



Wijnen uit de Corrèze: van IGP naar AOC
Vins de Corrèze: de IGP vers AOC

Pascal Maenhout



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

INHOUDSOPGAVE

1	INLEIDING	5
2	Hoofdstuk 1: AOC vins de Corrèze	6
2.1	Situering	6
2.1.1	Geografisch	6
2.1.2	Historisch.....	8
2.1.3	Economisch	9
2.2	Klimaat	10
2.3	Bodem	10
2.4	Druivenrassen	12
2.4.1	Druivenrassen gebruikt in de AOC	12
2.4.2	Korte bespreking van de gebruikte druivenrassen	12
2.4.3	Keuze van de druiven	16
2.5	Wijntypes	17
2.6	Appelaties.....	17
2.6.1	AOC « Corrèze »	17
2.6.2	AOC "Corrèze" met de vermelding van de complementaire geografische benaming "Coteaux de la Vézère"	17
2.6.3	AOC "Corrèze" met vermelding "Vin de paille"	18
2.7	Regels van de wijngaard en vinificatie	18
2.7.1	Wijngaard, oogst, opbrengsten.....	18
2.7.2	Vinificatie.....	19
2.7.3	Controle.....	20
3	Hoofdstuk 2: Vin de Corrèze: de weg naar de AOC	21
3.1	Historiek	21
3.2	Verloop van de huidige AOC "Corrèze" erkenning.	23
3.3	Organisatie en commercialisering.....	25
3.4	Bepalende factoren van de AOC erkenning.....	25
4	Hoofdstuk 3: Degustatie.....	27
4.1	Context van de degustatie	27
4.2	Doel degustatie	27
4.3	Organisatie van de degustatie	28
4.3.1	Gedegusteerde wijnen	29
4.4	Degustatie witte wijnen.	30
4.5	Degustatie rode wijnen	31

4.6	Wijn en gerecht.....	32
4.6.1	Witte wijn en gerecht.....	32
4.6.2	Rode wijn en gerecht.	32
5	Hoofdstuk 4: AOC systeem van nader bekeken.....	32
5.1	Historiek.....	32
5.1.1	Druifluisplaag en gevolgen.....	32
5.1.2	Eerste wetten met notie van oorsprong en kwaliteit.	33
5.1.3	Oprichting CNAO.....	34
5.1.4	Van CNAO tot INAO.....	35
5.1.5	Besluit historiek.....	39
5.2	Het INAO vandaag.....	39
5.2.1	Wat is het INAO nu?.....	39
5.2.2	Missie van het INAO.....	39
5.2.3	Werking van het INAO.....	40
5.3	AOC in Frankrijk: een analyse.....	40
5.3.1	Definitie van AOC.....	40
5.3.2	Definitie AOP.....	41
5.3.3	Hoe een AOC erkenning verkrijgen?.....	42
5.3.4	AOC: een stand van zaken en uitdagingen.....	44
6	Besluit.....	47
7	6. Lijst van geraadpleegde bronnen:.....	48
8	7. Bijlagen.....	52

1 INLEIDING

De laatste jaren ben ik enkele keren gepasseerd in de streek en heb ik er ook verbleven, ik heb dan de steek verkend. Het is in Beaulieu-sur-Dordogne dat ik aan de praat ben geraakt met een lokale wijnbouwer die zijn wijn verkocht aan de kerk in het pittoreske centrum. Hij sprak ook over de lopende behandeling van de AOC erkenning van Corrèze. Dan is het idee beginnen rijpen om daar mijn eindwerk over te maken. Ik vond het intrigerend dat zo'n klein gebied voor zijn AOC ging, ook was dit het moment om een actuele AOC erkenning van naderbij te bekijken en omdat het gehele AOC systeem me interesseert. Dat mijn onderwerp uit Frankrijk zou komen stond ook vast, want ik heb wijn leren kennen door m'n ouders hun vele reizen door Frankrijk.

Met dit eindwerk wil ik de volgende punten uitdiepen:

1. De redenen waarom de Corrèze een AOC erkenning heeft gekregen.
2. Het in detail bekijken van het AOC systeem in Frankrijk.
3. Het AOC systeem in vraag stellen.

Voor de AOC erkenning heb ik de structuur gevolgd zoals die werd toegepast in de cursus van het tweede jaar om daaruit die elementen toe te passen op de conclusie van AOC "Vin de Corrèze".

Bij een inleiding hoort ook een dankwoord dat eerst gaat naar mijn echtgenote voor haar steun tijdens de 3 jaar van de cursus en het nalezen en corrigeren van mijn eindwerk. Ook aan Philippe Burm, geoloog, die het aspect bodem heeft uitgeklaard. Niet te vergeten ook al m'n collega-medestudenten voor de 3 zeer aangename jaren die we met elkaar hebben doorgebracht.

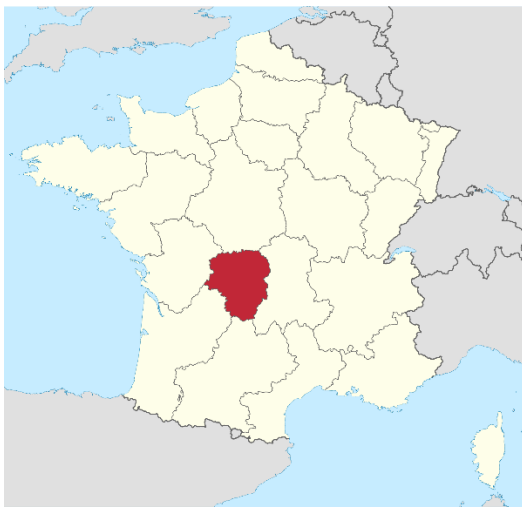
2 Hoofdstuk 1: AOC vins de Corrèze

2.1 Situering

2.1.1 Geografisch

“La Corrèze” is een departement in Frankrijk dat deel uit maakt van de administratieve regio Limousin. De andere departementen in de Limousin zijn “La Creuse” en “La Haute Vienne”. De Corrèze dankt zijn naam aan de gelijknamige rivier die er ontspringt. Andere belangrijke rivieren zijn de Dordogne en la Vézère. De belangrijkste steden zijn Brivé-la- Gaillarde en Tulle. (3)(4)

Afbeelding 1: Situering Limousin in Frankrijk:



Afbeelding 2: Situering Corrèze in



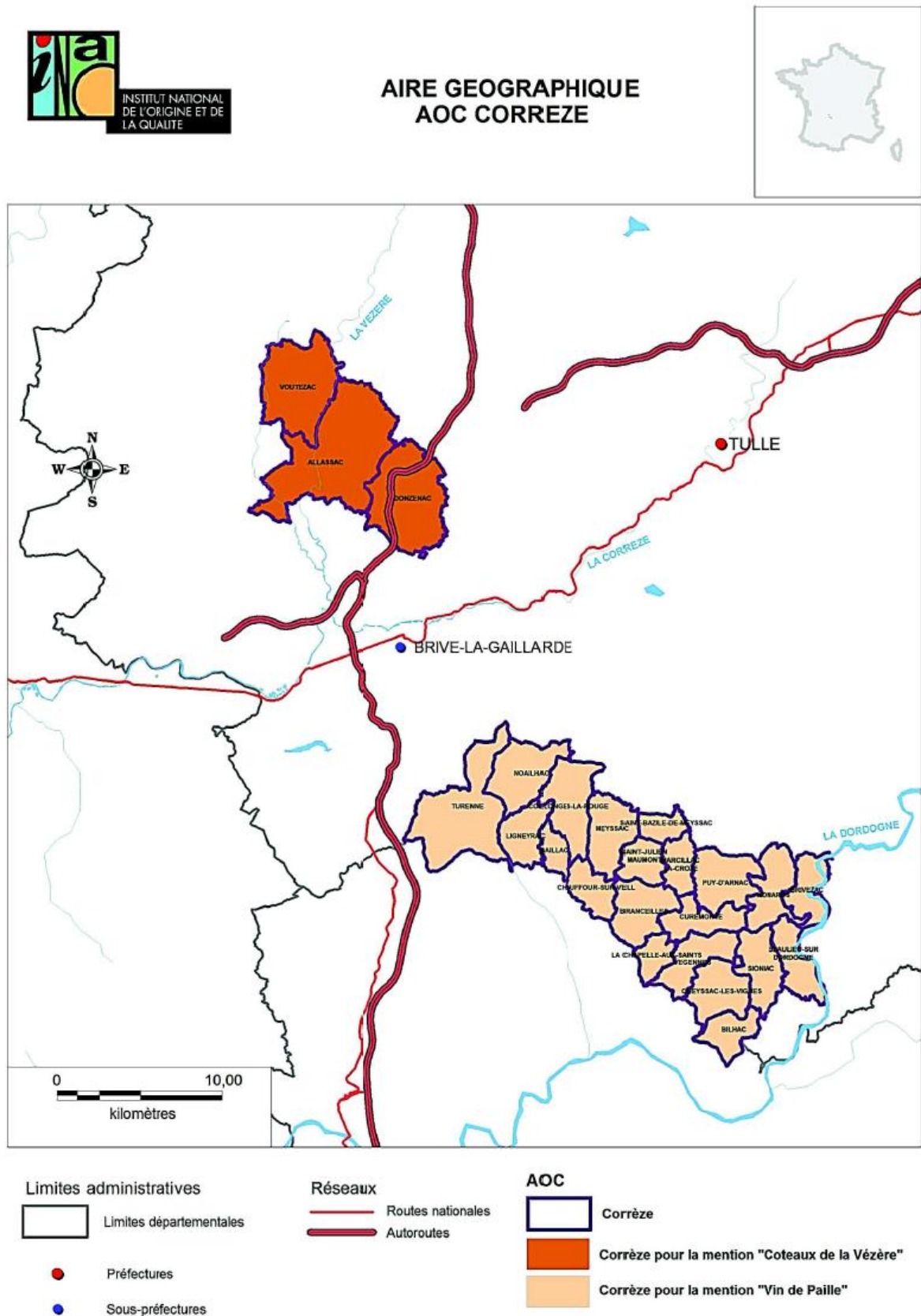
Limousin:

Het wijngebied zelf is +/- 75 ha groot. Volgende gemeenten mogen de AOC gebruiken: Allasac, Beaulieu-sur-Dordogne, Bilhac, Branceilles, Brivezac, La Chapelle-aux-Saints, Chauffour-sur-Vell, Collonges-la-Rouge, Curemonte, Donzenac, Ligneyrac, Marcillac-la-Croze, Meyssac, Noailhac, Nonards, Puy-d'Arnac, Queyssac-les-Vignes, Saillac, Saint-Bazile-de-Meyssac, Saint-Julien-Maumont, Sioniac, Turenne, Végennes en Voutezac. (1)

De complementaire vermelding “Vin de Paille” mag in de volgende gemeenten gebruikt worden (die instaan voor de oogst van de druiven, het drogen, de vinificatie en opvoeding): Beaulieu-sur-Dordogne, Bilhac, Branceilles, Brivezac, La Chapelle-aux-Saints, Chauffour-sur-Vell, Collonges-la-Rouge, Curemonte, Ligneyrac, Marcillac-la-Croze, Meyssac, Noailhac, Nonards, Puy-d'Arnac, Queyssac-les-Vignes, Saillac, Saint-Bazile-de-Meyssac, Saint-Julien-Maumont, Sioniac, Turenne en Végennes. (1)

Voor de geografische vermelding “Coteaux de la Vézère” wordt de oogst van druiven, de vinificatie en opvoeding uitgevoerd op de terroirs van de gemeenten: Allasac, Donzenac, Voutezac. (1)

Afbeelding 3: Geografische verspreiding van de gemeenten (www.inao.gov.fr):



SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O, 09/2016

Daarnaast moeten ook alle percelen binnen de geografisch afgebakende zone geïdentificeerd en opgelijst worden. Elke wijnbouwer die een perceel onder de AOC wil brengen moet dit aanvragen bij de ODG voor identificatie en die speelt op zijn beurt de lijst van de percelen door aan het INAO.

Merk dus op dat:

1. Het wijngedebied gelegen is in het uiterste zuidwesten van de Corrèze.
2. Het wijngedebied bestaat uit 2 duidelijk afgescheiden gebieden: een groot gebied ten zuiden van Brive met 21 gemeenten en een klein gebied te noorden van Brive met 3 gemeenten.

De drie noordelijke gemeenten liggen aan of dichtbij de rivier Vézère die de geografische vermelding "Coteaux de la Vézère" mogen vermelden.

2.1.2 Historisch

Archeologische vondsten in de regio's Beaulieu, Meyssac en Brive bewijzen dat er al sprake was van wijnbouw in het Gallo-Romeinse tijdperk. Het is aangetoond dat in de 1^{ste} eeuw na Christus er druiven aanwezig waren in Saint Germain les Vergnes (ten noordwesten van Brive-la-Gaillarde), toch zal de wijnbouw zich pas echt ontwikkelen onder de hoede van de religieuze gemeenschappen. (1)

Heel de Limousin bleek zich bezig te houden met wijnmaken, maar het is in de regio van Brive dat de wijnbouw toch het meest ontwikkeld leek te zijn. Yrieix (Aredius), de bekendste heilige uit de Limousin maakt in de 7^{de} eeuw vermelding in zijn testament van wijngaarden in 17 parochies waaronder Allasac en Voutezac. (1)

De ontwikkeling van de wijnbouw nam echter een hoge vlucht vanaf de 13de eeuw. Meerdere vermeldingen tonen aan dat de prins en leken landheren (Landheer van Comborn - nu Allasac), en dan beetje bij beetje de burgerij, de ambachten en boeren hun eigen wijngaarden verwierven voor hun prestige, de handel en hun eigen gebruik. In Mègènie, dichtbij Vertougit (Voutezac) laat de commanderie van de Orde van Malta, ook in de 13de eeuw, een huis bouwen en een wijnpers. (1)

Vanaf de 17de eeuw komt de wijnbouw in nieuwe fase terecht: ze treedt binnen in de lokale economie en wijn wordt één van de meest rendabele landbouwactiviteiten. "*L'état des paroisses de l'élection de Brive*" opgericht tussen 1660 en 1675, vermeldt dat in veel parochies waar wijn wordt gemaakt "de wijn het hoofdkomen is". In 1777 leggen de monniken van de "Cordeliers de Donezac" zelfs een klacht neer uit schrik om hun belangrijkste inkomsten te verliezen omdat het tracé van de koninklijke weg dwars door hun wijngaard ligt waar ze een wijn maken van goede kwaliteit. In de 19de eeuw bereikt het wijngedebied van de Corrèze zijn hoogtepunt met 16735 ha (1840). (1)

De wijnbouwers van de Corrèze hebben de teeltmethoden geperfectioneerd, de beste bodems gekozen alsook de beste druiven. Ondanks de steile hellingen, maar met hun goede exposities, hebben de mensen altijd de coteaux opgezocht om daar druiven aan te planten. De site van de terrassen van Bontat, die gaan van de Vézère tot Voutezac, is het meest karakteristieke voorbeeld daarvan. Enkele crus hadden zelf een zekere reputatie verworven en meer bepaald de wijnen van Vertougit, Allasac, Beaulieu en Queyssac-les-Vignes. (1)

In het uiterste zuiden van het departement op de heuvels die over de Dordogne domineren leeft de traditie voort van de "Vin de paille" die wordt gemaakt via de techniek van de "passerillage hors souche". (1)

Uitgevonden door de Romeinen en door Sint Edegius ingevoerd in het jaar 622 heeft deze wijn de poëtische bijnaam "De honing van de musen". Een embleem op de poort van het oude college van Beaulieu dat dateert van van 1715 heeft als opschrift, in het Grieks en in het Latijn: "*Zoek je de honing van de musen? Stop dan hier en drink: ik zal je in overvloed een nectar geven nog zoeter dan alle honingen.*" Volgens de legende zou St Aloysius op weg naar Compostella in de Corrèze gestopt zijn om te eten. Boeren zouden hem het nodige hebben gebracht om te eten en ook iets om te drinken: de "vin paillé". Omdat hij dit zo heerlijk vond zou hij hen gevraagd hebben alle vaten te bewaren totdat hij terug zou komen om ze mee te nemen naar Koning Dagobert. (1)

De droogtechniek van fruiten en planten maakt deel uit van een lange traditie in deze regio van de Bas-Limousin. Er is ook een belangrijke notenproductie in het bekken van Meyssac, erkend als AOP "Noix de Périgord". De regio heeft ook een belangrijke Tabak productie en verwerking gekend in de vorige eeuw. (1)

Het productieproces van de "Vin de Paille" is neergeschreven in 1821 door François Planchard de la Greze, lid van de landbouwvereniging van Tulle. Daarin is gepreciseerd dat de druiven geplukt na de dauw op hooi of een propere plankvloer worden uitgespreid. De druiven worden dan half december ontrist en geperst, waarna de fermentatie in houten vaten plaatsvindt tot die stopt zonder tussenkomst. Daarna is er een opvoeding op de lies van 18 tot 24 maanden, na de soutirage wordt de wijn gebotteld. Het restsuikergehalte is er hoog, het resultaat is een zoete wijn. (1)

Het einde van de 19de eeuw wordt gekenmerkt door economische- en sociale crisis zonder weerga. In 1851 duikt oidium op in de wijngaarden en meeldauw in 1880. Het is vooral de phylloxéra in 1885 die zal zorgen voor de quasi volledige vernietiging van de wijngaarden in de Corrèze. De ontsluiting van de Corrèze door de uitbreiding van het spoorwegnet zorgt dan wel voor een economische heropleving maar dan in andere sectoren en niet in de wijnbouw. (1)

Maar een nieuwe, gemotiveerde en dynamische generatie heeft zich georganiseerd om de identiteit en bekendheid te behouden van de "Vins de la Corrèze". In begin jaren 80 was een kleine groep van jonge landbouwers zich zeer bewust van het bestaan van wijngaarden in Branceilles die vroeger een zeer goeie reputatie hadden, en wou die terug te laten heropleven. Zij zullen de motor zijn van de relance van de wijnbouw in het departement. In de loop van de tijd worden er veel inspanningen geleverd, enerzijds voor het opstellen van gemeenschappelijke productieregels en anderzijds voor de organisatie van een netwerk. In 1997 wordt het "Syndicat du vin Paillé" opgericht, vervolgens in 2003 "La cave des Coteaux de la Vézère" en in 2010 "La fédération des vins de la Corrèze". (1)

Deze historiek bewijst dat er een link is tussen menselijke factoren en de geografische ligging van de AOC. Dit is één van onontbeerlijke linken die moeten worden aangetoond in de aanvraag tot erkenning als AOC én AOP.

2.1.3 Economisch

De landbouw vormt de grootste economische activiteit in het departement van de Corrèze. De veehouderij van runderen (77%) maakt daarvan het grootste deel uit. Daarnaast is er ook houtbouw dankzij de vele en grote bossen aanwezig in het departement. Bos (45 %) en landbouwareaal (40 %) vormen dus samen 85 % van de Corrèze, wat nog eens het rurale aspect bevestigt. Ook is er agro-alimentaire industrie. (5)

Een tweede pijler is het toerisme: met de Dordogne en de vele bossen leent de Corrèze zich uitstekend voor grote waaier aan mogelijkheden: familievakanties, wandelen, kajakken, adventure, Een vijftal dorpen behoren tot "Les Plus Beaux Villages de France": Collonges-la-Rouge,

Curemonte, Saint-Robert, Ségur-le-Chateau en Turenne. Collonges-la-Rouge is het meest bekend door zijn huizen opgetrokken uit rode natuurstenen. (7)

Ten derde zijn er ook veel kleine ondernemingen: 260 ondernemingen op 10.000 inwoners. Dit is veel als het Frans gemiddeld 154 op 10.000 is. Die vormen dus ook één van hoekstenen voor de lokale economie. (6)

De wijnbouw heeft in dit geheel maar een zeer klein aandeel als de aangeplante wijngaarden maar 75 ha bedraagt. Maar zoals reeds gezegd wil de streek de wijnbouw terug op de kaart zetten door het produceren van kwaliteitswijnen. De erkenning als AOC zal daarvoor zeker een goeie stap voorwaarts zijn. Maar om daarmee terug de 16.000 ha van weleer te bereiken, is een andere zaak.

2.2 Klimaat

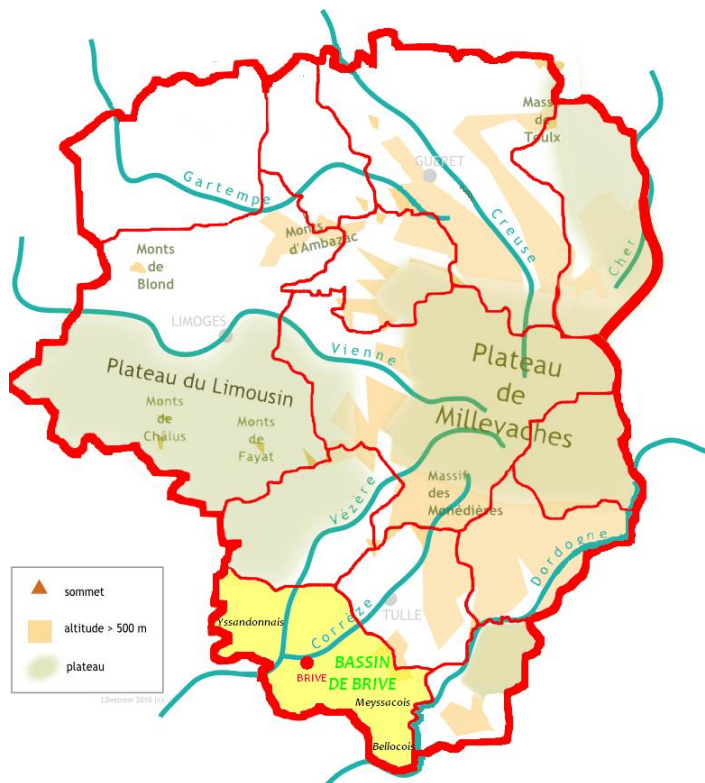
De geografische zone van de AOC Corrèze wordt gekarakteriseerd door het specifieke klimaat van de bekkens van Brive en Meyssac: een gematigd klimaat die aanleunt bij het atlantische klimaat. Ook is er de invloed van het bekken van de Aquitaine doordat de vallei van de Dordogne erop uitkomt. Het hoogste punt van de regio is 984 m en met 87 m als laagste punt in het bekken van Brive, m.a.w. niet te hoog. Ze is ook goed beschermd en geniet van een gematigd en zacht regime wat in contrast staat met het meer continentale klimaat van het plateau van de Limousin. De zomers zijn warm en de winters gemiddeld koud. De neerslag is goed verdeeld tijdens het jaar en de hoeveelheid ligt gemiddeld tussen de 800 en 900 mm. (1)

Dit klimaat is dus gunstig voor het maken van kwaliteitswijnen al zijn er sommige jaren herfst depressies met weinig regen, afkomstig van de Aquitaine. In tegenstelling tot de warme en zonnige nazomers in de regio.

2.3 Bodem

De geografische zone van de AOC "Corrèze" in het zuidwesten van het departement van de Corrèze, situeert zich in de piedmont zone van de bekkens van Brive en van Meyssac. Topografisch vormen deze bekkens nagenoeg één geheel, geologisch verschillen ze sterk. In het oosten leunt het randgebied van de bekkens tegen de uitlopers van het Centraal Massief, in het westen tegen de heuvels van de Périgord en tegen het kalkplateau van Martel. In het zuiden vormt de rivier de Dordogne de grens. (1)

Afbeelding 4:



De AOC zone is samengesteld uit 24 gemeenten, gelegen ten noorden (**3 gemeenten**) en ten zuiden van Brive-la-Gaillarde (**21 gemeenten**): Beaulieu-sur-Dordogne, Bilhac, Branceilles, Brivezac, La Chapelle-aux-Saints, Chauffour-sur-Vell, Collonges-la-Rouge, Curemonte, Ligneyrac, Marcillac-la-Croze, Meyssac, Noailhac, Nonards, Puy-d'Arnac, Queyssac-les-Vignes, Saillac, Saint-Bazile-de-Meyssac, Saint-Julien-Maumont, Sioniac, Turenne en Végenes. (1)

De geomorfologie en het klimaat van het departement van de Corrèze beperken aanzienlijk de aanplantmogelijkheden van wijngaarden. Enkel de bekkens van Brive en van Messac zijn door hun expositie, topografie en hoogte interessant voor de wijnbouw. Op bodemkundig vlak zijn enkel de bruine bodems op mergel-kalksteen of op zandsteen in het zuiden van het bekken van Meyssac en op verticale schist in het noorden van het bekken van Brive gunstig voor de wijnbouw. (1)

De verschillende geologische ontsluitingen die voorkomen in de betrokken zone verklaren deze situatie. In het noordoosten bevindt zich een gebied van metamorfe oorsprong met schist en gneiss dat sterk verstoord is door een spel van breuken parallel met de grote breuk van Argentat. In het centrum bevindt het bekken van Brive zich op continentale detritische afzettingen uit het Perm namelijk de typische rode zandsteen. In het zuiden scheidt de grote breuk van Meyssac het bekken van Brive van het bekken van Meyssac. Ten zuiden van deze grote breuk ontsluiten marine- en laguneafzettingen die dateren van het Trias en Onder- en Midden-Jura. In het uiterste zuidwesten grenst het bekken van Meyssac aan het kalkplateau van Martel, opgebouwd uit kalkafzettingen van het Jura-tijdperk. (1)

De wijngaarden bevinden zich enerzijds ten noorden van Brive-la-Gaillarde, op de hellingen die het Plateau van de Bas-Limousin (westelijk deel van het Centraal Massief) verbinden met het bekken van Brive waar de Perm-afzettingen voorkomen. Deze hellingen stemmen overeen met de breuk in de schistgesteenten tussen Donzenac en Juillac. Op die min of meer abrupte hellingen, vinden we

colluviale bodems rustend op kristallijne schist, alsook bruine zure bodems op schist of op verweerde schist bovenop kwartsiet. (1)

Anderzijds liggen de wijngaarden ten zuiden van Brive-la-Gaillarde, in het hart van het bekken van Meyssac, op witte en bontgekleurde mergels, op sommige plaatsen bedekt met leem en zandige klei die rolkeien bevat. De bodems zijn er over het algemeen bruine zure bodems die wat uitgelooft zijn. In het zuidwesten van het bekken van Meyssac daarentegen zijn de bodems ofwel bruine kalkbodems gemengd met kleien (ontstaan door ontkalking van de mergel) op zachte onderliggende mergelige kalksteen ofwel bruine kalkbodems op harde onderliggende kalksteen. (1)

Op dit terroir speelt de hoogte een belangrijke rol. De wijngaarden bevinden zich over het algemeen tussen 150 en 300 meter hoogte. Boven 320 meter hoogte is er geen wijnbouw op de kristallijne bodem. (1)

We kunnen besluiten dat dus de twee wijnbouwzones genieten van een ideale geologische gesteldheid. In het noorden zijn dat bodems op (verweerde) schist, in het zuiden kalkhoudende bodems op al dan niet mergelige kalksteen. Die ideale omstandigheden komen – in combinatie met gunstige geomorfologische omstandigheden - op andere plaatsen in de Corrèze nauwelijks voor. (1)

De bodemgeschiktheid om aan wijnbouw te doen is ook één van de noodzakelijke linken tussen het geografische gebied en de natuurlijke factoren die ook in de aanvraag moet zitten die leidt tot erkenning als AOC.

2.4 Druivenrassen

2.4.1 *Druivenrassen gebruikt in de AOC*

De rode wijnen uit de appellatie AOC “Corrèze” worden gemaakt van de volgende druivensoorten: Cabernet franc als hoofdruif en Merlot en Cabernet sauvignon als accessoire druiven. De wijnen die gebruik mogen maken van de complementaire geografische benaming “Coteaux de la Vézère” mogen enkel gemaakt worden van: cabernet franc voor rode wijn en chenin blanc voor witte wijn. (1)

Wijnen die gebruik mogen maken van de benaming “vin de paille” worden o.a. gemaakt van de volgende druiven: cabernet franc, cabernet-sauvignon, chardonnay, merlot en Sauvignon blanc. (1)

2.4.2 *Korte bespreking van de gebruikte druivenrassen*

2.4.2.1 Cabernet franc

De cabernet franc is hoogstwaarschijnlijk afkomstig uit Frans Baskenland en is de voorvader van de Cabernet sauvignon. In Frankrijk maakt ze deel van de hoofdruivenrassen in de Bordeauxblends, vooral dan in de Médoc en de Graves waar de druif de wijn verzacht en complexiteit bezorgd. Daarnaast komt ze ook als monocepage voor in de Loire, de regio Touraine, meer bepaald in Chinon, Bourgueil, Saint-Nicolas de Bourgueil and Saumur-Champigny. (9) (10)

Cabernet franc kan in stijl variëren van lichte, fruitige zomerwijn tot zeer geconcentreerde bewaarwijn. Het zijn fruitige wijnen met aroma's van framboos, kers, in balans gebracht door fijne, soepele tannines en beschikt over frissere zuurtjes. (9) (10)

De druif houdt eerder van een koel klimaat maar kan ook gedijen in warmere regio's waar ze dan wel voldoende water moet hebben. In de aroma's kan in de onrijpe versies groene paprika als gekookte prinsessenboontjes voorkomen. In rijpe versies hebben we dan naast een fijne kruidigheid vooral zachte aroma' van kersen, krieken en framboos. (9) (10)

2.4.2.2 Chenin blanc

Chenin is de druif die wordt vereenzelvigd met de Loire streek in Frankrijk, waar ze al eeuwenlang wordt aangeplant. Ze levert prachtige droge- en gebotryseerde witte wijnen op. De veelzijdigheid is de grote troef en het internationaal succes heeft dit bevestigd met als bekendste voorbeeld: Zuid-Afrika waar ze op handen wordt gedragen onder de naam "Steen". De druif heeft in Frankrijk meer dan één synoniem: pineau de la Loire, pineau d'Anjou, blanc d'Aunis, franche en franc blanc. (9)(10)

De veelzijdigheid zit hem in het grote aanpassingsvermogen qua bodem: Een zanderige bodem zal meestal lichte, speelse wijnen opleveren, terwijl klei-kalkgronden rijkere wijnen zullen produceren en de druiven beter toegankelijk zullen maken voor pourriture noble. Leisteen zal aan de wijn finesse en meer zuren geven, terwijl silex meer nadruk zal leggen op de mineraliteit. Ook kan de druif alle stijlen aan: droog, zoet, mousserend en al dan niet hout gelagerd. (9)(10)

De druivenplant heeft compacte trossen van gemiddelde grootte met kleine, stevige stengel. De druiven zijn kleine, ovaal, geelgroen met dunne schil en zeer sappig vruchtvlees. Ze heeft vroege knopvorming, maar late rijping. weinig bestand tegen lente-nachtvorst en gevoelig voor echte meeldauw en zeer gevoelig voor Botrytis. (9) (10)

De aroma's van de Chenin zijn zeer gevarieerd: van bloemig, fruitig, honing, vegetaal tot kruidig, chemisch en mineraal. (9)(10)

1.4.2.3. Merlot

De thuisbasis van de Merlot is de Bordeaux. Het is een vrij recente druif die voor het eerst in boeken werd vermeld in 1874. Het is een vroegrijpende druif die dus ook op koudere terroirs goede resultaten kan opleveren. Het is de typiciteit van druif die hem populair maakt, zeker voor beginnende wijndrinkers: een fluweelzachte aanzet die overgaat in een vlezig middenbouw die een zijdeachtig gevoel heeft in de mond. Samen met niet zo uitgesproken tannines maakt dat de wijnen jong drinkbaar zijn. Het is de warme soepelheid en vlezig fruit die hem zeer toegankelijk maken waardoor hij wereldwijd zeer populair is. De adelbrieven die hij kan voorleggen zijn Petrus en andere grote Pomerol wijnen die zowel rijke, karaktervolle en tegelijk soepele wijnen kunnen voortbrengen. (9)(10)

De Merlot houdt van warmte maar niet van een te heet klimaat. De waterhuishouding van de bodem is belangrijk omdat de plant een groter blad heeft waardoor er een grotere vochtverdamping is. (9)(10)

Merlot voelt zich best op koude vruchtbare vochtige klei of kalkgronden en het snoeien is een belangrijke kwaliteitsfactor. De druif heeft de neiging tot snel overrijpen waardoor het juiste oogstmoment ook belangrijk is naast de leeftijd van de stokken. (9)(10)

De vinificatiemethode bepaalt de gewenste stijl: geconcentreerd of niet, tanninerijk of niet, hout of geen hout, percentage nieuwe eik. Of moet hij lichter en delicateser zijn? Hier is de plukdatum terug belangrijk. (9)(10)

Ofwel kiest men voor het laat plukken om bijna overrijpe vruchten te bekomen die volle vleze wijnen opleveren, eventueel met langere maceratie en houtlagering. Ofwel kiest men voor slanke en elegante wijnen met meer zuurtjes en dan moet men vroeger oogsten, met een kortere en snelle maceratie.

De aroma's bestrijken een breed spectrum:

- Fruit: zacht en zoet, blauwe pruimen, cassis, Engelse drop, kers.
- Vegetaal: humus, leer, truffel.
- Kruidig: gedroogde kruiden, vanille.
- Geroosterd: gebrand, koffie, houtskool, chocolade.

(9)(10)

Frankrijk is het referentieland bij uitstek met twee derde van de werelddaanplant. In de Bordeaux beheerst hij de Saint-Emilion en Pomerol. Het hoeft geen betoog dat de Merlot de wereld heeft veroverd dankzij zijn charmes. (9)(10)

2.4.2.3 Cabernet sauvignon

De bekendste en meest aangeplante druif ter wereld heeft zijn ouders mee met de cabernet franc en de Sauvignon blanc, die al langer voorkwamen in de Bordeauxstreek. Het succes heeft hij te danken aan zijn groot aanpassingsvermogen voor bodems en klimaten. Het is een vrij laat rijpende druif, later dan bv. De Merlot in Bordeaux. Daardoor verkiest hij warmere terroirs om tot goede resultaten te leiden. (9)(10)

Cabernet sauvignon levert normaal wijnen op met dieppaarse kleur, frisse aciditeit en stevige tannines. Klimaat bepaalt de stijl, in een koel klimaat geeft dit aroma's van kersen en pruimen maar ook hints van groene paprika en munt met daarenboven veel zuren. Dit maakt de wijn soms minder soepel en evenwichtig. Daardoor wordt hij in Bordeaux geblend met cabernet franc en merlot om zo de groene tinten te laten verdwijnen. Er ontstaat een evenwicht tussen fijne, duidelijke aanwezige tannines, goed onderbouwde moelleux en frisse, aangename zuren. Een warm klimaat geeft dan veel soepelere wijnen met aroma's van donker warm fruit. Te warm maakt hem zacht, jammy met soms verbrande geuren. Eucalyptus en munt kunnen ook echter terugkeren als het evenwicht wordt verstoord tussen de rijping van het suiker-zuregehalte en de schilrijping (tannine, kleurstoffen) (9)(10)

De druif is goede vriend van houtrijping. Deze geven dan bijkomende aroma's van potloodslijpsel, kruidigheid, caramel, ... De veroudering gebeurt dan ook bijna altijd op eiken vat met een redelijk percentage nieuwe eiken vaten. (9)(10)

De druif geeft minder de uitdrukking terug van de bodem omdat eerder de temperatuur van de bodem cruciaal is én het een laatrijpende druif is. (9)(10)

Er is een onderscheid tussen de "old world" en "new world". Het verschil zit hem in de maceratie: lang in de "old world" tot vier weken zelfs en kort in de "new world" door de zeer rijpe druiven. De schil weking gaat hier dus zeer snel. (9)(10)

De aroma's gaan bij onrijpe druiven naar uitgesproken groene paprika en vegetale aroma's. (9)(10)

Bij rijpe druiven krijg je:

- Fruit: zwarte bessen, cassis, pruimen.
- Kruiden: witten peper.
- Vegetaal: tabak, dennenaalden.
- Animaal: humus, leder, truffel
- Hout: (indien eikenvaten lagring): vanille, cederhout.
- Geroosterd: karamel, koffie.

(9)(10)

2.4.2.4 Chardonnay

DNA onderzoek heeft uitgewezen dat de druif een natuurlijke kruising is tussen de pinot noir en de gouais blanc. Die laatste werd in de middeleeuwen aangeplant in het noordoosten van Frankrijk. (9)(10)

Het is een vroegrijpende die druif die daardoor het best tot zijn recht op koude terroirs in combinatie met bodems van kalksteen, krijt, mergel en klei. Maar dit neemt niet weg dat ook andere bodems goede resultaten geven. De druif kan alle stijlen aan van droge wijn, schuimwijn tot zoet wijn door zijn groot kwalitatief potentiëel. Hij bevat veel suikers en zuren wat resulteert in evenwichtige, krachtige en rijke wijnen. (9)(10)

Chardonnay kent het publiek best onder 2 vormen: de jonge "inox-chardonnay-wijn" met zijn zeer herkenbare aroma's van meestal groene appels. De wijn is vol en rond in de mond met mooie zuren en een onopvallende melligheid. Daarnaast de Chardonnay met een klassiek eikenhoutvaten-rijping, die het geur- en smaakpallet volledig verandert met aroma's van vanille, toast, brioche, en nootjes. (9)(10)

De smaak kan ook nog verschillen naargelang de malolactische fermentatie is doorgegaan of niet. Weet dat malo wel kan leiden tot verlies van frisheid, zeker in Nieuwe Wereldlanden. (9)(10)

2.4.2.5 Sauvignon blanc

De druif zou afkomstig zijn uit de Loire waar de oude variant 'Fié' zijn voorouder zou zijn. Bekende synoniemen in Frankrijk zijn Sauvignon Jaune, Blanc Fumé en Fié. Ze is vroegrijpend en heeft veel zuren waardoor ze quasi altijd wordt aangeplant op de koudste terroirs en geen goede resultaten heeft in warme klimaten. (9)(10)

Bijgevolg onderscheiden we 2 stijlen volgens klimaat: