen.
De smaak is vol, vlezig met veel fruit en frisse zuren in de afdronk. Neem minimaal tussen de 2-3 jaar de tijd voordat Les Larmoïses gedronken wordt. Dit is serieuze wijn!
Kan heel goed bij diverse vleesgerechten waaronder rosé gebakken rosbief met (Provençaalse) kruiden, kip met paddenstoelen en een romige saus van rivierkreeftjes of een kotelet met een pittige tomatensaus en mosterd. Productie circa 5.000 flessen per oogstjaar. Serveren op 14-15 graden en bewaren tot 5 jaar na de oogst.

Vincent Lacondemine:

“Mijn objectief is ten eerste een authentieke wijn produceren van hoge kwaliteit, gebruikmakend van hedendaagse moderne technieken maar met oog voor de tradities die mijn voorouders mij hebben doorgegeven.
Daarbij wil ik de natuurlijke omgeving zoveel mogelijk respecteren om deze uiteindelijk in gezonde en vruchtbare staat over te kunnen dragen aan mijn kinderen”.