

# **Degustatie Sauvignon Blanc vs. Chardonnay**

**Vlaamse Wijngilde Commanderie Brussel  
Vrijdag 16 september 2005**

Een didactisch veelbelovende avond. En dat werd het ook.

Na het verwelkomen van een nieuw gildelid Dr. Boelaert, gaf onze voorzitter voor de 4 tafels een compacte en goede uiteenzetting over de 2 studieobjecten van deze avond: de Chardonnay en de Sauvignon blanc.

De uiteenzetting gaf een algemene beschouwing over de twee druivenrassen met een verfijning naar 3 types voor elke soort en vervolledigd met een aantal interessante weetjes, zeg maar "parate kennis" voor de gemiddelde wijn drinker.

Zo leerden we bijvoorbeeld dat een krachtig gestructureerde Chardonnay met intensieve vettigheid een goede dosis eiklagering verdraagt. Deze wijnen beschikken dan ook over een relatief goed bewaarpotentieel.

Sauvignon blanc als cépagewijn daarentegen verliest zijn "minerale toets" bij het gebruik van eikenhout. Voor grote Sauvignon wijnen met bewaarpotentieel moeten we eerder zoeken naar een assemblage (bvb. met sémillion). Bij dergelijke wijnen wordt dan ook vaak een eiklagering geïntegreerd. Maar toch, drink een Sauvignon blanc liever te vroeg dan te laat, want oudere Sauvignons verliezen de frisse fruitaroma's en oxyderen.

Na de theorie kwam uiteraard de praktijk. Voor deze proefsessie weken we enigszins af van de gebruikelijke proeflogistiek en werden telkens voor Sauvignon en Chardonnay 3 wijnen tezamen geschonken. Wij dronken in totaal zeven wijnen

Voor Sauvignon blanc waren dat opeenvolgend een Sancerre 2004, een Pouilly-fumé 2004 en een Neudorf Sauvignon blanc.

Voor Chardonnay waren dat een chablis 2003, een Sait-Véran 2003 Au grand Buisnière en een Pikes Chardonnay 2003.

Bij de Sauvignon wijnen zien we in het glas lichte glanzende kleuren van groengeel tot strogeel. In de neus krijgen we introverte aroma's, intens geurend, buxus (kattenpis), vuursteen (bij de Neudorf zochten we naar de overrijpe ananas). In de mond krijgen we een uitgesproken zuurtegraad.

Bij de Chardonnay wijnen zien we in het glas van lichtgeel tot goudgeel en na het walsen (zoals Armand dat zo mooi kan zeggen) "mooie lange benen". In de

neus krijgen we veel variatie, fruit, exotisch fruit, maar onderscheiden we toch ook de typische botergeur en vanille. In de mond worden de Chardonnay's als "mondvullend" en "vettig" ervaren, de zuurtegraad wordt gecompenseerd door eiklagering.

Tot slot had onze wijnmeester een mooie verrassing in petto die blind werd geproefd met als vraag: Is dit een Chardonnay of een Sauvignon blanc ? We proefden een zeer mooie Savigny-les-Beaune 2002 Vergelesses Jean Boillot et fils.

Nick Fastré