



Leren herkennen van Witte wijnen

Proefavond 15/9/2016

1. De geproefde wijnen:

- Chardonnay: Pernand Vergelesses 2014 – Vincent Girardin
- Chenin Blanc: Vouvray Le Haut Lieu 2014 – Domaine Huet
- Riesling: Bernkasteler Doctor Grosses Gewächs - Weingut Erben Thanisch
- Sauvignon Blanc: Sancerre – Florès 2014 – Vincent Pinard

2. Noot van de wijnmeester:

Onder een meer dan stralende zonneschijn zetten we ons nieuwe proefseizoen in. Op vraag van verschillende leden beginnen we ons proefseizoen met aandacht voor de proeftechnieken en met het leren herkennen van een aantal klassieke wijnen of druiven. Dit is een goede start voor de nieuwe leden en een welkome opfrissing voor heel wat van de bestaande leden.

Bij proefinitiaties beginnen we vaak bij rode wijnen (onze proefavond van volgende maand) maar wij opteerden om te starten met witte wijnen, alsof we bij de opmaak van de kalender al wisten welke zwoele temperaturen ons te beurt gingen vallen.

Het is vooral de bedoeling om de basiskarakteristieken van de druiven te leren kennen en ontdekken. Sommige druiven zijn makkelijker, andere vragen dan weer wat meer concentratie maar dat maakt het precies spannend. Deze avond zal onze neus meer dan ooit kunnen leiden. Bij witte wijnen spelen er zeker ook kleurnuances maar die zijn bij jonge wijnen soms al wat minder uitgesproken en de lichtomstandigheden bij het proeven zijn ook niet altijd optimaal. Dus sterke focus op de neus, op de speling van de aroma's met die typische toets van boter en room of grapefruit en petroleum of bloemen of die tint van lychees of ...

De wijnen op de proeftafel laten allemaal de kenmerken van de druif tot hun recht komen. We focussen niet op appellaties maar wel op de kenmerken van de druif. In dit infoblad ga ik daarom ook vooral uit van de druiven en minder van de wijnen, de wijnstreken of de wijnmakers.

Het is natuurlijk nonsens om te beweren dat alle wijnen die van een druif gemaakt zijn ook identieke karakteristieken hebben maar een aantal basiskenmerken vinden we meestal wel als rode draad terug. Ik heb gekozen voor 'klassieke' wijnen, wijnen die de meest gangbare wijnstijl hebben en de intrinsieke karakteristieken van de druif weergeven.

Het wordt een kwestie van aandachtig te zijn, minder focus op drinken en meer op vaststellen, oog voor details, neus en mond ervaring met elkaar koppelen en vergelijken. Het gaat er vooral om de wijn in het glas te ontdekken en pas daarna op basis van de vastgestelde eigenschappen af te leiden welke wijn het kan zijn. We proeven de 4 wijnen eerst samen om ze daarna blind te herontdekken ...

Hou evenwel in gedachten dat het geen wedstrijd is, noch een examen maar wel een goede oefening om de juiste impressies in jullie geheugen op te slaan! Op het menu staat een vol-au-vent royale, een echte klassieker maar vanavond luxueus afgewerkt met stukjes gebakken kalfszwezerik en een beetje mousseline saus.

Ik wens jullie alvast een interessante en prikkelende avond.

Gentil.

3. Informatie over de druiven en de geproefde wijnen:

■ *Chardonnay*

Over de oorsprong van de druif is er veel onzekerheid maar het lijkt desalniettemin wel vast te staan dat de Bourgogne de bakermat is. In documenten van 1831 van de Statistique de la Vigne de la Côte d'Or worden 3 Chardonnay-wijngaarden vermeld: Meursault, Chassagne-Montrachet en Puligny-Montrachet. Op dat ogenblik waren de wijnen in de Bourgogne hoofdzakelijk rode wijnen. Slechts een klein deeltje was witte wijn en het was de Chardonnay die de beste kwaliteit leverde ...

De Chardonnay is een echte werelddruif die zowel in de klassieke als in de nieuwe wereld haar plaats krijgt. De druif heeft dan ook een zeer hoog aanpassingsvermogen aan bodem en klimaat. De Chardonnay is een krachtige groeier en vlot rijpende druif. Dankzij het vroege rijpen van de druif is ze perfect geschikt om te worden aangeplant in koelere streken.

Men mag de oppervlakte grond die wereldwijd bebouwd is met de Chardonnay-druif schatten op meer dan 140.000 ha. Naargelang de bodemstructuur en het klimaat krijgen we verschillende wijnstijlen van levendiger met meer zuren in het noorden of ronder en voller van smaak in het zuiden. De bodem en het klimaat bepalen mee de geschiktheid van de wijn voor houtrijping.

De Chardonnay is ook een veelzijdige druif die perfect past om kwaliteitsvolle wijnen te maken, zowel droge witte wijnen, mousserende wijnen en zelfs enkele zoete wijnen. Vergelijk een ietwat slanke Chablis met een meer mollige, boterige Saint-Véran. Beide wijnen zijn afkomstig uit de Bourgogne, gemaakt van dezelfde druif en toch zo verschillend.

Terroirs die best bij Chardonnay passen zijn middelmatig vruchtbare ondergronden met veel kalk of rijk aan mergel met losse kalkafzettingen. Op dunne bodemstructuren met veel kalk heeft Chardonnay meestal een eerder streng karakter, meer metaalachtig zelfs. Diepere bodemstructuren geven Chardonnay dan weer een ronder, rijker en vlotter karakter. Chardonnay houdt niet van extreme droogte en dus moet men in warmere (mediterrane) gebieden kiezen voor een ondergrond die het vocht goed bijhoudt.

De aroma's van Chardonnay variëren naargelang het productiegebied. Meer floraal en mineraal in het noorden en fruitiger in het zuiden heeft dit druivenras de gave om het terroir waarop het groeit weer te geven.

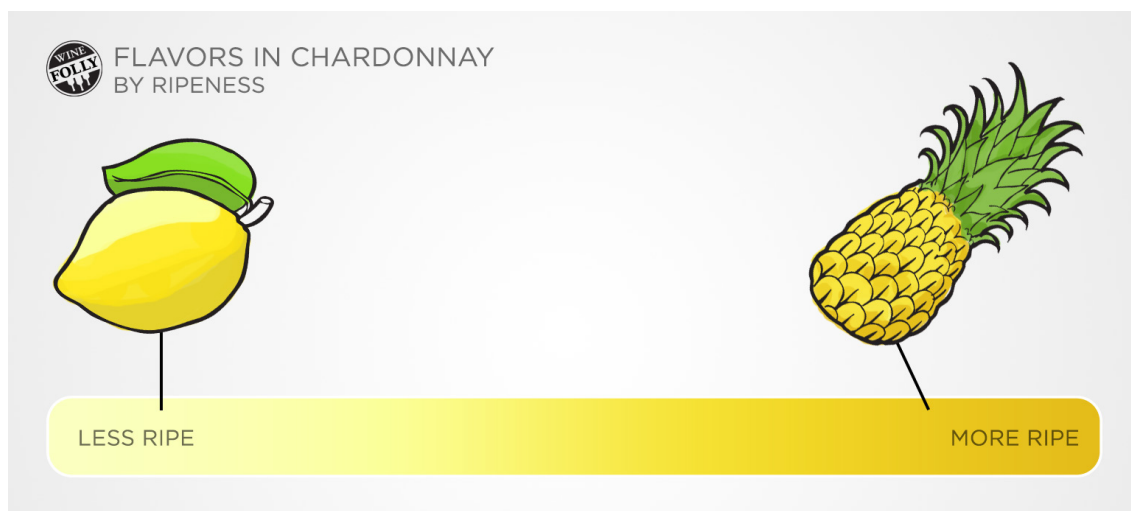
De verschillende stijlen variëren van licht en eenvoudig tot vol, geconcentreerd en boterig.

De kleur varieert van licht groengeel (voor de mineraal gevinifieerde en niet-houtgelagerde wijnen) tot goudgeel (voor de vollere en op eiken vaten gerijpte wijnen). Deze laatste zijn de meest klassieke wijnen. Ook vanavond verwacht ik eerder een goudgele schijn in het glas ...



De smaak is soepel, niet hoog in de zuren, rond en vol. Aroma's van tropisch fruit, honing, of zelfs gebrande amandelen en cashewnoten, boter op toast, room en aangename vanillegeuren. De unoaked versie toont meer fruit: citrusfruit, ananas, kruisbessen, nectarine, perzik en vijgen.

In koelere klimaatzones brengt de Chardonnay impressies van groene appel. In mildere klimaatzones krijgt de wijn eerder impressies van meloen en in de warme temperatuurzones neigt de wijn naar exotische vruchten, zoals ananas en mango.



Ik heb een Pernand Vergelesses 'Vieilles Vignes' 2014 van Vincent Girardin gekozen om onze deze avond te laten kennismaken met de Chardonnay. We zitten hiermee in het meer zuidelijke deel van de Bourgogne. Dit wijndomein kiest voor een respectvolle en zo natuurlijk mogelijke vinificatie.

Vincent Girardin, die in 1980 op 19-jarige leeftijd het wijndomein oprichtte met 2ha wijngaard die hij had geërfd, komt uit een wijnmakersfamilie die teruggaat tot in de 17^e eeuw. Ondertussen heeft het wijndomein wijngaarden in de meest prestigieuze appellaties

van de Bourgogne. Sinds zijn team werd versterkt begin 2000 met Eric Germain als wijnmaker wordt er volop ingezet op kwaliteit.

In 2012 heeft Vincent Girardin zijn wijndomein verkocht aan Mr. Nié, Voorzitter van de 'Compagnie des Vins d'Autrefois in Beaune', die al geruime tijd partner was van het wijndomein.

De druiven zijn afkomstig van 45 jaar oude wijnstokken. De wijn wordt opgevoed in eiken vaten van 500 liter (om de impact van de eik te milderen), waarvan 15% vaten van nieuwe eik. De wijn rijpt gedurende 12 maanden 'sur lie fines'. Ik verwacht een levendige wijn waarbij in de neus heel wat florale toetsen naar boven komen. Het is een klassieke, levendige Pernand-Vergelesses die tegelijkertijd finesse en romigheid meedraagt.

■ **Chenin Blanc**

De Chenin Blanc is een zeer aromatische druivensoort met een goede, natuurlijke zuur balans. De Chenin Blanc komt oorspronkelijk van de oevers van de Loire in Centraal-Frankrijk, uit de regio van Angers. Ik koos vanavond specifiek voor Vouvray

De aangeplante oppervlakte in Frankrijk is sedert 1979 redelijk stabiel, met om en bij de 10.000 hectare. De grootste aanplant bevindt zich vandaag in Zuid-Afrika (waar de druif bekend staat als Steen) en waar er steeds betere droge wijnen worden gemaakt van deze druif. Ook in Californië is de druif ondertussen goed ingeburgerd.

Chenin Blanc is net zoals Chardonnay een krachtig druivenras en tegelijk ook een vruchtbaar ras als hij op een rijke bodem staat aangeplant. De kwaliteit van Chenin Blanc hangt af van de bodem waarop de druif staat aangeplant. Op zand resulteert het in lichte en charmante wijnen die jong moeten gedronken worden. Klei en klei-kalkachtige bodems geven vollere en meer intense wijnen met veel volume, terwijl kalkbodems voor wijnen zorgen met veel mineralen en meer zuren.

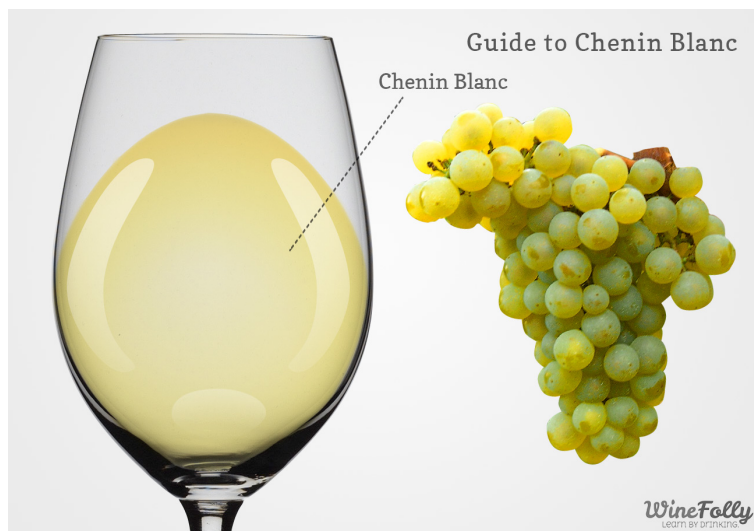
De Chenin Blanc, die soms ook de Pineau de la Loire wordt genoemd (maar opgelet helemaal geen verwantschap met de Pinot-druiven), is één van de meest veelzijdige druiven die zowel kan worden gebruikt voor droge witte wijnen zoals de Saumur of Anjou, sprankelende wijnen zoals de Crémant de Loire of dessertwijnen zoals de Coteaux du Layon of de Quarts de Chaume.

Zijn potentiële zuren zijn altijd hoog, waarbij de wijnen steeds elegant en meestal heel levendig zijn. Chenin Blanc kan meestal ook perfect verouderen, wat voornamelijk te danken is aan zijn hoge zuren.

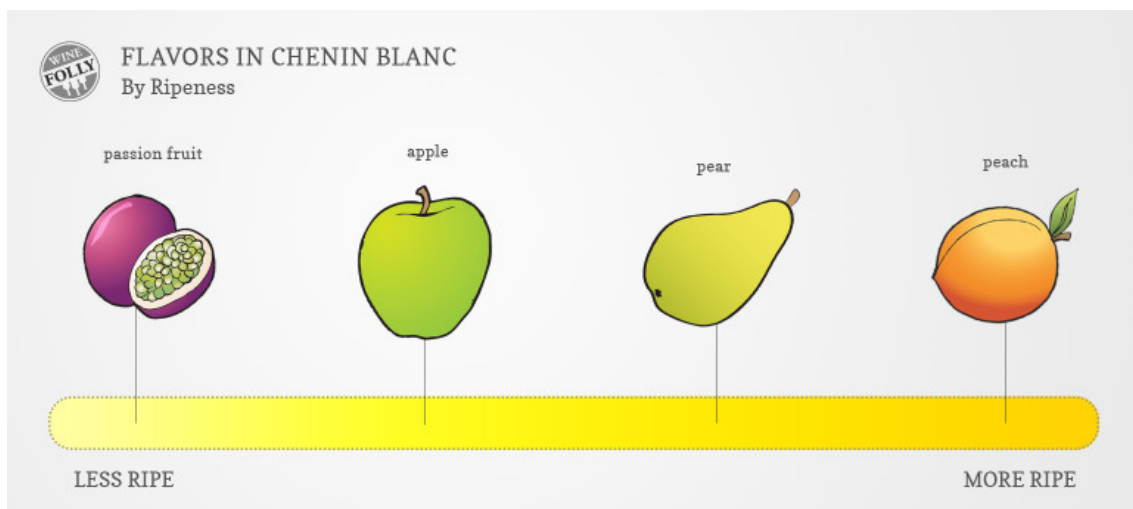
Chenin is gereputeerd voor zijn minerale tonen van kalk en vuursteen, vaak terug te vinden in de Loirevallei. Wat ook de stijl van de wijn is, een goed gemaakte Chenin Blanc heeft altijd een zeker floraal en honingachtig karakter met duidelijk aanwezige zuren. In het glas krijgen we een eerder strogele kleur.

Leren herkennen van Witte wijnen

Proefavond 15/9/2016



Meer algemeen biedt chenin aroma's van peer en rijpe kweeper in zijn jeugd, bijgestaan door toetsen van acacia'honing, gekonfijt fruit en citroen. Soms vinden we er ook kruidige toetsen van gember of lindebloesem in terug. De typische aroma's zijn honing, meloen, gras, hooi, vanille en soms ook zoethout.



Op de proeftafel staat Vouvray Le Haut Lieu 2014 van Domaine Huet. Het wijndomein werd in 1928 opgericht door Vader en zoon Huet. Het omvat vandaag 30 ha wijngaarden Chenin Blanc. Het wijndomein was een van de pioniers inzake biodynamische wijnbouw.

Vouvray is zeker een thuishaven voor de Chenin Blanc waar men meestal sprankelende wijnen maakt. En toch leent de Chenin Blanc zich ook perfect laat ontplooiën in stille wijn waarbij de druif alle karakteristieken van het terroir en de jaargang vrijgeeft.

Na de persing gaat 50% van de wijn op inox cuves en de andere 50% op oude eiken vaten. Na de fermentatie rijpen de wijnen nog een 6-tal maanden verder. De wijn draagt een fruitig maar vooral ook mineraal palet aan aroma's.

■ *Riesling*

De Riesling druif is na de Sauvignon Blanc en de Chardonnay de nummer 3 onder de druiven waarvan witte wijn wordt gemaakt. De Riesling staat naast de Chardonnay bekend als één van de beste witte druivenrassen, maar krijgt niet altijd de waardering die hij verdient.

Het verwondert mij vaak dat Riesling door sommigen wordt aanbeden en door anderen totaal niet wordt geapprecieerd, al zeker niet wanneer de wijn wat gerijpt is en zijn unieke eigenschappen en typische neus tentoon spreidt. Riesling moet je dus waarschijnlijk leren drinken, je moet zijn zuren, zijn parfum en aroma's leren appreciëren.

In Duitsland wordt de Riesling echter volledig omarmd en wordt hij liefkozend de "De Koningin van de druiven" genoemd. Er doen meerdere verhalen de ronde over de herkomst van de Riesling, maar iedereen is het erover eens dat de bakermat ligt in de Rijnvallei.

De Riesling gedijt goed in koele klimaten (waar het langzaam rijpen het aromatische karakter beandrukt) en hij voelt zich thuis op lichte terroirs met kalk-, klei- en steenachtige bodems en een goede drainage. Behalve in het relatief koele herkomstland Duitsland wordt de Riesling ook aangeplant in Frankrijk (Elzas), Oostenrijk, Noord-Italië, Luxemburg, de Verenigde Staten en Australië en zijn wereldwijde aanplant is nog steeds stijgende.

Er zijn veel verschillende Riesling wijnen: een Riesling leent zich omwille van zijn natuurlijk zuurgehalte tot verschillende vinificatietechnieken en kan dus zowel als schuimwijn of stille droge wijn of stille zoete wijn (eiswein, vendanges tardives,...) in je glas belanden. Riesling kan grootse droge wijnen produceren, maar ook heerlijk delicate en opwindende, en uiterst zoete wijnen ...

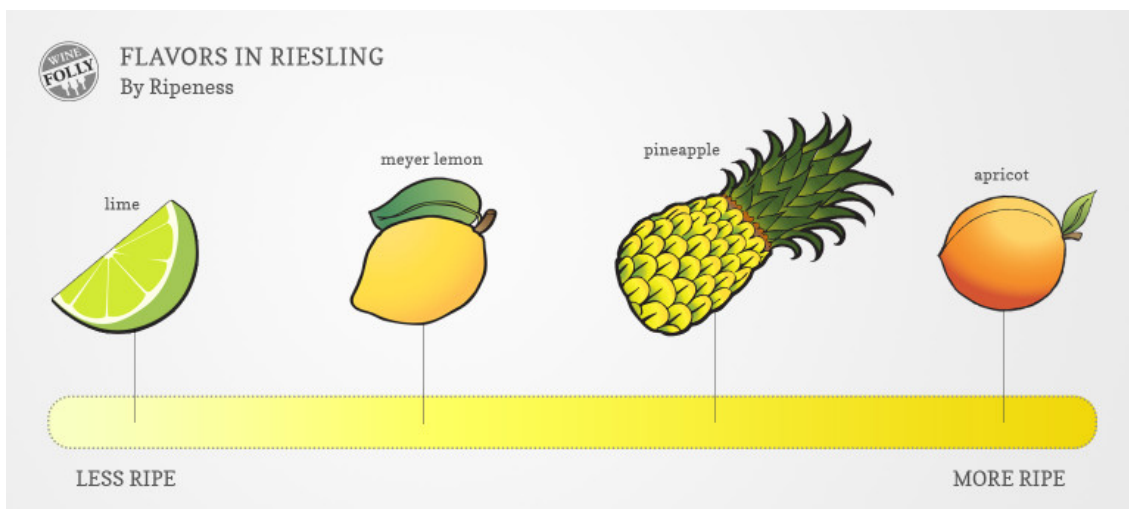
Wijn gemaakt van Riesling is licht qua alcohol, bevat veel fruit en heeft het bijzondere vermogen de eigenschappen van zijn terroir (bijvoorbeeld mineralen) door te geven. Zo zal een leisteen bodem een rokerig smaakje geven, andere bodems zullen vooral mineraal, staal, teer, aards, bloemig of iets gekruid smaken.

Precies omwille van die bodemgesteldheid (kalk en klei in de Elzas tegen leisteen in Duitsland) en het alcoholpercentage is de Riesling uit de Elzas vaak verschillend met deze uit Duitsland.

De 'typische' Riesling wordt getypeerd door een bleekgele kleur met schitterend groene reflexen die de karakteristieke frisheid al verraden.



Een goede Riesling heeft een fijne, elegante neus met subtiele fruitaroma's (citroen, grapefruit, perzik, peer), witte bloemen en soms ook venkel en zoethout. Bij Rieslings van leisteenbodems spreekt men vooral van een minerale toets. Sommige wijnen ruiken naar vuursteen, rijpere wijnen hebben vaak een interessante 'petroleum' toets.



Ik heb gekozen voor de Bernkasteler Doctor Grosses Gewächs 2014 van het wijndomein Erben Thanisch in de Moezel. De wijngeschiedenis van de familie Thanisch gaat terug tot 1636. Vandaag wordt het wijndomein geleid door Sofia Thanisch.

Dit wijndomein van 7 ha groot produceert enkel Riesling wijnen. De wijn draagt de karakteristieken van de Riesling uit met mooie frisse zuren, heel wat mineraliteit en een typische fruitige neus met een lichte 'petroleum' toets.

■ *Sauvignon Blanc*

De Sauvignon Blanc druif is zonder discussie één van de beroemdste druiven, die men eigenlijk in alle wijnstreken kan terugvinden. Soms wordt de druif ook de Fumé Blanc genoemd, zoals bijvoorbeeld in Californië.

Leren herkennen van Witte wijnen

Proefavond 15/9/2016

Het is een Atlantisch druivenras dat oorspronkelijk uit West-Frankrijk komt. Niemand weet evenwel met zekerheid of het origineel aan de oevers van de Loire stond aangeplant of aan die van de Garonne.

Wereldwijd gezien is Sauvignon Blanc een topcultivar die men vooral tegenkomt in niet te warme streken. De mooiste resultaten van de Sauvignon worden gehaald in de Loire (Sancerre, Pouilly-Fumé en Touraine) en in de Bordeaux (Graves, Sauternes). Buiten Frankrijk komt vooral Nieuw-Zeeland met topproducten te voorschijn. Het beste klimaat voor sauvignon is zonder twijfel een klimaat dat een trage rijping toelaat.

Sauvignon Blanc is een heel krachtig druivenras, dat de neiging heeft tot een overmatige vegetatie. De kracht moet dus onder controle gehouden worden door de druif aan te planten in weinig of middelmatig vruchtbare terroirs, door gebruik te maken van minder productieve onderstokken en door aangepast te snoeien, wat vaak heel ingrijpend moet gebeuren de eerste jaren, anders ontstaan bij de oogst groene druiven die slechte wijnen opleveren.

Sauvignon Blanc is het druivenras bij uitstek dat van een kalkbodem houdt. Harde kalk, mergel of lossere maritiem sedimentaire gesteente doet het zeker even goed. De kwaliteit van Sauvignon Blanc is gelinkt aan het terroir; de expressie gaat meer kruidig en floraal zijn op kiezelachtige terrassen en meer krachtig en rechtlijnig op diepere mergelondergronden.

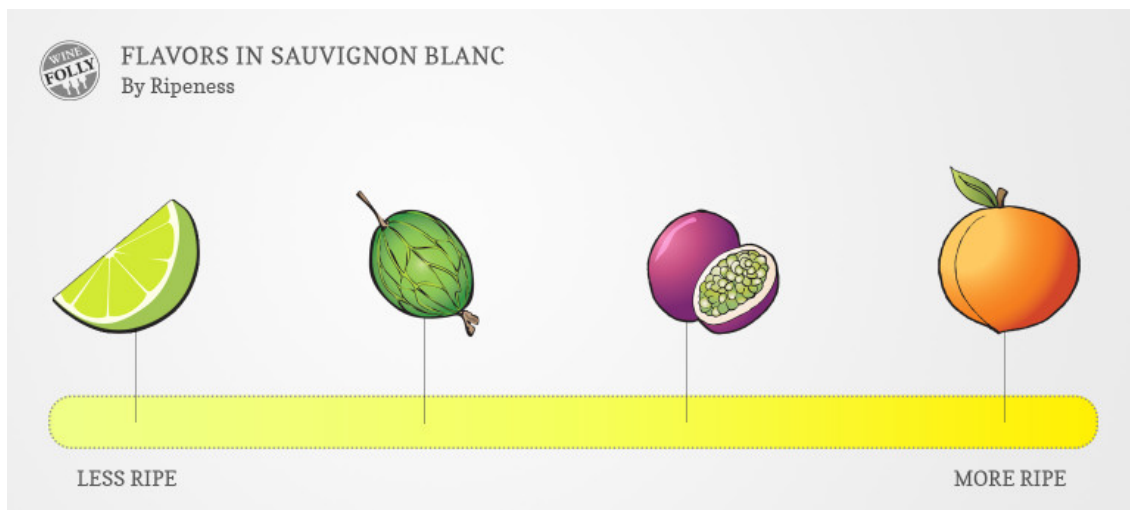
Sauvignon blanc staat voor witte wijnen die heel elegant, levendig, evenwichtig en karakteristiek zijn, wijnen die jong moeten gedronken worden. De Sauvignon Blanc geeft meestal een lichte kleur met een lichte groene schijn.



De Sauvignon Blanc wordt in de Bordeaux-streek meestal gecombineerd met de Sémillon. In de Graves bijvoorbeeld in een gemiddeld genomen 80/20 verhouding (20% Sémillon). In de Sauternes is dan weer eerder een 35/65 verhouding de gewoonte (65% Sémillon).

De karakteristieke aroma's van sauvignon, die heel sterk in de wijn aanwezig zijn de eerste jaren, zijn sterk gelinkt aan de wijnstok en aan het terroir. Typische aroma's zijn gras, pompelmoes, limoen en vooral ook vlierbloesem. Altijd voldoende aciditeit, soms zelfs iets agressief.

Afhangend van het terroir, het wijnjaar en de groeicondities kunnen we nuances herkennen van brem, zwarte bessen in de knop of palmhout. Ook ruiken we frequent toetsen van citrus als citroen en pomelmoes, alsook florale tonen van narcis of jasmijn. Soms geven wijnen afkomstig van kalkbodems heel minerale impressies weer, met onder meer vuursteen.



Ik heb voor jullie een Sancerre Florès 2014 van het wijndomein Vincent Pinard gekozen, een van de meer innovatieve en gefocuste wijnmakers in de Loire. In eerdere proeverijen hebben we ook al andere Sancerre wijnen van hen geproefd. Hun 17 ha wijngaarden hebben allemaal een calcaire ondergrond en zijn gelegen in de buurt van het dorpje Bué. De druivenstokken zijn gemiddeld 27 jaar oud.

Deze wijn typeert de karakteristieken van een met respect behandelde Sauvignon Blanc. Zoals zijn naam al laat vermoeden heeft de wijn een sterk floraal karakter, duidelijke minerale toetsen en citrus frisheid.