



Maken vrouwelijke wijnmakers in de Roussillon andere wijn dan de mannelijke wijnmaker?

Font les viticulteurs féminins en Roussillon des autres vins que leurs collègues masculins ?

Alexander De Beck



Eindwerk academiejaar 2017 – 2018

voor het verwerven van de titel
Sommelier-Conseil

geschreven in opdracht van

de Vlaamse Wijnacademie
en
l' Université du Vin de Suze-la-Rousse

door

De Beck Alexander

Kogelstraat 58 9000 Gent

Inhoudsopgave

1. Inleiding en stellingname
2. Omschrijving van de regio
 - 2.1 Languedoc/Roussillon
 - 2.2 de verschillende appellaties en wijntypes
 - 2.3 de wijnrassen
 - 2.4 het klimaat
 - 2.5 het terroir
3. Vinificatie proces
4. Wijn en gerecht
5. Het onderzoek
6. Blinde degustatie
7. Beschrijven van de wijnen en wijnmakers
8. Conclusie
9. Bibliografie

1. Inleiding

Bij het zoeken naar een onderwerp voor dit eindwerk, ben ik op zoek gegaan naar een stelling waarop ik zelf graag een antwoord wou weten. Dat er een verschil van smaak en type wijn zit in wat vrouwen en mannen graag drinken, dat kan ik ergens wel begrijpen maar zouden vrouwelijke wijnmakers een ander type van wijn maken die zich meer richt naar vrouwen (of mannen), dat was een vraag die ik graag wou onderzoeken.

Eerst ben ik op zoek naar literatuur over dit onderwerp maar er zijn slechts enkele boeken verschenen die me wat inzicht kunnen geven dus ben ik bijkomend online op zoek gegaan naar organisaties of groepen van vrouwelijke wijnmakers of eigenaressen van wijndomeinen om informatie in te winnen. Ik moet bekennen dat ik enigszins verbaasd was over het aantal vrouwen die zich verenigd hebben in een organisatie die zich linken aan een bepaalde wijnstreek. De eerste groep die me opviel was “Les Eléonores de Provence”(1), deze groep van wijnmakers en/of eigenaressen van wijndomeinen zijn lid van “le Cercle Femmes de Vin” die werd opgericht in 2009 en die 9 regionale associaties en 200 vrouwelijke wijnmakers groepeert.

Er bestaan ook enkele onderzoeken die ik verder in dit eindwerk zal aanhalen om mijn onderzoek te ondersteunen.

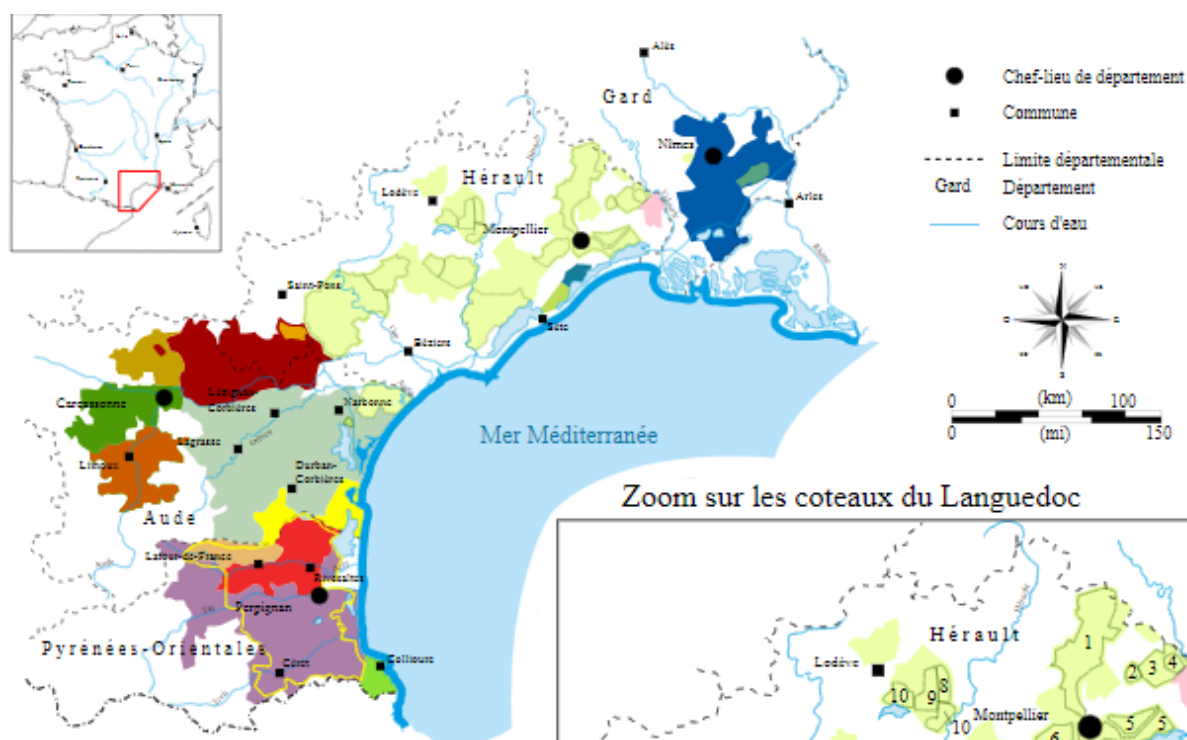
Omdat ik de regio Languedoc Roussillon als zeer interessant, en voor mij persoonlijk de regio van de toekomst beschouw, én er ook een organisatie van vrouwelijke wijnmakers aanwezig is, heb ik daarvoor gekozen als eindwerk.

Ik vermoed dat vrouwen een andere wijn maken dan mannen en zal deze stellingname in dit eindwerk proberen aan te tonen.

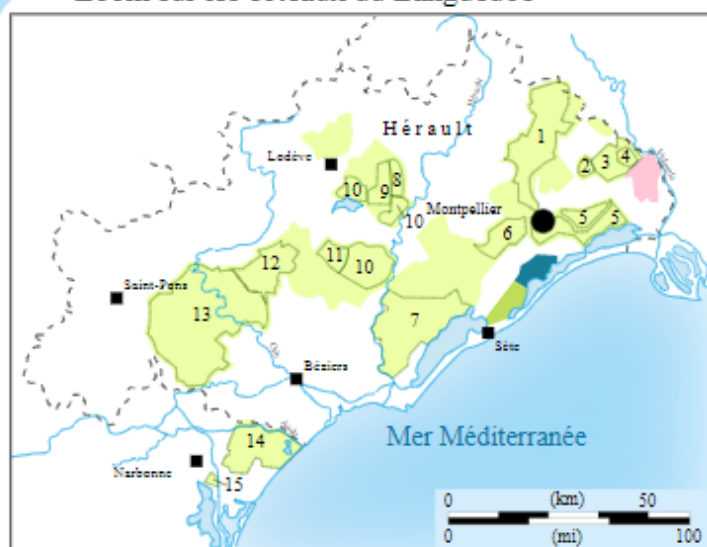
“Maken vrouwelijke wijnmakers andere wijn dan mannelijke wijnmakers?”

2. Beschrijven van de regio

2.1 Languedoc – Roussillon (II)



Zoom sur les coteaux du Languedoc



- Costières-de-Nîmes
- Clairette de Bellegarde
- Muscat de Lunel
- Muscat de Mireval
- Coteaux du Languedoc
- Muscat de Frontignan
- Muscat de Saint-Jean-de-Minervois
- Minervois
- Cabardès
- Côtes de la Malepère
- Corbières
- Blanquette de Limoux
- Fitou
- Côtes-du-Roussillon-Villages
- Maury
- Côtes-du-Roussillon
- Collioure, Banyuls
- Rivesaltes

- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| 1 Pic-Saint-Loup | 9 Saint-Saturnin |
| 2 Saint-Drézéry | 10 Clairette du Languedoc |
| 3 Coteaux de Vèrargues | 11 Cabrières |
| 4 Saint-Christol | 12 Faugères |
| 5 Coteaux de la Méjanelle | 13 Saint-Chinian |
| 6 Saint-Georges d'Orques | 14 La Clape |
| 7 Picpoul-de-Pinet | 15 Quatourze |
| 8 Montpeyroux | |

2.2 De verschillende appellaties en wijntypes (II)

Het departement van de “Pyrénées Orientales” staat op de 9de plaats van de Franse wijnproducenten qua volume. Ze produceren de volgende wijnen in AOP :



- AOP Collioure (wit, rosé, rood)
- AOP Côtes du Roussillon (wit, rosé, rood)
waarbij in AOP Côtes du Roussillon les Aspres enkel wijnen in rood gemaakt worden
- AOP Côtes du Roussillon /AOP Côtes du Roussillon Villages (rood) met 4 specifieke gemeentelijke appellaties :
 - AOP Côtes du Roussillon Villages Latour de France
 - AOP Côtes du Roussillon Villages Lesquerde
 - AOP Côtes du Roussillon Villages Caramany
 - AOP Côtes du Roussillon Villages Tautavel
- AOP Maury Sec (rood)



AOP Côtes du Roussillon



102 gemeenten in de regio « des Pyrénées Orientales » die in een soort amphitheater liggen en die in het oosten afgeschermd zijn door de mediterrane zee, in het zuiden door het Albermassief, in het westen door het Canigoumassief en in het noorden door het bergmassief van Corbières. Doorheen deze regio lopen 3

belangrijker rivieren nl. de Têt, de Tech en l'Agly.

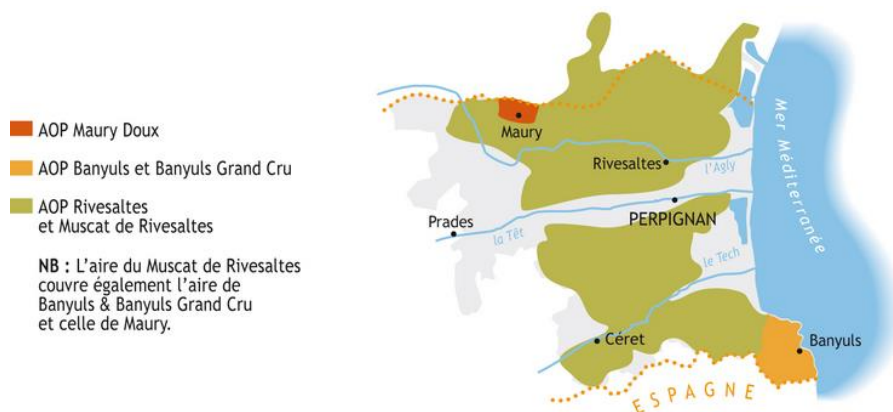
De regio is 4 566 hectares groot en produceert ongeveer 147.135 hectoliters waarvan 54% in rood, 40% in rosé en 6% in wit. (cijfers van 2016)

Ze produceren ook de volgende IGP wijnen :



- IGP Côtes Catalanes in wit, rosé, rood en Rancio droog gevinifieerd
- IGP de la Côte Vermeille in wit, rosé, rood en Rancio droog gevinifieerd
- IGP d'OC in wit, rosé en rood (is een IGP die voor de gehele Languedoc-Roussillon gebruikt wordt)

Het departement van de “Pyrénées Orientales” produceert 80% van de versterkte wijnen in Frankrijk en deze wordt geproduceerd in de volgende regio's :



- **AOP Rivesaltes :**

Productie gebeurt in 86 gemeenten in de « Pyrénées-Orientales » en 9 gemeenten in de « l'Aude ».

Op een oppervlakte van 1915 hectares produceert men 30882 hectoliters waarbij men maximaal maar 30hl/ha mag produceren.

Deze wordt geproduceerd op de volgende manieren : Ambré, Grenat, Rosé, Tuilé, Hors d'âge en Rancio met de volgende belangrijkste druivenrassen : GB, GG en GN, Macabeu, Malvoisie en Muscat Petits Grains en Muscat d'Alexandrie.

- AOP Maury :

Productie gebeurt in slechts 4 gemeenten (Maury, Tautavel, Saint-Paul de Fenouillet en Rasiguères).

Op een oppervlakte van 292 hectares produceert men 4299 hectoliters waarbij men maximaal maar 30hl/ha mag produceren.

Deze wordt geproduceerd op de volgende manieren : Blanc, Ambré, Grenat, Tuilé, Hors d'âge, Rancio met de volgende belangrijkste druivenrassen : GB, GG en GN, Macabeu, Malvoisie en Muscat Petits Grains en Muscat d'Alexandrie, Carignan en Syrah.

- AOP Banyuls en Banyuls Grand Cru :

Productie gebeurt in slechts 4 gemeenten (Banyuls Sur Mer, Cerbère, Collioure et Port-Vendres). Op een oppervlakte van 828 hectares produceert men 11697 hectoliters waarbij men maximaal maar 30hl/ha mag produceren.

Deze wordt geproduceerd op de volgende manieren : Blanc, Rosé, Rimage (grenat), Traditionnel (Tuilé), Hors d'âge, Rancio met de volgende belangrijkste druivenrassen : minimum 50% GN (bij een Grand Cru 75% GN) GB, GG, Macabeu, Malvoisie en beide muscats.

- AOP Muscat de Rivesaltes :

Productie gebeurt in 90 gemeenten in de « Pyrénées-Orientales » en 9 gemeenten in de « l'Aude ».

Op een oppervlakte van 4032 hectares produceert men 82340 hectoliters waarbij men maximaal maar 30hl/ha mag produceren.

Deze wordt enkel in wit geproduceerd met de volgende belangrijkste druivenrassen : Muscat Petits Grains en Muscat d'Alexandrie.

2.3 De verschillende wijnrassen (II)

Blauwe rassen :

- Carignan : Dit ras voelt zich goed op een « arme » grond waarbij hij een hoge kwaliteit zal geven bij oude wijnstokken. De wijnen zijn krachtig en zullen aroma's van rood fruit, kruiden en garrigue bevatten.
- Grenache noir : Een ras die elegante wijnen voortbrengt met aroma's van kersen en pruimen. Zal vaak gebruikt worden om versterkte wijn te produceren.
- Lladoner pelut : Traditioneel ras uit de Roussillon die vandaag nog weinig wordt gecultiveerd.
- Mourvèdre : Typische wijn die vaak groeit aan de oevers van de Middellandse zee, hij brengt kleur en kracht (tannines) en hij wordt vaak gebruikt om bewaarwijnen te produceren.
- Syrah : Aromatische druif die gebruikt wordt in rosé wijnen maar vaak in krachtige en complexe rode wijnen. Herkenbare aroma's van rood fruit, zoethout, viooltjes, truffel en leder.



Witte rassen :

- Grenache blanc : Druiven geven veel body aan wijnen, typische aroma's van noten en floraliteit. Wordt gebruikt in stille wijnen en versterkte wijnen.
- Grenache gris : Wordt gebruikt voor witte en rosé wijnen. Hij brengt kracht en elegantie aan de wijn.
- Macabeu : Indien geplukt op zijn hoogtepunt, zal deze wijn rondeur en elegantie aan ene wijn geven. Typische aroma's van wit en geel fruit en bloemen.
- Malvoisie du Roussillon : Ras die niet veel meer voorkomt in de streek maar heeft mooie aroma's van noten, wit fruit, agrum en bloemen.
- Muscat à petits grains : Een van de rassen van Muscat de Rivesaltes, frisse aroma's van agrum, exotische fruit en kruiden.
- Muscat d'Alexandrie : Vaak aangeplant in de streek en vaak in blend met andere Muscat brengt deze druif kracht en finesse aan een wijn.
- Marsanne : Aromatische druif die vaak aangeplant wordt met Roussanne.
- Roussanne : Ras met typische aroma's van abrikoos en een florale toets van meibloem. Vaak geblend met Grenache en Macabeu.
- Vermentino : Wordt vaker aangeplant om frisheid aan wijnen te geven. Mooie aroma's van appel, rijpe peer en ananas.



Andere voorkomende rassen zijn Chardonnay, Viognier, Sauvignon blanc, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.

2.4 Het klimaat (II)

Het klimaat wordt gekenmerkt door twee hoofdseizoenen:

een droog seizoen in de zomer, een regenseizoen in de herfst en het vroege voorjaar.

De gemiddelde regenval is zeer ongelijk over het jaar (van 19 mm in juli tot 85 mm in oktober). De gemiddelde regenval is 500 tot 600 mm / jaar, voornamelijk geconcentreerd in de herfst. Het water van veel stormen gaat verloren door afvloeïing. Aan de andere kant maken de kleine regens het mogelijk om de waterreserves in de bodem op te vullen, waar de wortels tijdens de zomer water uit zal onttrekken.

Hete zomers, met de hoogste gemiddelde jaarlijkse zonneshijn (2531 uur) en temperatuur (15 ° C) in Frankrijk, begunstigen de ontwikkeling van de wijnstok en de druiven.

De wijngaard wordt dankzij de vele winden (zeven in totaal) droog geblazen waardoor de verdamping van water in de bodem versnelt, waardoor vegetatie en bessen worden beschermd tegen ziekten.

2.5 Het terroir (II)

Noord-Westen van Tet

De wanden van de kliffen met uitzicht op Maury in het noorden en zuiden zijn gemaakt van zeer zuivere kalksteen (steengroeven nog steeds in werking) en de bodem is bedekt met zwarte schist, deze is niet dik waardoor de wortels diep in de grond zitten. Het is gedeeltelijk op dit type bodem, maar ook op de compacte kalksteen, dat men de recente AOC / AOP Côtes du Roussillon Dorpen Tautavel vindt.

Op schistosemeren en zwarte schisten, rondom het dorp Maury, ligt de AOP Maury Sec. Het dorp Lesquerde heeft unieke kelders van vooral graniet, erkend door de AOC / AOP Côtes du Roussillon Villages Lesquerde.

Op het AOC / AOP-gebied Côtes du Roussillon, naar het oosten toe, wordt de wijngaard geplant op de Precambriaanse gneis. De daarvan afgeleide gronden, met de typische rode kleur, zijn buitengewoon gunstig voor de productie van kwaliteitswijnen.

Tussen Agly en Tet, is de AOC / AOP Côtes du Roussillon Villages Latour-de-France gebaseerd op grijze / bruine leisteenkelders.

Noordoosten van Tet

Achter de laatste heuvels, ligt het Land van Rivesaltes, een vlakte van alluviale oorsprong. De dikke grond (6 tot 8 meter diep) wordt gedomineerd door rode klei vermengd met opgerolde kiezels. Op 30/40 cm diep hebben deze arme en magere gronden een harde zone, de tapara's, waar steentjes letterlijk worden gecementeerd door concentraties van kristallijn kalksteen.

Ten zuidoosten van Tet

De bodem is nogal arm, gevormd door grove elementen, afkomstig van de erosie van de massieven van Albères en Canigou.

Erosie heeft dit oppervlak aangetast en deze gronden, samengesteld uit grote hoeveelheden kiezels gemengd met gele of rode zanderige klei, vormen uitstekende dragers voor kwaliteitsvolle wijngaarden. Op deze gemengde bodem van Aspres liggen de percelen waarvan de AOP Côtes du Roussillon les Aspres vandaan komen.



Collioure - Banyuls

In dit gebied stoppen de Pyreneeën in de zee met een bijzonder steile kust en een ruig achterland. De wijngaarden zijn gevestigd op bruine schist die zeer geërodeerd is, aan de oppervlakte zit vaak slechts een stapel puin ingebed in een zanderige klei van ontbinding, nauwelijks 20 tot 50 cm dik, die op de bronrots rust. Om te overleven moeten de wortels de diepe gebieden bereiken om weerstand te bieden aan de vaak verschrikkelijke droogte. De strijd tegen erosie is permanent en de terrassen worden ondersteund door kleine droge stenen muren.

3. Vinificatieproces (II)

De witte wijnen worden meer en meer uitgewerkt door een pelliculaire maceratie van enkele uren.

Maar sommige wijnen komen door het direct persen, de pneumatische persen zijn nu gebruikelijk in de Roussillon-kelders, allemaal uitgerust met koude groepen voor een temperatuurgecontroleerde wijnbereiding.



De rode wijnen worden verkregen volgens verschillende soorten vinificatie, die een belangrijk palet aan aroma's, smaken en texturen bieden.

Traditionele vinificatie is georganiseerd rond traditionele maceraties, kort of lang is afhankelijk van de concentratie van de wijn die men wenst te verkrijgen. "Maceration carbonique" van de complete druiven is soms nodig om zijdezachte tannines, tonen van zwart fruit en specerijen te hebben. De rijping van rode wijnen duurt gemiddeld twee jaar. Voor de meer geconcentreerde wijnen, met een sterke persoonlijkheid, zal de opvoeding op hout gedaan worden, in vaten, tonnen of demi-muids. Een deel van de Côtes du Roussillon, Côtes du Roussillon Villages en Collioure profiteren nu van het rijpen in vaten en een klein deel in vaten van nieuw hout.



Voor rosé AOP-wijnen worden ze gevinifieerd door enkele uren te "bloeden" na maceratie. Andere rosés zijn meestal rosé wijnen die ontstaan door directe persing.

Vinificatie van natuurlijke zoete wijnen:

Sedert lang vertegenwoordigen deze genereuze wijnen een belangrijke en originele productie van het Middellandse-Zeegebied.

Tot de dertiende eeuw werden ze vooral verkregen door overrijping van de druiven op de stronk.

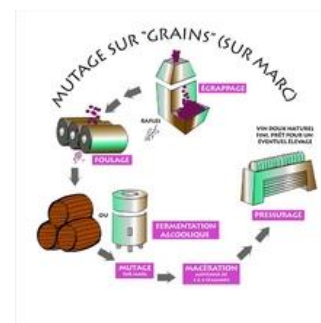
In 1285 ontdekte Arnau de Vilanova, regent van de universiteit van Montpellier en arts aan het hof van de koningen van Mallorca, in Perpignan, de "mutage". Sindsdien is dit proces geëvolueerd om "Sweet Wines" te baren.

Het mysteries van mutage:

De verschillende druivensoorten (Grenache, Macabeu, Malvoisie du Roussillon, Muscats) bestemd voor zoete wijnen zijn gevinifieerd:

- in wit, door fermentatie van most in vloeibare fase, na persen;
- in het rood, door de maceratie van de most in contact met de schil, vooral met de grenache.

Tijdens de gisting voegt de wijnmaker aan het druivensap wijnalcohol toe van 96 °, in een verhouding van 5 tot 10% van het volume van de most. Deze operatie, genaamd mutage, stopt de werking van de gisten voordat ze alle suiker in alcohol kunnen veranderen. Dit is hoe natuurlijke zoete wijnen een deel van de natuurlijke zoetheid behouden die in de vrucht zit.



Voor witte zoete wijnen van het Muscat type zal de schilmaceratie meestal tussen 6 en 12 uur duren om een betere extractie van de smaken (roos, grapefruit, citroen, munt, lychee ...) te verkrijgen.

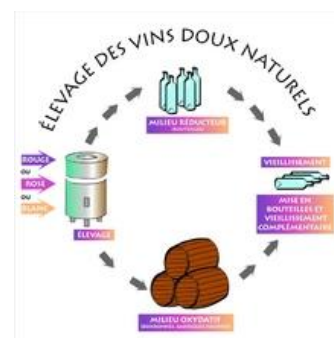
Voor zoete geconcentreerde wijnen zoals Rivesaltes Grenat, Maury of rode Banyus, zal men een maceratie in alcohol genaamd "mutage sur grains" toepassen. In dit geval vindt de mutage plaats op de "chapeau" van de marc, wat het mogelijk maakt om de extractieve kracht van alcohol te gebruiken gedurende 15 dagen tot 3 weken.

Het opvoeden van VDN wijnen:

Met uitzondering van Muscat en rode VDN (Banyuls, Rimage, Maury of Rivesaltes Granat), worden de versterkte wijnen gerijpt in hout, vaten of flessen, tussen 1 en 20 jaar, en soms meer, afhankelijk van het gewenste type wijn. Het is met de tijd dat zij al hun boeket verwerven.

De houtopvoeding wordt in foudres of vaten gedaan.

Soms worden de wijnen in glazen flessen opgeslagen die op hun beurt in de open lucht worden blootgesteld aan de variaties van temperatuur om de effecten van "veroudering" zullen versnellen. Ze blijven 9 tot 12 maanden in deze flessen voordat ze worden gebotteld of geassembleerd tot wijn die een langzame rijping van soms wel enkele tientallen jaren zal ondergaan.



4. Wijn en gerecht (II)

Bij de wijnen van de degustatie, geef ik per wijn enkele gerechten die erbij kunnen horen maar hieronder is een overzicht van welk gerecht bij een typische L-R wijn past.

A consommer à	8 -12°C	8 -12°C	13 -15°C	
	CDR* blancs Collioure blancs	CDR* rosés Collioure rosés	CDR* rouges	CDR* Villages rouges Collioure rouges
Soupe de poissons	☞☞	☞☞☞		
Salades mélangées	☞☞	☞☞☞	☞☞	
Charcuteries		☞☞	☞☞☞	☞☞
Coquillages	☞☞☞	☞☞		
Crustacés	Vins boisés	☞☞		
Poissons en sauce	☞☞☞	☞☞☞	Sauces au vin	Sauces au vin
Viandes blanches	Vins boisés	☞☞	☞☞☞	☞☞
Viandes rouges			☞☞☞	☞☞☞
Gibiers rôtis			Vins boisés	☞☞☞
Gibiers en sauce			☞☞☞	☞☞☞
Chèvres frais	☞☞☞	☞☞		
Chèvres secs	Vins boisés			
Vache, Brebis			☞☞	☞☞

CDR* - Côtes du Roussillon

A consommer à	12 -13°C	13-15°C			8 -10°C
	VDN* jeunes type Grenat, Rimage, Vendange ...	Rivesaltes Tuilé	Rivesaltes Ambré	Maury Banyuls, Banyuls Grand Cru, Tuilé	Muscat de Rivesaltes
Amandes, noisettes, arachides		☞☞☞	☞☞☞	☞☞☞	☞☞
Fruits secs en mélange	☞	☞☞	☞☞	☞☞	☞☞☞
Pruneaux ou dattes au lard	☞☞☞	☞☞☞		☞☞	
Tapas	☞☞	☞☞	☞☞	☞☞	☞☞☞
Melon	☞☞☞	☞☞	☞☞	☞☞	☞☞
Foie gras	☞☞	☞☞	☞☞☞	☞☞☞	☞☞
Viandes blanches			Epicés	Epicés	
Gibiers rôtis	☞☞	☞	☞☞	☞☞	
Gibiers en sauce	☞☞☞				
Plats sucrés/salés	☞☞☞	☞☞☞	☞☞☞	☞☞☞	☞☞☞
Cuisine thaïlandaise/indienne		☞☞	☞☞☞	☞☞	☞☞☞
Chèvres secs		☞☞	☞☞☞	☞☞☞	
Roqueforts, autres bleus	☞☞☞	☞☞☞	☞☞☞	☞☞☞	☞☞☞
Fruits frais, tartes aux fruits	Fruits rouges	Pruneaux	Fruits secs	Pruneaux	Fruits d'été
Gâteaux	☞☞	☞☞	☞☞☞	☞☞	Mousse fruité
Crème catalane, crème brûlée			☞☞☞		Crème catalane
Glaces, sorbets	Fruits rouges	☞☞	☞☞☞	☞☞	Fruits d'été
Chocolat	☞☞☞	☞☞☞	☞☞☞	☞☞☞	

VDN* - Vins Doux Naturels

5. Het onderzoek (III)

Om een duidelijk beeld te krijgen van hoe vrouwen wijn maken ben ik eerst verschillende boeken gaan raadplegen waarbij vrouwelijke wijnmakers werden geïnterviewd. Een boek die een mooi beeld geeft is “Vrouwen maken de wijn”(III) waar 2 vrouwelijke wijnmakers uit de Languedoc-Roussillon beschrijven hoe ze wijn maken en waar zij de klemtoon leggen. Domein Rives-Blanques in Carcassonne wordt gerund door een koppel waarbij man en vrouw samen wijn maken. Ze runnen het domein van A tot Z, ze plaatsen zelf de wijnstokken, onderhouden de wijngaard en bepalen wanneer ze welke rassen plukken. Wat opvalt is dat ze kiezen voor atypische druiven zoals chenin blanc, chardonnay en mauzac. Omdat hun wijngaard hoog gelegen is, kunnen ze kiezen voor rassen die in een koeler klimaat kunnen groeien. Ze maken enkel witte en mousserende wijnen en de vrouw koos zelf om de Mauzac druif terug op de kaart te zetten, vooral omdat deze druif reeds lang bestaat in de regio maar minder en minder wordt aangeplant. Dankzij haar doorzetting is deze wijn een van de toppers van het domein. Elke wijn wordt door battonage opgevoed om meer body en smaak aan de wijn te geven. Ze zijn heel erg begaan met de wijngaard want de wilde bloemen, klaver en andere gewassen groeien tussen de wijnranken, gesnoeide takken en de geperste druivenpitten en schillen worden terug geploegd in de aarde en er wordt geen gebruik gemaakt van harde chemische producten of pesticiden. De hoge ligging (350 m) van de wijngaard en de frisse westelijke winden dragen ook op de meest natuurlijke wijze bij tot de beperkte mate van ziekten. Ze zijn partners in het BioDiVine project van het Europese Unie programma dat de relatie bestudeert tussen biodiversiteit en de wijngaard. Ze werken ook al vele jaren samen met de lokale Chambre d’Agriculture in allerlei experimentele projecten.

Alle druiven voor de AOC wijnen worden met de hand geplukt (opbrengst beperkt tot 35 – 45 hl/ha). Vele wijnstokken werden aangeplant tussen 1972/3 toen goedkeuring werd verleend voor het aanplanten van chardonnay en chenin blanc in de appellatie van Limoux – alhoewel er een mauzac veld is dat dateert van begin jaren zestig. Er is één meter tussen iedere wijnstok en 2.25 meter tussen iedere rij (4,400 wijnstokken per ha). Productie : ongeveer 100,000 flessen per jaar.

Een ander domein waarbij de wijnen gemaakt worden door vrouwen is Chateau de l’Engarran, hier worden de wijnen gemaakt door 2 zussen waarbij 1 zus verantwoordelijk is voor het vinificatieproces en de andere zus voor het commerciële luik. Wat opvallend is bij dit domein is dat het reeds 3 generaties lang gerund wordt door vrouwen. Reeds 31 jaar runnen de zussen de wijngaard van 60 hectare die vooral bestaat uit blauwe druiven en dus vooral rode wijnen (syrah, mourvèdre, CF, cinsault, carignan en merlot) maar de productie van rosé