

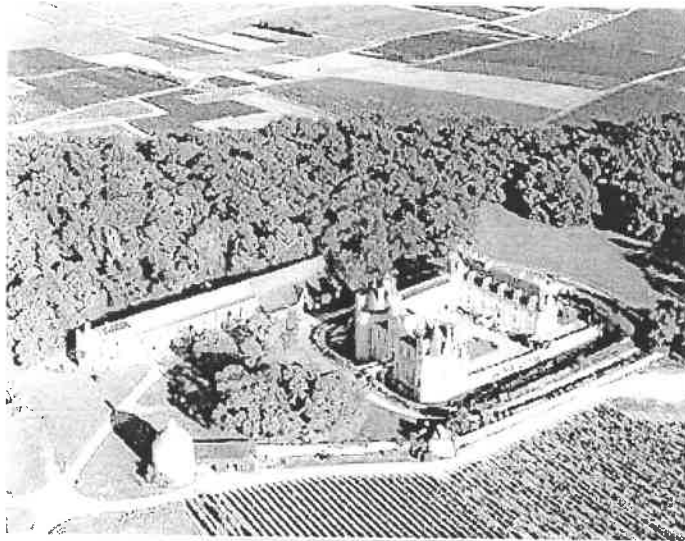
**Wijnhandel Van Dinter**

# **Maaslandse Wijnvrienden**



06/05/2005

## **Wandeling doorheen De Witte wijnen van de Val de Loire**



## De majestueuze vallei van de Loire biedt de wijnliefhebber zowat elke wijnsmaak en wijnkleur die hij kan verlangen

De vallei van de Loire, een van de uitgestrekste wijngebieden van Frankrijk, produceert zo'n rijk palet van wijnen dat het moeilijk is om gemeenschappelijke kenmerken te ontdekken. Inderdaad er is droge, halfdroge en zoete wijn, droge en zoete rosé, rode wijn die licht en fris kan zijn of diep en intens en een waaier van mousserende wijnen. Een van de belangrijkste factoren van de smaak van de Loire is het heel wisselvallige noordelijke klimaat. Een koel jaar geeft droge en zurige wijn die snel moet gedronken worden, terwijl een warme zomer en najaar vaak de oorzaak zijn van rijke wijnen, die heel goed kunnen ouderen. Een andere belangrijke factor is de druivensoort. Er worden er veel gebruikt, sommige zijn traditionele soorten, andere onlangs geïmporteerd uit andere gebieden van Frankrijk.

De langste rivier stroomt door een landschap van zacht glooiende heuvels, groene velden en wijngaarden, prachtige kastelen en elegante steden. De rivieren worden afgezoomd door wijngaarden: de brede en traag stromende Loire en zijn bijrivieren zoals de Cher, de Indre, de Allier en de Vienne, die hun naam aan een departement gaven. Minder belangrijke bijrivieren zoals de Aubance, de Layon, de Sèvre Nantaise en de Maine creëerden microklimaten in de smalle, diepe valleien die ze hebben gegraven. De Loire ontspringt in het zuiden van het centraal Massief, waar enkele percelen wijngaarden getuigen van de vroegere uitgestrekte domeinen. Halfweg zijn loop naar zee, op de plek waar hij de grote bocht naar links maakt, bereikt de Loire het eerste van de drie grote wijngebieden. De wijngaarden van de Sancerre en Pouilly. Ze maken allebei fruitige, kruidige witte wijn op basis van Sauvignon Blanc, die in de hele wereld populair werd. Het tweede gebied is dat van Touraine en Anjou. Hier vinden we een breed assortiment witte wijn, stille zowel als mousserende, evenals de grootste productie van rode Loire wijn. Het laatste gebied, de Beneden Loire is een volledig contrast. Hier heerst één druivensoort, de witte Melon de Bourgogne, ook Muscadet genoemd. Er wordt een lichte, fruitige wijn gemaakt, die aan de zee doet denken. Want de oceaan is hier nooit ver weg, wat bewezen wordt door de grote regenval in de Pays Nantais.

### De geschiedenis

De oorsprong van de wijngaarden van de Loire zou kunnen teruggaan tot de Gallo-Romeinse tijd, maar het staat in elk geval vast dat de wijnbouw in deze streek, vooral in Anjou en Touraine, zijn ontwikkeling dankt aan Saint Martinus, die in 372 de abdij van Marmoutiers in

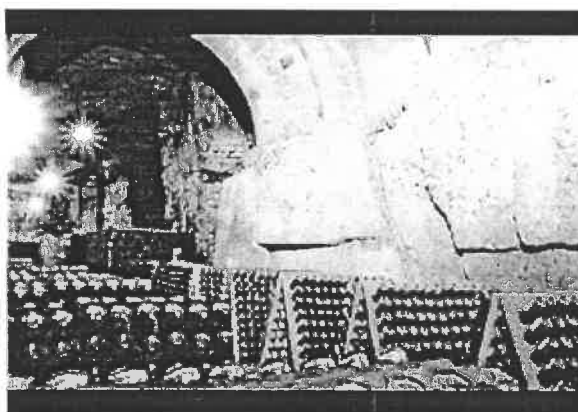
Tours stichtte. Een hoogtepunt in de geschiedenis van de Loirewijn vormde de Renaissance, toen elk koninklijk kasteel zijn eigen wijngaard bezat en de Franse gastronomie opbloede in deze weelderige tuin van Frankrijk. Parijs was (en is) de belangrijkste markt voor Loire wijnen, maar er was ook de exporthandel via de havens van Angers en Nantes

#### Druivensoorten en wijnstijlen

Behalve met lokale soorten wordt de Loirewijn gemaakt met druivensoorten uit Bordeaux en Bourgogne. Gamay, Pinot Noir en Chardonnay in enkele wijngaarden ten zuiden van de rivier tonen aan dat Beaujolais en Bourgondië niet veraf liggen. Meer naar het noorden overheerst Sauvignon Blanc. Stroomopwaarts herinnert Pinot noir eraan dat Sancerre en Pouilly-sur-Loire ooit deel uitmaakten van het hertogdom Bourgondië. In Touraine en Anjou wordt Chenin Blanc aangetroffen, nog een dominerende soort in deze streek. Het is variëteit van een lokale soort. Cabernet franc en Cabernet sauvignon ten slotte zijn de druivensoorten voor de rode wijn van Midden-Loire. Door het gebruik van deze druivensoorten kunnen de wijnbouwers een waaier van stijlen voortbrengen. Dezelfde producent kan rode, witte, stille en mousserende wijn maken. Maar de productie van witte wijn overheerst volledig met een totaal van gemiddeld 180 miljoen flessen tegenover 122 miljoen flessen rode wijn en rosé.

#### klimaat

Het klimaat kan aanzienlijk variëren tussen de bron van de Loire en de monding, alleen al door de invloed van de Atlantische oceaan. De streek van Muscadet is heel zonnig, de maximale zonnetemperatuur wordt bereikt in Pouilly-sur-Loire, terwijl de hoogste herfsttemperatuur wordt opgetekend in Anjou. In de loop van de lente vreezen de wijnbouwers voor strenge lentevorst, evenals voor hevige regenval gedurende de maanden augustus en september met kans op grauwe schimmel.



#### Geologie en ondergrond

Er bestaan vier verschillende geologische streken. De zeldzame wijngaarden in het massief central liggen op graniet. Langs de loop van de Loire komt men in een kalkachtige streek waarin het gebied van Sancerre en Pouilly-sur-Loire is gelegen. De grond is hier, zoals in Champagne, uitermate geschikt voor witte wijn. De heuvels langs beide oevers van de rivier bieden een waaier van ondergronden (kalk, klei, kiezelhoudend) en de glooiingen en valleien hebben hun eigen micro-klimaat. De derde streek is de grootste, want ze beslaat de hele vallei van de Midden-Loire en zijn bijrivieren. Dit is het land van de turfrijtsteen, een roomkleurige rots van vulkanische oorsprong, voldoende zacht om er ontelbare wijnkelders in uit te graven. De rivieren hebben hun bedding getrokken en hebben stilaan langs beide oevers

klippen gevormd wier optimale drainage de wijngaarden ten goede komt. Het vierde type is het shiste plateau van de Pays Nantais dat door riviertjes diep is doorgesneden.

De Val de Loire (tussen Sully-sur-Loire en Chalonnes) is door de Unesco tot 'werelderfgoed' uitgeroepen. Daarmee erkent de Unesco de bijzondere historisch en landschappelijk waarde van dit gebied.

De Val de Loire is het op een na belangrijkste toeristengebied van Frankrijk en het gebied met de derde grootste oppervlakte aan wijngaarden die een eigen herkomstbenaming in Frankrijk bezitten.

### **Tuffeau**

De bekendste steensoort in het Loire-gebied is de 'tuffeau' (tufa) een kalksteen, dat als bouw materiaal wordt gebruikt. Deze witte - tot geel gekleurde steensoort, gebruikte men niet alleen bij de bouw van de vele beroemde kastelen, zoals bijvoorbeeld Azay-le-Rideau en Chenonceaux, maar is nog steeds het materiaal dat bij de bouw van huizen in Touraine en Saumur wordt gebruikt.

Bij de ontginning van de kalksteen ontstonden kelders en gangen die als vinificatieruimten en opslagruimten bijzonder geschikt zijn.

### Druivenvariëteiten uitgelegd

In het Loire-gebied vindt men een breed palet aan druivenvariëteiten. Het karakter van de wijnen uit dit gebied loopt uiteen van beendroog tot geconcentreerd zoet en van licht fris en fruitig, tot diepgekleurde gecorseerde rode wijnen met ouderingspotentieel. Naast stille wijnen zijn er nog vele stijlen roséwijnen en niet te vergeten de mousserende wijnen.



Kenmerkend voor de wijnen in dit gebied is de zuurstructuur die mede vanwege de noordelijke ligging van het wijngebied de wijnen typeert. De zuren zijn niet alleen kenmerkend voor de witte wijnen zoals de Muscadet in het westen en de Vouvray maar ook duidelijk aanwezig in 'grote' wijnen zoals de Savennières die zich pas na jaren opent en dan opmerkelijk aromatisch presenteert. Ook de rode topwijnen zoals de Chinon kunnen in een topjaar opmerkelijk lang ouderen en ontwikkelen daarna een verrassend complex bouquet. Stroomopwaarts bij Pouilly-sur-Loire zijn de belangrijkste druivenrassen pinot noir en sauvignon blanc. Ten oosten van Touraine is er sprake van een overgangsgebied, waarbij de invloed van de gamay sterker wordt en de eerste aanplant van chenin blanc, cabernet france en cabernet sauvignon te zien is.

Ten westen van de stad Tours verdwijnen pinot noir en sauvignon en maken plaats voor cabernet franc en chenin blanc.

De vroegrijpe melon de bourgogne en gros plant is door de invloed van de Atlantische Oceaan in het westen (Pays Nantais) belangrijk. De productie van de wijnen is in het Loire-gebied nog voor het grootste gedeelte in handen van families.

### Witte druivenrassen

De belangrijkste witte druivenrassen zijn: chenin blanc, chardonnay, gros plant, melon de bourgogne, romoratin en sauvignon blanc.

### **Chardonnay**

komt vooral in de witte Touraine voor. Ook in de Vin de Pays de Jardin de France wordt dit bekende ras vaak gebruikt. Vanwege het koelere klimaat bereikt de druif toch niet de complexiteit die in de Bourgogne wel zo kenmerkend is.

### **Chenin blanc**

De Loire-druif 'par excellence' en de belangrijkste witte druif van dit wijngebied. De druif excelleert in de vallei van de Layon, de Savennières, in Vouvray en Montlouis. De druif staat aan de basis van zowel droge, mousserende, zoete en halfzoete wijnen. Een chenin-wijn van de oude stempel kan zich de eerste twee jaar volkomen gesloten presenteren. Pas na vijf, zes jaar opent deze wijn zich volledig. Hoewel moderne vinificatietechnieken de oude stijl van wijnmaken hebben ingehaald, kunnen de beste wijnen van chenin blanc vaak in goede jaren zeer goed ouderen. Een goede chenin heeft vaak een notenhoningachtig aroma, waarbij de zuurgraad als kenmerkend element in de wijn aanwezig is. In de botrytiswijnen zoals die van Bonnezeaux en Quarts de Chaume en de zoete Vouvray en Montlouis vormen de zuren een elementaire ruggengraat die er voor zorgt dat de wijn lang zijn vitaliteit bewaart.

### **Gros plant**

Liefhebbers van forse zuren komen bij de wijnen die van dit ras worden gemaakt volledig aan hun trekken.

### **Melon de bourgogne**

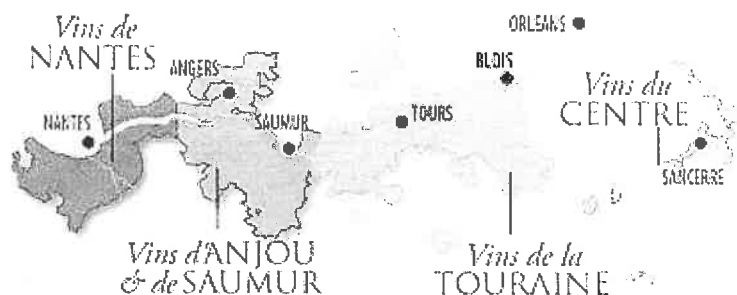
Dit uit de Bourgogne afkomstig druivenras introduceerde men in de zeventiende eeuw. Aanvankelijk alleen als basis voor een wijn die zou worden gedistilleerd. Nu vormt de melon de bourgogne de basis van de bekende Muscadet. Hoewel wijnproducenten met houtlagering experimenteren is van een sterke verbetering van de complexiteit van de wijn geen sprake.

### **Romoratin**

Een vrij onbekend druivenras dat in de Touraine bij Cheverny is aangeplant. Het levert een wijn op met een hoge zuurgraad die gevoelig is voor oxidatie.

### **Sauvignon blanc**

De druif van het midden Loire-gebied. Met als bekendste plaatsen Pouilly-sur-Loire, Sancerre, Quincy, Reuilly en Menetou-Salon. Hier in het Loire-gebied zijn het meer strakke wijnen met het bekende kattenpisachtige aroma. In de Pouilly krijgt de wijn meer rondheid en in combinatie met houtopvoeding kan de wijn vaak ook goed ouderen.



# Chaume 1er Cru des Coteaux du Layon

(Een verslag van een proeverij die ik meemaakte)

In het fraai gerestaureerde Hôtel des Pénitentes in Angers verzamelden zich 200 genodigden voor een ontvangst door de wijnproducenten van deze eerste en enige 1er cru van het Loire-gebied. 15 producenten presenteerden hun (zoete) witte wijn van 2003 en tijdens een diner werd met trots de totstandkoming van de bijzondere herkomstbenaming uitgelegd.

Chaume ligt in de commune Rochefort sur Loire, 25 kilometer ten zuiden van de plaats Angers. De grenzen van de nieuwe herkomstbenaming worden door natuurlijke grenzen bepaald: de rivier de Layon in het zuiden, 2 heuvels in het oosten en westen en een plateau in het noorden.

## Klimaat

Dankzij het reliëf van Mauges wordt het gebied beschermd tegen de regen. Op jaarbasis betekent dit een regenval van 600 mm.

## Geschiedenis

Het waren Nederlandse handelaren die in 1579 de wijnbouw in Layon hebben bevorderd. Met het hoge alcoholgehalte van 16-17 vol. % waren ze goed bestand tegen transporten. De zoetheid, het hoge alcoholgehalte en de gunstige prijs maakte deze wijnen in de 18e eeuw tot een succesformule.

## Wijngaard

Het wijngaardoppervlak van de nieuwe 1er cru omvat 80 ha. De jaarlijkse productie is 1500 hl. De herkomstbenaming Chaume 1er Cru des Coteaux du Layon staat een rendement van 25 hectoliter per ha toe. De chenin blanc moet door de pourriture noble zijn aangetast en met de hand zijn geoogst, waarbij verschillende doorgangen (tries) plaatsvinden om alleen de aangetaste druiven te oogsten.



## Erkenning

Sinds 1950 is de I.N.A.O

(Institut National des Appellations d'Origine) benaderd om dit kleine gebied de bijzondere status van 1er cru te geven. De eerste onderzoeken vonden in de jaren negentig plaats. De eerste flessen met de nieuwe herkomstbenaming dragen het jaartal 2002. De eisen van de nieuwe AOC zijn o.a. 100% chenin blanc, maximaal rendement van 25 hl per ha, 4500 wijnstokken per ha, oogst met de hand, waarbij in

speciale doorgangen alleen de door botrytis aangetaste druiven worden geoogst. De wijn met de herkomstbenaming Chaume 1er Cru des Coteaux du Layon mag na 30 juni in het jaar na de oogst in de handel worden gebracht.

## Presentatie

15 wijnproducenten lieten hun Chaume 1er Cru des Coteaux du Layon van het jaar 2003 proeven. Geen kunst om in dat jaar voldoende restsuikers in de door botrytis aangetaste druiven te krijgen. De belangrijkste factor betreft de zuurgraad die in 2003 een probleem was.

## Genieten van Chenin Blanc

ZOETE CHENIN BLANC uit het Loiredal is een van de langst houdbare wijnen. In Vouvray zijn de rijkelijk met botrytis gezegende jaren 1921, 1945, 1947, 1955, 1959 en 1976 nu goed op dronk. Een zoete Vouvray is op dronk als hij ongeveer twaalf jaar oud is, en hij kan honderd jaar goed blijven. Coteaux du Layon uit Moulin Touchais, een familiebedrijf dat zich specialiseert in oudere wijnen, schijnt op zijn best te zijn na 20 of 30 jaar op fles. De regel is tien jaar: dan heeft een topkwaliteit Coteaux du Layon de perfecte rijpheid bereikt. Zoals zo vaak zijn het de jaren met het hoogste zuurgehalte die het langst kunnen liggen; hun ontwikkeling is eerder in generaties af te meten dan in decennia.

Halfdroge wijnen hebben tien jaar nodig om tot hun recht te komen, dit geldt voor wijn van zeer goede producenten. Lichtere, minder geconcentreerde wijnen worden eerder gedronken. Goede halfdroge Chenins blijven een jaar of dertig op hun top.

### De smaak van Chenin Blanc

Er is geen druif die de geur en de smaak van de Chenin Blanc uit de Loirestreek kan imiteren. Wanneer hij nog piepjong is wordt het aroma van knapperige groene appels gecombineerd met dat van reine-claude, engelwortel en iets aards, kalk- en mineraalachtigs; de droge wijn kan tamelijk hard smaken als hij jong is, vooral zodra hij zich begint te sluiten in de fles. Maar zelfs in deze minst gulle fase komt door het schild van zuur een glimp heen van de complexiteit die in de toekomst ligt. En vertrouw op uw instinct.

In de meeste gevallen is het zuur minder agressief dan voorheen, maar dat is nog steeds relatief. Het zuur kan zachter zijn, minder domi-

nant gemaakt door de malolactische gisting; het kan ook het zuur zijn van rijpe druiven van wijnstokken met lagere opbrengsten. *Bâtonnage*, oftewel het roeren van de droesem, helpt om het zuur een romiger gewicht te verlenen.

Hierdoor is chenin minder onbenaderbaar dan hij was. Maar dat mineraalachtige gaat niet weg in wijnen die niet zijn aangetast door botrytis, zelfs als rijpheid een vloed aan acacia, honing, brioche, kweeper en reine-claude geeft.

Chenin-wijnen, die afkomstig zijn van door botrytis aangetaste druiven, hebben minder van de groene appels van Chenin, en meer perzik en ananas, hopsuiker, marsepein, kwee en room, afkomstig van de botrytis. Ze zijn minder zwaar en bevatten minder alcohol dan Sauternes, en ze schijnen nooit die doordringende zuurheid te verliezen, hoe zoet ze ook zijn.

Versies van Chenin uit de nieuwe wijnlanden hebben een wat tropischer aroma – volop banaan, guave en ananas – een minder strakke structuur en zijn minder mineraalachtig.

### Chenin Blanc combineren met gerechten

De wijnen afkomstig van de chenin blanc variëren van droog van gemiddelde kwaliteit tot de grote zoete wijnen van het Loiredal. De lichtere wijnen zijn geschikt als apéritief en passen ook goed bij een salade of lichte vis- of kipgerechten. De halfdroge versies zijn zuur genoeg om op te kunnen tegen de machtige paté en de romige kip- en vleesgerechten zoals de specialiteit van het Loiregebied: varkensvlees met pruimen. De zoete wijnen gaan goed samen met de meeste soorten pudding en zijn uit de kunst met pudding gemaakt van licht zuur fruit. Ze zijn ook geweldig met vers fruit, foie gras of blauwschimmelkaas.

1997 was in Vouvray een jaar van veel botrytis. Vandaar dat Huet's Le Haut Lieu Moeilieux extra lagen van complexiteit zal hebben. Hij zal minstens tien jaar op fles moeten rijpen. Château de Chambouran van Pierre Soulez komt van La Roche-aux-Maines, een 33 ha grote sub-appellation binnen Savennières, waar de wijnstokken buitenge woon veel zon krijgen.

