



Languedoc Een ontdekkingsreis

Proefavond 20/11/2019

1. De geproefde wijnen:

- Clos de Nines, L'Orée 2017 – Languedoc AOC
- Chateau les Ollieux Romanis, Atal Sia 2015 – Corbières AOC
- Domaine Morie de Maurel, Cuvée Maxime 2016 – Minervois La Livinière AOC
- Domaine Bardi Alquier, La Maison Jaune 2016 – Faugères AOC
- Domaine de Montcalmès, Rouge 2016 – Terrasses du Larzac AOC
- Domaine de l'Hortus, Grande Cuvée Rouge 2017 – Pic Saint Loup AOC

2. Noot van de wijnmeester:

Na de zeer geslaagde proefavond waar we de Bordeaux centraal hebben gezet (nog eens dank en dikke proficiat aan onze adjunct-wijnmeester, de continuïteit van onze Commanderij is verzekerd!), zetten we onze verkenningstocht verder in het Zuiden van Frankrijk.

Deze avond vertoeven we in de Languedoc, een wijng gebied van 40.000 ha waarover een 36-tal (sub-) appellaties verdeeld zijn. Geen enkele wijn lijkt er op een andere, maar al sinds de oudheid hebben ze één constante gemeenschappelijk: de Middellandse Zee. Het is de zee die zorgt voor de zachtheid van de winters, de warme en droge zomers, de aroma's van de garrigue en de winden die stuifwater meebrengen.

Van Nîmes tot de grens van de Aude, en van Montpellier tot Carcassonne, vallen er interessante wijnen te ontdekken in het Pays d'Oc, een wijnregio die een lange geschiedenis kent maar misschien toch in de geest van velen te vaak gelijkgesteld wordt met eenvoudigere of goedkopere wijnen ...

Ondertussen wordt er steeds vaker ingezet op kwaliteit i.p.v. op massavolume. De productie in 2010 was nog maar 30% van wat het was in 1990 ... En daar zijn wij alvast niet rouwig om want vandaag zijn er toch heel wat wijnbouwers die proberen de troeven van de streek optimaal te benutten. Languedoc heeft haar beste terroirs gevonden. En er is een generatie van wijnbouwers opgestaan die niet moet onderdoen voor collega's in beroemdere en duurdere streken.

Het is een warme streek met veel zon. De druiven die er steeds vaker de plak zwaaien zijn Grenache, Cinsault, Syrah en Mourvèdre. Kruidigheid, sappigheid, volheid zijn termen die spontaan in de gedachten komen.

Op één avond lukt het niet om de 36 appellaties of subappellaties onder de aandacht te brengen maar ik heb wel geprobeerd om een impressie te bieden van wat de streek te bieden heeft. Deze avond zetten we dus in op variatie met wijnen die dominant zijn op Syrah maar evenzeer met een monocépage Mourvèdre.

Op het menu staat Cassoulet, regionale specialiteit van de Midi-Pyrénées, een traditioneel wintergerecht, dat perfect past bij de koude temperaturen van deze ochtend en de wijnen in onze glazen. Drie steden in de Languedoc strijden er om het beste recept: Castelnaudary, Carcassonne en Toulouse maar wij proeven natuurlijk de Balegemse versie!

Ik wens jullie een aangename, leerrijke en smakelijke proefavond

Gentil



3. Bespreking van de streek:

Languedoc-Roussillon is de grootste wijnstreek van Frankrijk en komt ongeveer overeen met de voormalige regio Languedoc-Roussillon. Het strekt zich uit langs de zuidoostkust van de Rhône tot aan de Spaanse grens. Het gebied met schrale hellingen, een droog klimaat en veel zon biedt in principe de ideale natuurlijke omstandigheden die nodig zijn voor het maken van mooie wijnen.

Historisch gezien is de Languedoc een zeer oud wijngebied. Reeds 2.600 jaar geleden werd de wijnbouw er geïntroduceerd door de Grieken; later volgden de Romeinen die de wijnbouw sterk bevorderden. Na de Romeinen kwam de wijnbouw sterk in verval als gevolg van de verwoestende invloed van de Wisigoten. Maar met de opkomst van de kloosters rond 1450 was de wijnbouw weer in volle opbloei. In de tijd van Napoleon waren de wijnen nog licht van kleur. Daarom ook werden ze gemengd met Algerijnse wijnen. Rond 1868 werd het grootste deel van de wijngaarden vernietigd door de komst van de druifluis en het uitbreken van de schimmelziekten. De Languedoc heeft dus een lange en wispelturige tocht achter de rug.

Het feit dat Languedoc-wijn synoniem was met massaproductie heeft lange tijd gevolgen gehad voor de prijs van de wijn. In 1880 kregen de boeren bijvoorbeeld 30 francs voor een hectoliter. In 1900 was dat nog slechts 10 francs. Er ontstonden straatprotesten. Het leger, in opdracht van Frankrijks 1ste minister Clemenceau, schoot 5 wijnboeren neer. De geschiedenis zou zich nog enkele malen repeteren.

Vanaf de jaren '30 kwamen de coöperatieven aan het roer, waarschijnlijk toch wel een normale evolutie gelet op het feit dat het gemiddelde wijngoed klein was en de boeren geen middelen hadden om zelf wijnkelders te bouwen. In 1950 werd quasi 90% van alle druiven naar wijncoöperaties gebracht. Tegenwoordig is dat terug minder dan 65% en zijn heel wat wijnbouwers opgestaan die onder eigen naam kwaliteitswijn maken en de vergelijking met grote wijnbouwers uit andere streken aankunnen.

Zeker tot in 1970 hadden de massawijnen uit de Languedoc een slechte naam; geleidelijk verdween het negatieve imago om verschillende redenen. De productie per hectare werd sterk teruggebracht, in 20 jaar tijd werden circa 100.000 hectaren gerooid om zo overproductie tegen te gaan, terwijl matige druivenrassen werden vervangen door betere.

De laatste 20 jaar kende de wijnbouw een grondige herstructurering met Grenache, Mourvèdre of Syrah als absolute favorieten van de nieuwe aanplantingen. Parallel heeft toegepast onderzoek toegelaten om de traditionelere variëteiten aan te passen en hun teelt te optimaliseren. Je hebt vandaag een groot verscheidenheid in druiven.

Vanaf 1975 werd in de Languedoc een selectie per wijnbouwgebied toegepast. De vraag was: welke wijnstokvariëteit, voor welk gebied, voor welk product? De eerste ervaringen gebeurden met de Carignan in Caunes en in la Livinière in de Minervois, dat op het punt stond de eerste 'appellation village' te worden.



Languedoc Een ontdekkingsreis

Proefavond 20/11/2019

Een onderzoek naar het karakter van de wijngebieden door de Chambre d'Agriculture van de Aude heeft toegelaten de 'afstelling' te bepalen volgens het type bodem (zandsteen, schist of kalk), de gedragingen van de bodem, de waterhuishouding en de wortelmorfologie.

De natuurlijke omstandigheden van het wijngebied en het klimaat worden gekoppeld aan een beperking van de gemiddelde opbrengsten in de AOC: 45 hectoliter/hectare voor de rode wijnen en 60 voor de witte. Deze rendementen liggen beduidend lager dan de nationale norm.

De Languedoc maakt gebruik van diverse methodes van wijnbereiding.

- Er is de traditionele gisting: de mechanisch gekneusde druiven laat men 6 tot 7 dagen inweken vooraleer te persen. In de grote kuipen kan dat tot 3 weken duren.
- Het inweken (maceratie) met hele druiven: dit is origineel voor de streek en wordt onder meer toegepast voor de Carignan. Het procédé laat toe een maximum aan aroma's en tannines los te weken en een bewaarwijn te produceren.
- De saignée-techniek: (letterlijk: laten bloeden) voor de rosé laat men zeer snel het eerste sap wegvloeien, vooraleer de gisting begint.
- Het inweken met de schil: voor witte wijn laat men de druif 10 à 12 uur inweken vooraleer te persen.
- En tenslotte de vinificatie rechtstreeks in de vaten.

De methodes voor de wijnbereiding worden gekozen in functie van de wijnstokvariëteiten en de oogsten.

De gescheiden vinificatie van de variëteiten, volgens hun rijpheid en hun gedrag in de gistkuipen, is de algemene regel in de Languedoc. Na deze etappe gaat alle aandacht naar de assemblage of het samenvoegen van de verschillende soorten.

Gedurende lange tijd was een van de handicaps in de Languedoc de hoge temperatuur op het moment van de druivenoogst en de vlugge temperatuurswisselingen in de loop van het jaar. In een eerste fase heeft men dankzij klassieke koelgroepen verhinderd dat de fatale drempel voor de gist werd overschreden.

Sindsdien hebben elektronische temperatuurregelinstallaties toegelaten in te grijpen tijdens de gisting door afkoeling, maar ook door opwarming. Zo heeft men bewezen dat de Languedoc ook goede witte en roséwijnen kan maken. De controle van de temperaturen heeft zich ondertussen uitgebreid tot de teelt en de opslag, onder meer door kuipen die half onder de grond zitten begraven.

Vandaag de dag tekent zich op AOC-niveau een pyramide af die naar het beeld van de Rhône is opgebouwd.

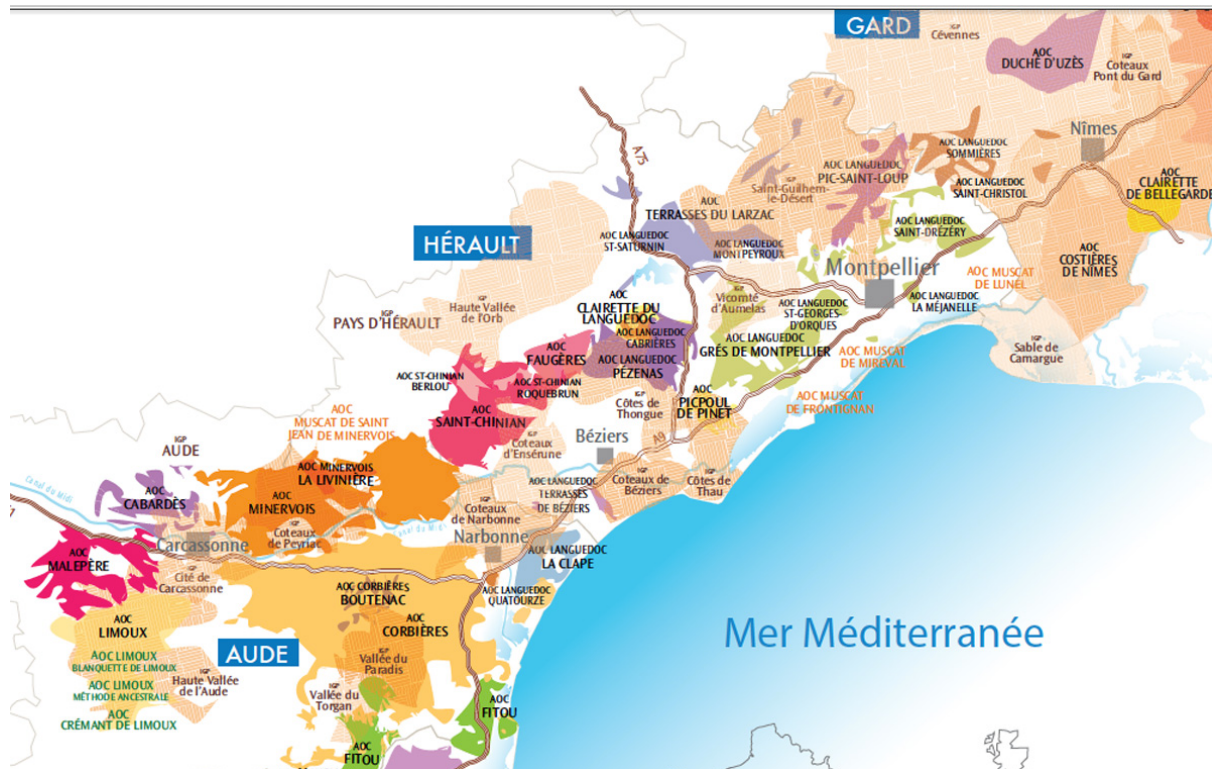
- Onderaan hebben we de regionale appellatie, AOP Languedoc.
- Op een hoger echelon vinden we gemeenteappellaties: Fitou, Corbières, Saint-Chinian, Faugères, Minervois en de 'Atlantische' appellations Cabardès en Malepère, Limoux...
- Maar wat nieuw is, is dat er nu ook cru's erkend worden. Boutenac (als toevoeging van Corbières), Roquebrun (als toevoeging van Saint-Chinian), La Livinière (als toevoeging



Languedoc Een ontdekkingsreis

Proefavond 20/11/2019

van Minervois), Terrasses du Larzac en La Clape. Cru's die niet langer verwijzen naar een gemeente, zoals dat met Pic Saint Loup al eerder het geval was.



De Languedoc kent volgende AOC gebieden:

- Cabardès
- Clairette de Bellegarde
- Clairette de Languedoc
- Corbières
- Coteaux du Languedoc met de klimaatzones Cabrières, Grès de Montpellier, La Clape, Pézenas, Pic-Saint-Loup, Picpoul-de-Pinet, Quatourze, Terrasses de Béziers, Terrasses du Larzac en Terres de Sommières.
- Côtes de la Malapère
- Faugères
- Fitou
- Limoux
- Minervois
- Minervois la Livinière
- Saint-Chinian
- Tenslotte hebben we nog de Muscats met Muscat de Frontignan, Muscat de Lunel, Muscat de Mireval en Muscat de Saint-Jean-de-Minervois.

We proeven ze natuurlijk niet allemaal deze avond. Ik heb wel getracht verschillende uithoeken af te dekken ...



Languedoc Een ontdekkingsreis

Proefavond 20/11/2019

4. Bespreking van de geproefde appellations

- Clos de Nines, L'Orée 2017 – Languedoc AOC

De regionale appellation Languedoc bestaat sinds 2013 uit 537 gemeenten. Bij het ontstaan van de AOP Languedoc in 2007 bestond het gebied uit de 168 gemeenten die voorheen de AOP Coteaux de Languedoc vormden aangevuld met 329 andere gemeenten. In 2011 zijn daar nog 40 gemeenten uit vooral de departementen Hérault en Gard toegevoegd. Dit is de “basis-appellatie”.

De toegelaten druiven zijn Grenache Noir, Syrah en Mourvèdre (minimaal 50% waarvan minimaal 20% minimale Syrah en Mourvèdre) naast de Cinsault en Carignan. De opbrengst is gemiddeld 47 hl/ha.

Dit domein is opgericht in 2002, dus niet zo lang geleden. De naam “Nines” is een knipoog naar de drie dochters van de eigenaren Isabelle en Christian. “Nines in de taal ‘occitane’ of ‘langue d’Oc’ betekent “filles”.

Het domein bevindt zich tussen Montpellier en Sète, omgeven door de typische lage begroeiing aldaar, die men Garrigues noemt. De 10ha bestaan niet enkel uit wijngaarden maar ook uit olijfbomen. Sinds 2013 is het domein omgeschakeld naar de biologische landbouw.

Wij proeven hun cuvée L'Orée, gemaakt van 50% Grenache – 25% Syrah – 25% Cinsault. Het is een evenwichtige wijn met versmolten tannines die zijn terroir weerspiegelt met aroma's van braambessen, zoethout en de kruidigheid van tijm, rozemarijn en lavendel die typerend is. Van wijnen die geuren van tijm, rozemarijn en lavendel hebben wordt dan ook gezegd dat ze garrigue hebben.

- Chateau les Ollieux Romanis, Atal Sia 2015 – Corbières AOC

De grootste appellation van de Languedoc is Corbières dat ten westen van de Middellandse Zee is gelegen, ten zuidoosten van Carcassonne en ten zuidwesten van Narbonne. In het noorden van de Corbières liggen de rivier de Aude en het Canal du Midi, dat de Atlantische Oceaan en de Middellandse Zee met elkaar verbindt.

Corbières is gelegen aan de voet van de montagne noire en vormt een ruig gebied met hoge bergen en canyons. Daardoor is mechanisch oogsten meestal onmogelijk en ziet men in het landschap vaak de druivenstokken op terrassen staan. De wijngaarden liggen op hoogten van 20 tot 500 meter.

Het AOC decreet voor de Corbières wijnen dateert van 2 april 1951. Een wijziging in het decreet van 1985 vereist dat iedere wijn uit minsten twee druivenrassen moet bestaan. Laatste wijziging aan het decreet in 1995. 87 gemeenten werden gedefinieerd als toegestaan wijngebied. De opbrengst mag maximaal 50 hectoliter per hectare opleveren.

Rode wijnen ontstaan na klassieke vinificatie, of vooral bij het ras carignan, via macération carbonique. De betere rode wijnen vooral wanneer ze op eik worden opgelegd, moeten 2 à 5 jaren oud zijn alvorens ze te drinken. Ze hebben een purperen (jonge) tot robijnrode kleur. De



Languedoc Een ontdekkingsreis

Proefavond 20/11/2019

jonge wijnen bieden een aroma van zwarte bessen of braambessen, ze ontluiken met geuren van kruiden, peper, zoethout, een snuifje garrigue en tijm.

De geschiedenis van dit domein gaat terug tot bij de Romeinen. De streek van “Les Ollieux” was bekend omwille van zijn vele waterbronnen. Maar in de tijd van de Romeinen waren de wijngaarden nog niet zo ontwikkeld zoals nu het geval is. Het domein cultiveerde vooral granen, olijven en schapen.

Het is pas in de XI eeuw, met de familie Durban-Latreille, dat de nodige aandacht aan de wijngaarden werd besteed. De wijngaarden van het Château bevinden zich in de streek BOUTENAC die aanschouwd wordt als dé betere streek van het gebied Corbières. En de vele waterbronnen zorgen ervoor dat de wijnkelders lekker fris blijven.

De wijn die we proeven is gemaakt van Carignan, Grenache Noir, Mourvèdre en Syrah. De druiven komen van wijnstokken van 60 tot 100 jaar oud. Na de fermentatie gebeurt de rijping gedurende 12 maanden op inox vaten, daarna 9 maanden op fles. Geen houtlagering.

Het resultaat is vooral een warme, volle wijn met aroma's van zwart fruit en zoethout.

- Domaine Morie de Maurel, Cuvée Maxime 2016 – Minervois La Livinière AOC

Deze AOC vindt men in het midden van het AOC gebied Minervois. Het omvat slechts 5 gemeenten en ligt tamelijk hoog. De AOC geldt enkel voor rode wijnen. Het AOC decreet voor de Minervois la Livinière wijnen dateert van 1997.

De naam van het dorp draagt de diepe identiteit van deze jonge appellation. De Romeinen noemden deze voor druiventeelt zeer geschikte streek Cela Vinaria. De herkomstbenaming Minervois werd erkend in 1985. De wijnbouwers begrepen evenwel dat ze een uitzonderlijk productiegebied hadden en schaarden zich rond de symbolische klokkentoren van La Livinière om via hun wijn het unieke karakter van dit Minervoisgebied tot uiting te brengen.

Met een ligging tussen de Serre d'Oupia en de heuvels van Laure-Minervois, is het gebied zeer droog. De neerslag bedraagt 400 tot 500 mm per jaar, maar natte zomers kent men er niet. De hoge dagtemperaturen worden getemperd door koele nachten, die te danken zijn aan de frisse lucht die van de heuveltoppen afzakt.

De vinificatie gebeurt door een traditionele lange maceratie of met hele druiven. Om recht te hebben op de herkomstbenaming, moeten de wijnen in kuipen of vaten op het wijngoed rijpen tot 1 november van het jaar volgend op de oogst, wat neerkomt op meer dan 15 maanden rijping.

De wijnen kenmerken zich door complexe aroma's en concentraties. Ze ontwikkelen aroma's van zwarte bessen, garrigue en zwarte olijven (tapenade), evoluerend naar toetsen van leer. Vol en zacht in de mond. De vlezigere wijnen hebben elegante tannines die na 5 à 8 jaar afgerond zijn.

Dit domein is in 1989 (dus 30 jaar geleden) opgestart door Michel Escande. Hij is begonnen met 5Ha en bezit er nu ongeveer 40.

Het domein situeert zich in Félines-Minervois, dit bevindt zich in de AOC La Livinière, de 1ste appellatie 'Village' uit de regio L&R. Het domein is BIO gecertificeerd.

De Cuvée Maxime is gemaakt van 100% Mourvèdre. Het resultaat is aroma's van toast, kruiden, vijgen en leder. Een gulle wijn met aangename tanines en een kruidige toets.

- Domaine Bardi Alquier, La Maison Jaune 2016 – Faugères AOC

Het kleine wijnbouwgebied Faugères ligt in het binnenland van de Languedoc en ten zuiden van de Cévennes. De AOC vindt men ten noorden van Béziers en ten noordoosten van de AOC Saint-Chinian. Het woeste gebied met veel reliëf kent steile hellingen. Faugères bestaat uit zeven gemeenten, die aan de voet liggen van de Pic de la Coquillade. De wijngaarden liggen tussen 110 en 380 meter boven zeeniveau.

Net zoals veel steden en dorpen van de Languedoc, heeft Faugères een gewelddadige geschiedenis gekend. Het was een centrum van de Hugenoten en het onderging de 'dragonnades' en opeenvolgende verwoestingen na de herroeping van het Edict van Nantes. Het was pas na de Revolutie dat het dorp zich ten volle kon wijden aan zijn eerst roeping: de wijngaard.

In de 19e eeuw werd het dorp bekend vanwege een brandewijn, die de appellation Fine AOC verkreeg. De brandewijn werd gedistilleerd in een alambiek uit Charentes, een toestel dat in de Languedoc niet werd gebruikt.

De zin voor kwalitatieve producten uitte zich ook in de wijnproductie. In 1948 kreeg het gebied van Faugères een VDQS-label en in 1982 volgde de AOC voor de rode en rosé wijnen. Laatst wijziging in 2005 voor de toekenning van de AOC Faugères blanc.

De toegestane druivenrassen voor de rode en rosé wijnen zijn carignan (voor maximum 40%), cinsault (maximum 20%), grenache (minimum 20%), syrah of mourvèdre (beide samen voor maximum 15% maar met een minimum van 5% mourvèdre). Vanaf 2005 moet de bijdrage in de cépage van de rassen grenache, syrah en mourvèdre samen minstens 50% bedragen.

De jonge rode wijnen zijn gestructureerd maar soepel, met minerale toetsen en aroma's van klein rood fruit, zoethout, kruiden en garrigue. Ze zijn weinig zuur en hebben fijne en elegante tannines. Na 12 maanden krijgen de tannines in het glas gezelschap van leder en zoethout.

Het domein Bardi – Alquier is sinds jaren een vaste waarde op de kwaliteitsladder in de Languedoc-regio, gerespecteerd en erkend over heel Frankrijk. Domaine Alquier heeft slechts één leuze : topkwaliteit maken. Hun geheim : zéér lage rendementen, gecombineerd met strikte kwaliteitsregels qua terroir, snoei en vinificatie.

Sinds kort is het domein in handen van het koppel Tibaud Bardi en Sophie de Bourteau, waarin Jean-Michel Alquier het volste vertrouwen heeft gesteld om het door hem bereikte kwaliteitsniveau van de wijnen te behouden.

De cuvée La maison jaune is gemaakt van de klassieke blend Grenache noire, Syrah en Mourvèdre, afkomstig van wijnstokken van meer dan 60 jaar. De wijn werd 16 à 18 maanden



Languedoc Een ontdekkingsreis

Proefavond 20/11/2019

opgevoed op eiken vaten (waarvan 20% nieuw). De wijn is afgevuld zonder filtering. Het resultaat geeft aroma's van rood fruit (griotte kersen, pruimen), kruiden zoals tijm, leder en zachte, sappige en rijpe tanines.

- Domaine de Montcalmès, Rouge 2016 – Terrasses du Larzac AOC

Dit is een zeer uitgestrekt gebied dat voornamelijk ten noordoosten ligt van Clairette du Languedoc. Tot deze klimaatzone worden ook gerekend de terroirs Montpeyroux en Saint-Saturnin. Ze werden beiden in 1985 opgenomen in de AOC Coteaux du Languedoc. De meest noordelijk gelegen wijngaarden liggen dicht bij Pic-Saint-Loup aan. De Terrasses de Larzac bestaan uit een groot aantal dorpen die verspreid liggen over het gebied.

De toegelaten druivenrassen zijn carignan, cinsault (tot maximum 30%), grenache, mourvèdre en syrah. De cépage moet minstens 60% bevatten van één de druiven grenache, mourvèdre en syrah maar mag niet meer dan 75% bedragen. De totaliteit van mourvèdre of syrah (gezamenlijk of allen) moet minstens 20% zijn van de cépage. Indien er carignan aan de cépage wordt toegevoegd moet er minstens voor 20% grenache bijgevoegd worden. Minsten 2 druivenrassen moeten opgenomen worden. Er worden hoofdzakelijk rode wijnen geproduceerd die eerder robuust en koppig zijn.

Het domein beschikt over 22ha wijngaarden, goed voor een productie van 50.000 flessen per jaar. De wijn werd gemaakt van 60% Syrah, 20% Grenache, 20% Mourvèdre. De cépages werden afzonderlijk gevinifieerd. Macération gedurende circa 30 dagen. Rijping op houten vaten gedurende 24 maanden. Afvulling bij 'Lune Vieille' (oude maan), geen filtering.

- Domaine de l'Hortus, Grande Cuvée Rouge 2017 – Pic Saint Loup AOC

Deze noordelijk gelegen klimaatzone van de Coteaux du Languedoc vindt men 20 kilometer ten noordwesten van Montpellier en westelijk van de stad Nîmes. In het gebied is de berg Pic-Saint-Loup dominant aanwezig. Het gebied ligt op de grens van de departementen Gard en Hérault. De appellation bestrijkt 13 dorpjes.

Hoewel er slechts 25.000 hectoliter de naam Pic-Saint-Loup mag dragen wordt er beduidend meer geproduceerd. De resterende wijn krijgt dan de naam Coteaux du Languedoc of wordt beschouwd als Vin de pays de Montferrand of als tafelwijn. 90% van de wijn moet bestaan uit de rassen grenache, mourvèdre en syrah.

Dit domein bezit ca 60 ha wijngaarden. De wijngaarden zijn gelegen op de flanken van de Pic Saint Loup en het plateau van de Montagne de l'Hortus, op 300 m hoogte. De wijngaarden werden (her) aangeplant in 1978 op een kleibodem van garrigues die nog volledig ontgonnen moest worden. De wijnstokken hebben dus vandaag een respectabele leeftijd bereikt van meer dan 40 jaar.

De wijn werd gemaakt van hoofdzakelijk Syrah, Mourvèdre en een beetje Grenache. Gedurende 6 maanden opgevoed op inox vaten en dan 12 maanden op houten vaten.

Expressieve aroma's van pruimen en leder (beetje animaal), eucalyptus. Mooie aciditeit.