

Olivier BEUCKELAERS

De druif

Nadat Eric Merny er bij een vorige gelegenheid uitgebreid over had gepraat, bracht hij ons nu als intro een champagne (Moutard, père et fils) mee, bestaande uit 100 % Arbanne. Hiervan worden er op jaarbasis 700 tot 1200 flessen geproduceerd. Qua smaak is het iets aparts, men houdt er van, of men houdt er niet van. Persoonlijk vond ik het zeker het proberen waard, al was het maar om eens iets anders te proeven dan de eeuwige chardonnay's.

Het thema van de avond was echter de Sauvignon-druif, een frisse en levendige druif.

Stel dat we de Sauvignon druif moeten typeren, dan komen volgende zaken aan bod :

- à la mode
- vinnige druif, middelmatige opbrengst, gevoelig aan grijze rotting
- voelt zich ideaal op kalk, combinatie kalk en klei, kiezels.
- hoe armer de grond, hoe beter
- ook genoemd : blanc fumé in Californie en in Nieuw-Zeeland

Smaken : Bijna alle fruitsmaken, van zure groene vruchten als kruisbessen en zure appel of peer, tot verbazingwekkend exotische tonen als meloen, passievrucht en mango.

In Nieuw-Zeelandse wijnen treft men ook vaak smaken van asperges, erwten of rode paprika's terug. In wijnen uit een kouder klimaat (Loiredal) komt vaak een sterk dierlijk aroma naar voor, regelmatig beschreven als kattenpis of mannenzweet.

Zoals je merkt vinden we hier een grote verscheidenheid aan aroma's terug, ze verschillen namelijk in functie van bodem, klimaat, cru, jaartal, wijnbouwer ...

Meestal heeft deze wijn geen lange bewaartijd, en wordt hij het meest geapprecieerd in de jeugd. Hij heeft dan immers een mooier bouquet, zeker als hij gegist heeft op lage temperatuur.

Waar vind je deze druif : Bordeaux, droog of zoet (Sauternes, Graves, Entre-Deux-Mers), waar de zuurtegraad en frisheid dikwijls geassocieerd zijn aan sémillon en muscadelle. Als monocépage treft men hem aan op de bovenloop van de Loire : Sancerre, Pouilly-Fumé. Iets ten westen daarvan treft men hem in Ménéton-Salon, Quincy en Reuilly en verder ook nog in het hart van de Loirestreek, namelijk in de Touraine. Ook in Italië vindt men hem, weinig in Spanje, maar hij ontwikkelt zich meer en meer in Californië en ontplooit zich prachtig in Nieuw-Zeeland.

De degustatie

De degustatie omvatte 7 wijnen uit verschillende regio's, prijzen zijn BTW incl. De wijnen situeerden zich rond een alcoholgehalte van 12 °, het serveren van deze wijnen doe je bij 8 tot 10 graden voor de kleintjes, de grotere wijnen breng je bij 10 tot 12 graden

1. Sauvignon, Rosario Estate, Chili 2003 : 6,72 €

Rosario Estate ligt in het bekendste wijnbouwgebied van Chili, de Maipo Valley, ongeveer 150 km. ten zuiden van de hoofdstad Santiago. Vaak wordt dit gebied vergeleken met de Napa Valley in Californie, omdat het over dezelfde troeven beschikt voor een succesvolle wijnbouw : rotsachtige, goed gedraineerde bodem; hete en droge zomers; koele en natte winters en bovendien de weldoende zeebries van de nabije Stille Oceaan.

Het is een bleekgele wijn met een expressieve fruitgeur (groen fruit, meloen, kruiden) die ook in de smaak tot uiting komt, hoewel de smaak, een beetje vlak, achterblijft op de geur. De afdronk daarentegen is levendig en fris, te serveren met een slaatje.

2. Chateau Bel-Air, A.O.C. Bordeaux Sec 2003 : 7,62 €

Dit domein is gelegen in het Entre-Deux-Mers gebied, waar men de Sauvignon meestal bindt met de sémillon. Als men enkel de Sauvignon Blanc vinifieert moet men de appellation Bordeaux AOC voeren.

We vinden hier een geelgroene tint terug, de neus omvat florale kenmerken, naast abrikoos, groene appel, exotisch, kortom een vrij complexe neus. In de mond is hij heel rond met boter, karamel, appel, meidoorn. Toch mist deze wijn aciditeit, wat typisch is voor 2003, gezien de zeer warme zomer. De afdronk was kort, maar de vetigheid bleef.

3. Dom. de Saint-Laurent-l' Abbaye 2002, Pouilly-Fumé : 11,97 €

Deze wijn had een intens gele kleur met lichtgroene schijn.

De neus was delicaat, fris en elegant met vooral aangename lentebloemen.

In de mond was hij fris, goed in evenwicht qua zuren, met een mooie afdronk.

Mooi wijntje dat ideaal past bij een visgerecht.

4. Dom. Chatelain, Cuv. Prestige 2000, Pouilly-Fumé : 20,32 €

Deze wijn, afkomstig van oude wijnstokken, heeft een bleekgouden kleur met groene nuances en een typische Sauvignon geur, maar wel licht moelleux. Na het walsen vinden we ook minerale en licht exotische toetsen weer. In de mond vinden we toetsen van bloemen, fruit en mineraal met een goed evenwicht qua aciditeit. Hij bezit een mooie, lange afdronk met een lichte kruidigheid. Algemeen genomen een mooie wijn die past bij fijne riviervis, tarbot, tong.

5. Dom. Reverdy, Montée de Bouffant, Vieilles vignes 2002, Sancerre : 14,78 €

Kleur : licht goudgeel, helder en schitterend

Neus : Zuiver met een lichte houttoets, een neus trouwens die zich continu verder ontwikkelde met daarin mango, exotische toetsen, groen fruit en een lichte kruidigheid.

Mond : Droog, met een mooi zoet-zuur evenwicht, een licht versmolten houttoets met veel finesse. De smaak is vol, krachtig, met een lange afdronk.

Een mooie, volle, evenwichtige wijn , die perfect past bij tarbot.

6. Dom. Millet, L' Insolite 2001, Sancerre : 18,88 €

Deze wijn wordt zeer koud gevinifieerd met een macération péliculaire die kort bij de 0° hangt. De kleur was helder, lichtgroen met opnieuw een lichte schittering.

In de neus vonden we delicate florale aroma's terug, licht moelleux en vrij complex.

In de mond echter beantwoordde hij niet helemaal aan wat je er van verwachtte, we vonden een minerale aanzet terug die echter kort en droog was.

Deze wijn ontgoochelde lichtjes na de égards die we er vooraf van kregen.

7. Clos Marguerite 2003, Marlborough, Nieuw-Zeeland : 15,63 €

Nieuw-Zeeland is één van de snelst groeiende wijngebieden van de nieuwe wereld. De wijnbouwgebieden zijn van Noord naar Zuid zeer verschillend van klimaat : het noorden is warm en vochtig, het zuiden droog en koud. Marlborough ligt vrij centraal en is gekend voor zijn droog en zonnig klimaat, naast een voor wijn ideale bodem. Alhoewel de eerste aanplantingen pas van 1973 dateren, is dit het befaamde wijngebied van Nieuw-Zeeland voor zowel sauvignon blanc, als chardonnay en pinot noir. Deze wijn werd geschonken bij het officiële bezoek van Filip en Mathilde in november 2002.

Kleur: Geelgroene, heldere kleur met lange benen gezien het hoge alcoholgehalte (13,5°)

Neus: Heel delicaat en zeer complex, litchys, witte pruimen, citrus, pepers, acaciahoning.

Mond: Fris, aangenaam, mineraal, licht moelleux met pepers en groene paprika's. Er was een lichte bittertoets aanwezig, maar niet echt storend. De afdronk was tegelijk kort (fruit), maar ook lang (goede aciditeit).

Volgens ons gaat deze wijn perfect bij zeetong, zelfs bij blauwe kaas waar hij boven gaat. Algemeen genomen een mooie afsluiter van een mooie avond, en een regio die met iets oudere wijnstokken alleen maar kan verbeteren.

Ook willen wij Koen Meeuwens (de Wijnmakelaarsunie) danken voor zijn technische uitleg.
