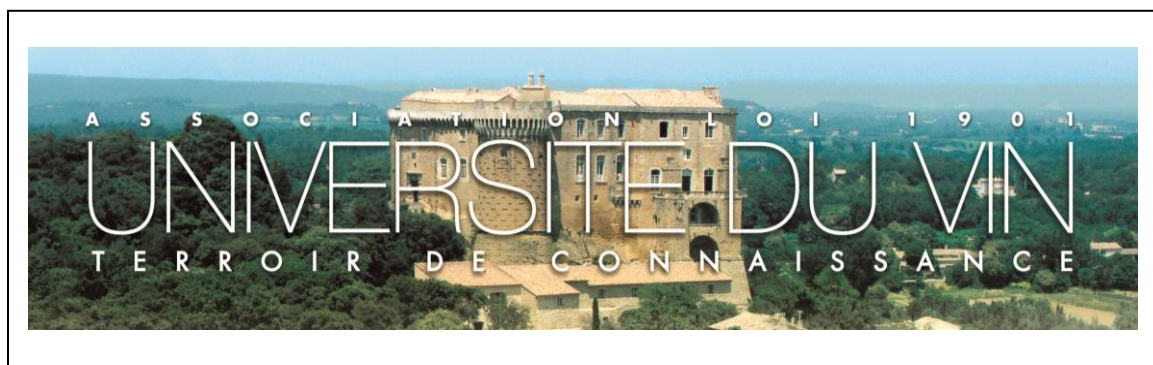




Wijnregio Saumur
La Région du Saumur

Kurt Kerkhof



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

Kurt Kerkhof
Beverstesteeweg 47/41
B-8800 Roeselare

Wijnregio SAUMUR

INHOUDSTABEL

1	INLEIDING.....	5
2	GESCHIEDENIS.....	6
2.1	REGIO - ALGEMEEN	6
2.2	WIJNHUIS - DOMAINE DE LA PETITE CHAPELLE	6
3	ECONOMISCH.....	9
4	SITUERING.....	10
4.1	REGIONALE APPELLATIES	11
4.2	SUBREGIONALE APPELLATIES.....	11
4.3	GEMEENTELIJKE APPELLATIES.....	12
5	RASSEN.....	13
5.1	WIT.....	13
5.1.1	Chenin.....	13
5.1.2	Chardonnay	14
5.2	BLAUW	15
5.2.1	Cabernet franc.....	15
5.2.2	Cabernet sauvignon.....	16
5.2.3	Grolleau	16
5.2.4	Pineau d’Aunis	16
6	APPELLATIES.....	17
6.1	REGIONAAL	17
6.1.1	AOC Crémant de Loire	17
6.1.2	AOC Rosé de Loire	17
6.2	SUBREGIONAAL.....	17
6.2.1	AOC Rosé d’Anjou.....	17
6.2.2	AOC Cabernet d’Anjou.....	18
6.3	GEMEENTELIJK	18
6.3.1	AOC Saumur Blanc – Rosé - Rouge	18
6.3.2	AOC Saumur Brut (mousseux)	18
6.3.3	AOC Saumur Puy-Notre-Dame	19
6.3.4	AOC Saumur-Champigny	19
6.3.5	AOC Coteaux de Saumur	19
7	ERVARINGEN IN DE REGIO TIJDENS VERSCHILLENDE BEZOEKEN	20
7.1	KLIMAAT.....	20
7.2	BODEM.....	22
7.3	WERK IN DE WIJNGAARD & HUIDIGE HULPMIDDELEN.....	23
7.3.1	Maart.....	23
7.3.2	Juni.....	25
7.3.3	September	29
7.4	VINIFICATIEPROCESSEN VAN HET DOMEIN « DE LA PETITE CHAPELLE ».....	33
7.4.1	Stil wit droog “Tradition”.....	33
7.4.2	Stil wit zoet	33
7.4.3	Stil rosé droog (rosé de pressurage).....	34
7.4.4	Stil rosé halfzoet (rosé de pressurage)	34

Wijnregio SAUMUR

7.4.5	Stil rood	35
7.4.6	Mousserend wit (cooperatieve)	36
7.4.7	Mousserend rosé (cooperatieve)	36
7.4.8	Mousserend rood halfzoet (cooperatieve)	36
7.4.9	Mousserend wit (Cuvée Désir)	37
7.5	COMBINATIE WIJN EN GERECHT	38
7.5.1	Crémant de Loire blanc	38
7.5.2	Crémant de Loire rosé	38
7.5.3	Vin mousseux rouge demi-sec	38
7.5.4	Saumur brut Désir	38
7.5.5	Saumur blanc	38
7.5.6	Saumur blanc L'Ancestrale	38
7.5.7	Cabernet d'Anjou	39
7.5.8	Rosé de Loire	39
7.5.9	Saumur-Champigny "tradition"	39
7.5.10	Saumur-Champigny "Les Chaneluzes"	39
7.5.11	Coteaux de Saumur	39
7.6	CUVÉE L'ANCESTRALE, DE KLEINSCHALIGE TROTS VAN HET DOMEIN	40
7.6.1	Ontstaan	40
7.6.2	Details	40
7.6.3	Van wijngaard tot eindproduct met eigen beeldmateriaal	40
7.6.4	Vinificatieproces	45
7.6.5	Vinificatie fiche	46
7.6.6	Labo analyse	48
7.7	FILOSOFIE OVER 3 GENERATIES HEEN	50
7.7.1	Grootvader (Valentin actieve wijnbouw 1925-1975)	50
7.7.2	Vader (Gilbert actieve wijnbouw 1960-1990)	50
7.7.3	Zoon (Laurent actieve wijnbouw 1982-?)	51
7.8	SAUMUR-CHAMPIGNY	52
7.8.1	Saumur-Champigny : gemeentes	53
7.8.2	Origine van het klassement 1957	53
7.8.3	Terroir & klimaat	54
7.8.4	Opleiding & kennis	54
7.8.5	Vertikale degustatie van 1985 tem 2015	55
7.8.6	Vergelijkende degustatie generieke appellatie vs Lieu-dit	57
8	CONCLUSIES	58
8.1	OOGSTEN : KAN MACHINAAL LEKKERE WIJN OPLEVEREN?	58
8.2	HET FINANCIËEL ASPECT EN CONSEQUENTIES	60
8.3	VINIFICATIEVERSCHILLEN MOUSSERENDE WIJNEN, COÖPERATIVE EN IN EIGEN BEHEER	60
8.4	IDEALE FOODPARING SAUMUR-CHAMPIGNY	60
8.5	RESPECT	61

1 INLEIDING

Deze streek ligt me nauw aan het hart, reeds van in het middelbaar en in mijn geval is dat dus al een tijdje geleden, kwam ik voor de eerste keer in contact met de ruime regio Val de Loire.

Ten gevolge van een eindwerk Frans in het 6^{de} middelbaar kozen we met 4 studenten het onderwerp : Tours et les Châteaux de la Loire. Later, tijdens de grote vakantie, zijn deze 4 “auteurs”, de regio ook effectief gaan verkennen, eerder onveilig gaan maken. Enkele jaren later hebben we de reis nog eens overgedaan met onze respectievelijke echtgenotes of partners.

Tijdens deze bewuste trip, op een zonnige namiddag reden we langs de Loire ter hoogte van Souzay-Champigny, daar stond een locale, iets oudere, fransman met zijn “motocyclette” in de hand, de voorbijgangers te aanschouwen.

Afgaand op de kleur van zijn neus, wisten we dat dit “het” contact zou worden die ons enkele interessante adressen kon bezorgen. Hij wees ons, met enige Gaullistische blik, in de richting van Domaine de la Petite Chapelle, enkele huizen verder in de straat en adviseerde ons daar eens aan te bellen. Dit was dan ook de eerste keer dat we met de familie Dézé in contact kwamen. Over de jaren heen is dit contact gebleven met tussendoor enkele bezoeken.

Er kon dan ook geen twijfel over bestaan dat deze regio het onderwerp zou worden van mijn eindwerk, vooral gezien een formele start over de jaren heen heeft geleid tot een (h)echte vriendschap, daarenboven biedt dit contact mij de mogelijkheid om over generaties heen te kunnen kijken van grootvader, via vader tot zoon. In een van de onderdelen uit het eindwerk, is het ook de bedoeling om vanuit de verschillende tijdsgeesten de verschillende manieren van werken te onderzoeken en te beschrijven, dit leek mij dan ook een mooie opportuniteit.

Daarnaast was de tijd ook aangebroken om alle theorie uit de eerste twee jaren Sommelier Conseil eens objectief en transparant, bij iemand in diepte, te kunnen zien, snuiven en beleven. Hiervoor werden 3 bezoeken, binnen hetzelfde oogstjaar, vastgelegd om de verschillende etappes te documenteren en bevragen. Dit heeft ertoe geleid dat deze 3 periodes gedetailleerd aan bod komen met het Domaine de la Petite Chapelle als rode draad doorheen het verhaal.

Deze periodes hebben plaatsgevonden : 3^{de} week maart (snoei en uitbotten), 3^{de} week juni (vruchtzetting) en 3^{de} week september (oogst), het is dan ook vooral vanuit deze ervaringen dat ik de leerstof heb afgetoetst met de praktijk.

Ik wil dan ook via deze weg, samen met Martine, mijn echtgenote, de familie Dézé, met name Chantal, Laurent en hun kinderen, Caroline, Gassien en Valentin van harte bedanken om ons steeds met open armen en in alle gastvrijheid te ontvangen, geen enkele vraag, toelichting tijdens het schrijven van mijn eindwerk was hun te veel gevraagd.

De verschillende debatten tijdens de tafelmomenten waren voor ons beiden heel leerrijk of ze nu rechtstreeks met wijn of met het leven te maken hadden en zullen tot het einde onzer dagen in het geheugen gegrift blijven.

Merci infiniment et de l'amitié pour la vie!!

Wijnregio SAUMUR

2 GESCHIEDENIS

2.1 REGIO - ALGEMEEN

De Loirestreek werd in 1429 na een beslissende veldslag te Orleans op de Engelsen terug veroverd.

Het was vooral de speeltuin van de Franse koningen die er heel veel kastelen lieten bouwen (voor hun minnaressen), want het was ook de ideale afstand met paard en koets vanuit Parijs om in één dag te kunnen bereiken.

Het grote aantal kastelen hebben ook geleid tot een groot aantal appellaties, want iedereen wou zijn eigen wijnen, zeer vergelijkbaar met het ontstaan van onze belgische bieren.

De kastelen werden opgetrokken uit tufsteen, in deze regio zijn dan ook talloze grotten terug te vinden, initieel werden deze grotten vooral gebruikt voor de champignonteelt, maar huidig zitten al deze kwekerijen bovengronds wegens nieuwe hygiënische eisen mbt het onderhoud van deze accommodaties.

Vandaag worden veel van deze grotten nog gebruikt voor opslag van wijnen.

Leuk weetje is dat deze poreuze tufsteen in de Loire rivier werd gehard om het poreuze element weg te nemen en als bouwblok te kunnen gebruikt worden.

De Loire rivier (en zijn vele bijrivieren) was ook de ideale vooroorlogse snelweg voor de export van goederen, in dit geval vooral vaten wijn, gezien deze betrekkelijk dicht bij de wijnregio's liep en in Nantes toegang gaf tot de Atlantische Oceaan.

Einde van de 19^{de} eeuw werd ook de Loirestreek getroffen door de druifluis epidemie en dienden alle wijngaarden te worden heraan geplant.

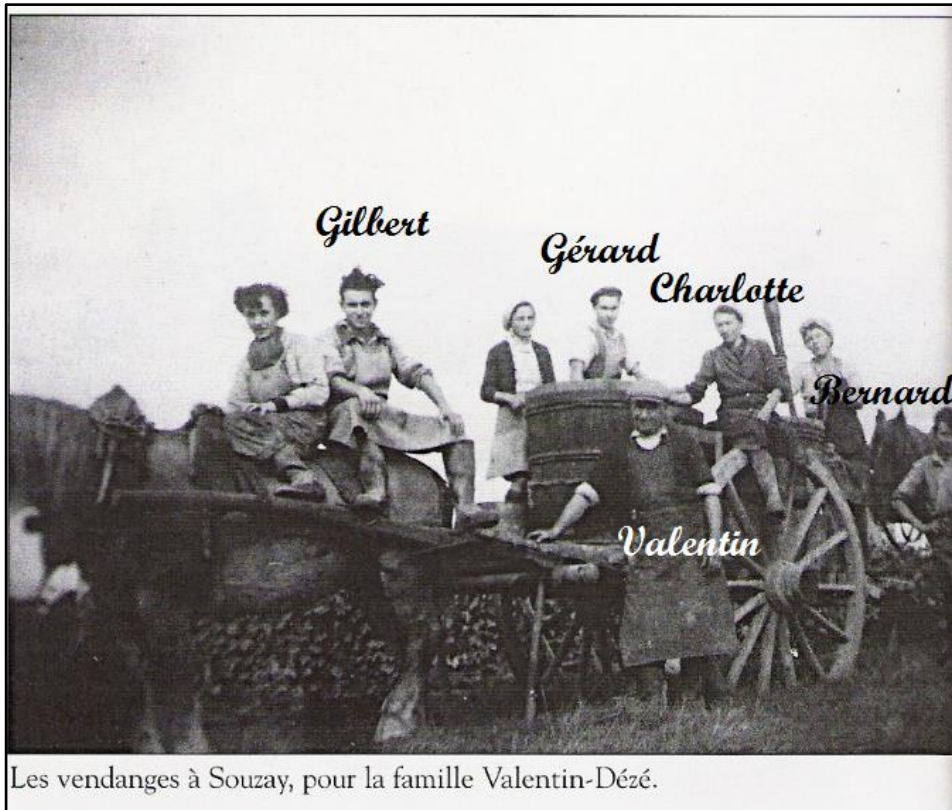
2.2 WIJNHUIS - DOMAINE DE LA PETITE CHAPELLE

12 generaties steeds op de één of andere manier met wijnbouw verbonden, waarvan 8 generaties wijnbouwers kunnen niet als een "fait divers" beschouwd worden, hieronder de stamboom van de familie Dézé

1	Jean DEZE			
2	François DEZE	1647 / 1707	ép. Marie CHARUAU	Vigneron à Turquant
3	François DEZE	1674 / 1731	ép. Urbaine BERTRAND	Laboureur à Turquant
4	Aubin DEZE	1708 / 1747	ép. Marie SANZAY	Vigneron à Souzay
5	Urbain DEZE	1742 / 1792	ép. Jeanne BOURDAIS	Vigneron à Souzay
6	Urbain DEZE	1781 / 1859	ép. Marie-Anne ERNOULT	Propriétaire à Souzay
7	Pierre DEZE	1821 / 1897	ép. Anne FREMON	Viticulteur à Souzay
8	Pierre-Armand DEZE	1852 / 1925	ép. Joséphine GAILLARD	Cultivateur à Souzay
9	Armand DEZE	1878 / 1960	ép. Valentine COYER	Viticulteur à Souzay
10	Valentin DEZE	1907 / 1992	ép. Charlotte MALECOT	Viticulteur à Souzay
11	Gilbert DEZE	1930 / 2017	ép. Bernadette NAU	Viticulteur à Souzay
12	Laurent DEZE	1959 /	ép. Chantal DELECHENEAU	Viticulteur à Souzay-Champigny

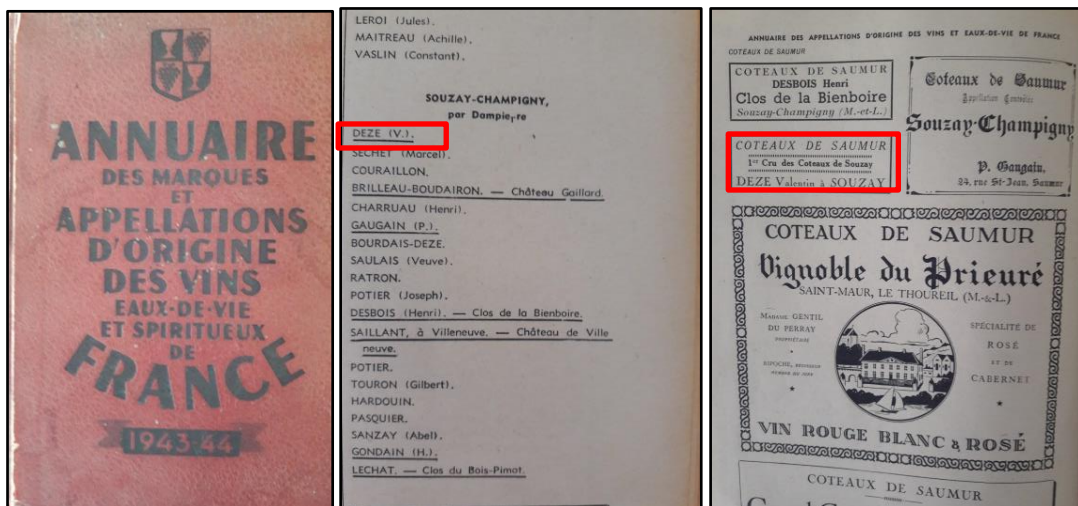
Wijnregio SAUMUR

Erste en tweede generatie, overgrootvader Valentin en grootvader Gilbert, die later aan bod komen in het hoofdstuk filosofie over 3 generaties heen.



Les vendanges à Souzay, pour la famille Valentin-Dézé.

Uittreksel uit de « Annuaire des marques et appellations d'origine des vins, eaux-de-vie et spiritueux de France 1943-1944 », toen nog onder de rubriek Coteaux de Saumur, gezien de appellatie Saumur-Champigny pas vanaf 1957 werd gehomologeerd.



Wijnregio SAUMUR

Grootvader (Gilbert), vader (Laurent) en kinderen (Caroline, Valentin en Gassien), de toekomst is dus verzekerd, doch zijn de kinderen nog niet actief op het domein maar bij andere wijnboeren om hun horizons te verbreden en extra ervaringen op te doen.

- Caroline Graves – Bordeaux
- Gassien en Valentin beiden in Saumur – Loire.



Wijnregio SAUMUR

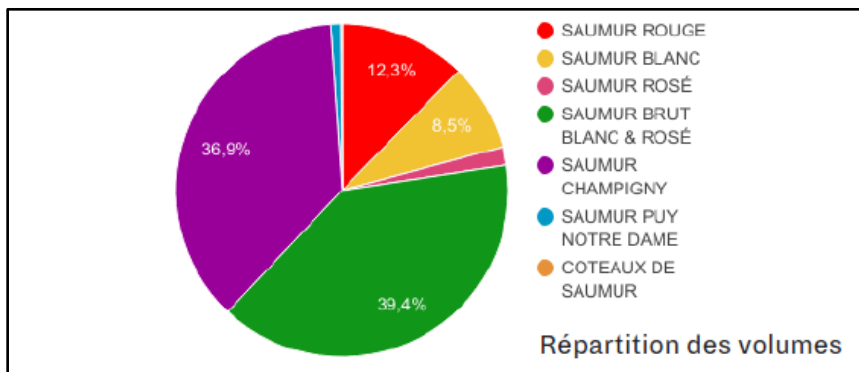
3 ECONOMISCH

De wijnregio Saumur wordt samengesteld uit 3 departementen :

- Maine-et-Loire
- Deux-Sèvres
- Vienne

Er worden jaarlijks ong. 28.000.000 flessen geproduceerd, verdeeld over 390 producenten die samen over 4.000 Ha beschikken voor 7 verschillende appellaties :

- Saumur-Champigny : 11.000.000 flessen – 1.600ha
- Saumur Brut (mousseux) : 10.000.000 flessen – 1.300ha
- Saumur rouge : 4.000.000 flessen – 570ha
- Saumur blanc : 2.500.000 flessen – 380ha
- Saumur rosé : 570.000 flessen – 80ha
- Saumur Puy-Notre-Dame : 400.000 flessen – 75ha
- Coteaux de Saumur : 30.000 flessen – 12 à 15ha



Bron : www.vins-de-saumur.com

Saumur-Champigny

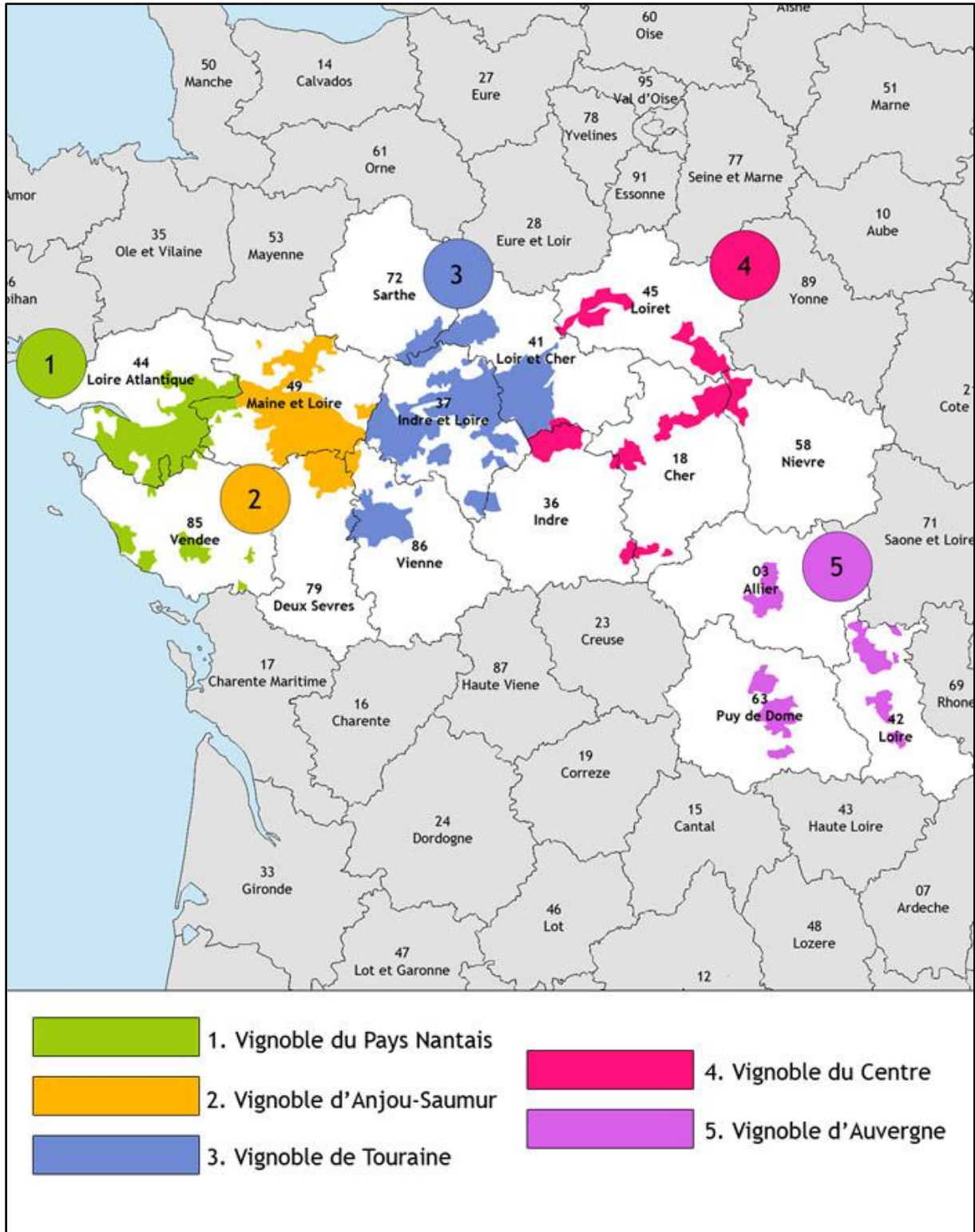
- Wijngaarden
 - Potentiële oppervlakte 1.550 Ha, 130 wijnbouwers
 - Jaarlijkse productie : 80.000 HI
 - Gemiddelde jaartemperatuur 12,6 °C, neerslag 450,3 mm
 - Gematigd klimaat met geringe neerslag.
- Distributie
 - Hoofdzakelijk in de plaatselijke horeca
 - Supermarkten nemen ong. 3.000.000 flessen voor hun rekening
 - Beperkte export slechts 600.000 à 800.000 flessen verlaten de regio.

Bron : www.saumur-champigny.com

Wijnregio SAUMUR

4 SITUERING

De Saumur regio is een onderdeel van de vignoble d'Anjou-Saumur die op zijn beurt onderdeel uitmaakt van het grotere Val de Loire.



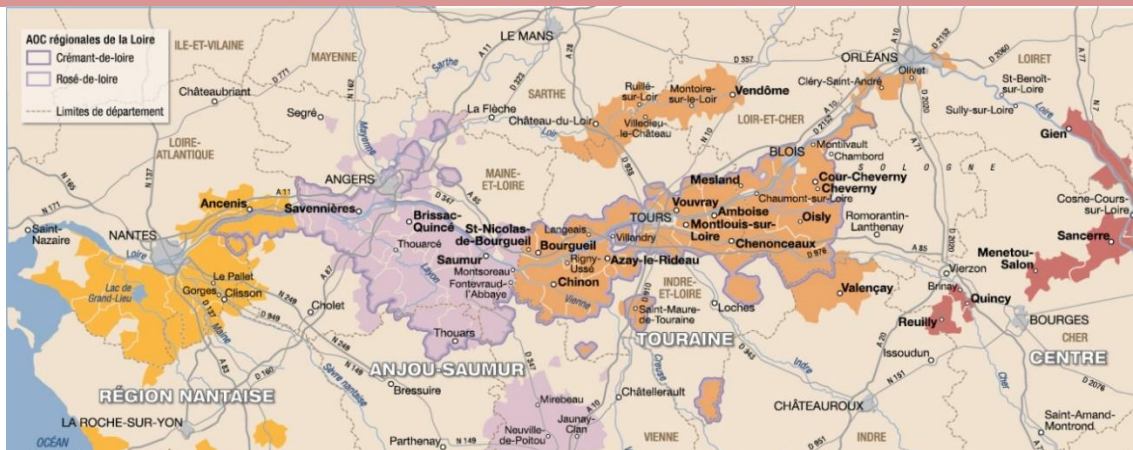
http://www.vin-vigne.com/images/loire/region_vin_loire.jpg

Wijnregio SAUMUR

De bron van de Loire bevindt zich in de Auvergne in het centraal massief en draait weg nabij Orléans (hard gesteente boven Orléans tot in Nantes = Armorikaans massief - graniet) om vanaf Nantes uit te monden in de Atlantische Oceaan.

De Saumur regio is vooral bekend door zijn schuimwijnen, stille rosé en rode wijnen, en in mindere mate de zoete witte wijnen.

4.1 REGIONALE APPELLATIES



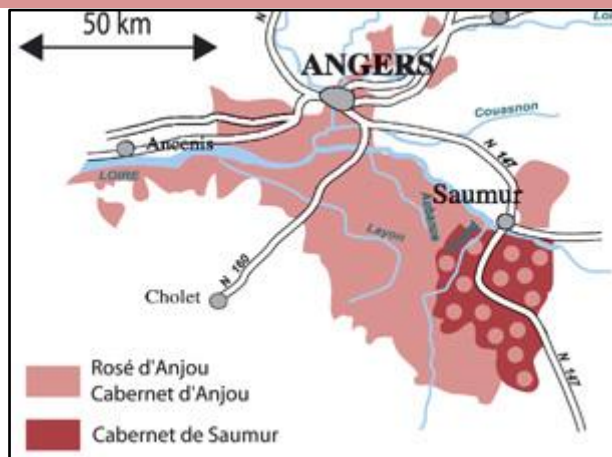
<http://stv2.hachette->

<vins.com/uploads/media/tourisme/0001/08/0c516e975cca0c504cbef699715a7f003dc5082.jpeg>

- Crémant de loire
- Rosé de loire

De productie van beide appellaties strekt zich uit, ongeveer 200km langs de Loire over de grondgebieden van de appellaties Anjou, Saumur en Touraine, voor de crémant ligt de klemtoon in de Saumur.

4.2 SUBREGIONALE APPELLATIES



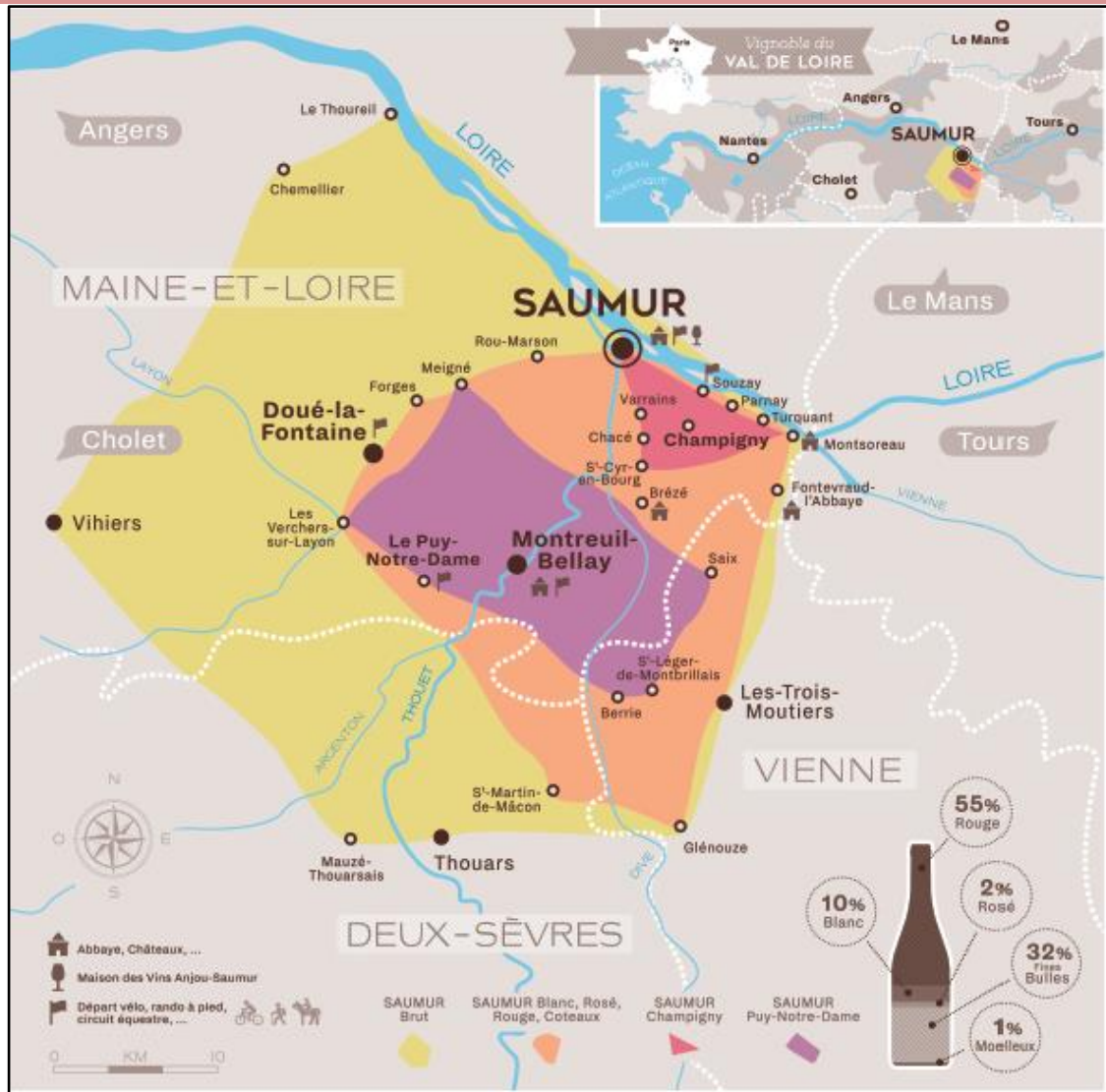
<https://www.1001degustations.com/images/upload/appellation/1193149566.jpg>

- Rosé d'Anjou
- Cabernet d'Anjou, vroeger ook : Cabernet de Saumur (afgeschaft sedert 2016)

De productie van beide appellaties strekt zich uit, ten westen van Ancenis over de appellaties Anjou en Saumur.

Wijnregio SAUMUR

4.3 GEMEENTELIJKE APPELLATIES



www.vins-de-saumur.com

- Saumur brut
- Saumur blanc, rosé, rouge
- Coteaux de Saumur
- Saumur Puy-Notre-Dame
- Saumur-Champigny

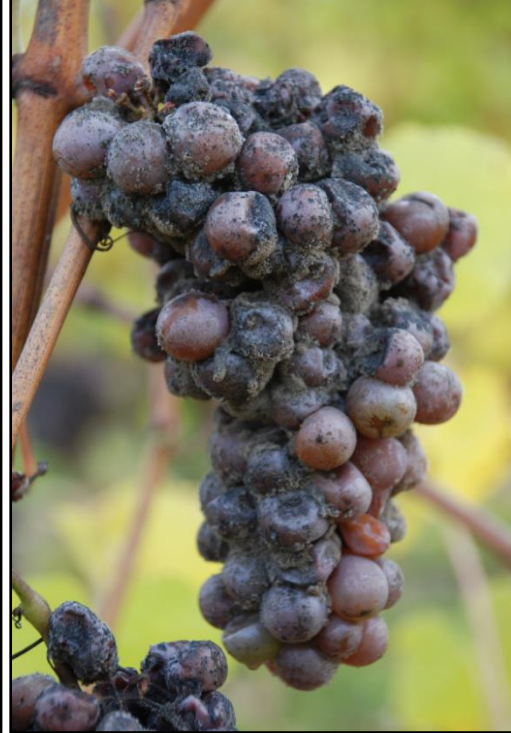
5 RASSEN

5.1 WIT

5.1.1 Chenin



Klassiek



Aangetast door botrytis

- Synoniemen
 - pineau de la Loire, pineau d'Anjou, blanc d'Aunis
- Ampelografie
 - compacte trossen, dunne schil, sappig vruchtvlies
 - vroege knopvorming maar late rijpeheid
 - Rijping : 3^{de} periode, meer dan 15 dagen na chasselas
 - Chenin is bijzonder gevoelig voor grijsrot, meeldauw en houtziekten (eutypiose en esca)
- Aroma's :
 - Chenin is gereputeerd voor zijn minerale tonen van kalk en vuursteen, vaak terug te vinden in de Loirevallei. Meer algemeen biedt chenin aroma's van peer en rijpe kweeper in zijn jeugd, bijgestaan door toetsen van honing, gekonfijt fruit en citroen. Soms vinden we er ook kruidige toetsen van gember of lindebloesem in terug.
 - Chemisch : boenwas, hars
 - Botrytis : perzik, marsepein, honing
- Optimale (streekgerelateerde) bodem
 - 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.

5.1.2 Chardonnay

- Synoniemen
 - Beaunois (Chablis), melon d'Arbois (Jura)
- Ampelografie
 - kleine trossen, broze schil, sappig vruchtvlees
 - vroege knopvorming en vroege rijpheid (=vorstgevoelig)
 - rijping : eerste periode, ong. 5 dagen na chasselas
 - Gevoelig voor oïdium in de beginfase en grijsrot op het eind van de rijpingsperiode
- Aroma's :
 - Fruitig : appel, wit steenfruit
 - mineraal : kalk
- Optimale (streekgerelateerde) bodem
 - Terroirs die best bij chardonnay passen zijn middelmatig vruchtbare ondergronden met veel kalk of rijk aan mergel met losse kalkafzettingen. Diepere bodemstructuren geven chardonnay dan weer een ronder, rijker en vlotter karakter.

5.2 BLAUW

5.2.1 Cabernet franc



- Synoniemen
 - Breton (Loire), bouchet (Bordeaux), bouchy (Madiran), petit fer
- Ampelografie
 - Grote bessen met dunne schil
 - vroege knopvorming en vroege rijpheid
 - rijping : tweede periode, tss 5 & 15 dagen na chasselas
 - Cabernet franc is middelmatig resistent aan grijsrot en middelmatig gevoelig voor de houtziektes eutypiose en esca. Hij is ook vrij gevoelig voor cicaden (insecten)
- Aroma's :
 - Fruitig : rood fruit (framboos) of zwart fruit (cassis), afhankelijk van de rijpheid.
 - Vegetaal : groene paprika, prinsessenboontjes
- Optimale (streekgerelateerde) bodem
 - De beste wijnen van cabernet franc zijn meestal afkomstig van kalkondergronden met klei, gekoppeld aan een regelmatige watertoevoer