

Dinsdag 8 mei 2007: LOIRE (wit)
door Christophe en Olivier Boutelegier, Assebroek (Brugge)

PROEFNOTITIES

Met een lengte van 1.020 km is de Loire de langste rivier van Frankrijk, ontspringt in de Ardèche (Centraal Massief) en mondt uit in de Atlantische Oceaan ter hoogte van de stad Nantes. Een deel van de Loirevallei, tussen Sully-sur-Loire en Chalonnes-sur-Loire werd door de Unesco tot Werelderfgoed verklaard.

Voor de wijnliefhebber is de vallei van de Loire een belangrijk wijnbouwgebied dat eigenlijk uit een aaneenschakeling bestaat van vier afzonderlijke grote groepen wijngaarden. Ze zijn gelegen rondom de stad Nantes ("Le Pays Nantais"), rondom de steden Angers en Saumur ("L'Anjou" en "Le Saumurois"), rond de stad Tours ("La Touraine") en in het centrum van Frankrijk ("Les vignobles du centre").

Ter herinnering: de Loire is de derde grootste Franse wijnbouwregio wat productie betreft.

Volgens mij en nog veel andere wijnliefhebbers, worden in deze streek enkele van de mooiste witte wijnen ter wereld gemaakt, zowel droog als zoet, vooral gekenmerkt door een uitzonderlijk mooi zuur waardoor elegantie en frisheid naadloos in elkaar vloeien.

Volgens de laatst gepubliceerde cijfers door Ubifrance, komt België op de tweede plaats (na het Verenigd Koninkrijk) voor wat de invoer betreft van wijn uit dit wijnbouwgebied. Voor wijnen afkomstig uit Anjou -Saumur en Touraine, staat ons land zelfs op nummer één.



Christophe en Olivier Boutelegier van wijnhandel 'Kwaliteitswijnen Boutelegier' uit Assebroek (Brugge) brachten ons een interessant overzicht van wat de wijnbouwregio van de Loire momenteel te bieden heeft op het vlak van witte topwijnen. Met 13 witte wijnen (droog en zoet) en een toemaatje van 3 rode wijnen, allemaal afkomstig van wijngaarden gelegen in een strook vanaf de monding van de Loire in Nantes tot bijna 500 km verder in Sancerre aan de bovenloop van deze rivier in de 'centre'. Een boeiend traject dat ons heel wat zintuiglijke hoogstandjes heeft opgeleverd.

Christophe Boutelegier toont op kaart de wijnbouwgebieden langs de Loire (foto© riba)

Langlois Brut

AOC Crémant de Loire (Langlois -Château)

Matige belletjesvorming in deze bleekgele mousserende wijn met een licht groene oppervlakte, waarop zich een intense schuimexplosie vormt.

Vooraf citrusvrucht en pompelmoes, naast indrukken van gist strelen de neusvleugels.

Het eerste mondcontact is vrij aangenaam maar wordt dan pikanter door hoog zuur. Vooral in de afdrank is er een lichte aangename kruidige pepertoets waar te nemen. Retro nasaal neemt de druif *chenin* de bovenhand van *chardonnay* en *cabernet franc*. Mooi en heel fris als aperitief (€ 10,75).

François Chidaine

AOC Montlouis sur Loire (Méthode Traditionnelle)

De tweede crémant heeft een citroengele tot licht strogele kleur en laat fijne parels opborrelen met bij de aanzet ook veel mousse aan de oppervlakte.

De neus wordt gestreeld met wat gerookt, gebakken wafels, gist, gekonfijt fruit. Alles zeer complex.

In de smaak is het fruit zeer rijp en wordt gedragen op veel zuur, vol en intens met vooral de druif chenin opnieuw in de hoofdrol. Het mondgevoel is vetzig, maar na een prikkelend begin gaat de smaak naar een eerder bittere (maar helemaal niet storende) finale over. (€ 13,00).

Domaine de l'Ecu (Expression d'Orthogneiss) 2004

AOC Muscadet Sèvre et Maine – Sur Lie

Guy Bossard

Citroengeel met licht groene schijn en wat restgas in het glas. Een licht ontlokten minerale neus met groene appel en citrusvrucht. Dit zijn de krachtlijnen van kleur en geur die deze eerste stille witte wijn van de proeverij ons bezorgt. Zijn afkomst: aan de monding van de Loire, tegen de stad Nantes aan.

De smaak is zeer evenwichtig, vetzig bij de aanzet maar wordt onmiddellijk ondersteund door fijn zuur met tussenin een licht tintje amandel, zonder ook de groene appel te vergeten. In een bijzonder lange afdronk daagt de zee op met zijn ziltigheid. Een atypische *muscadet* waarmee 'biodynamist' Guy Bossard een transparante expressie van zijn terroir laat spreken. Deze *muscadet* is en blijft een uitstekend product, en staat buiten categorie in deze appellation! (€ 8,95).

Vouvray sec 2002

Foreau - Domaine du Clos Naudin

Een topdomein op hetzelfde niveau van het naburige legendarische *Domaine Huet*. Beide wijndomeinen in de appellation *Vouvray* leveren jaar na jaar *chenin* van ongeëvenaarde kwaliteit. Met een groot jaar 2002 bovenop voor droge witte wijnen in de Loire, moet dat ongetwijfeld gensters geven.

De wijn dient zich aan in een bleekgeel kleedje met groene schijn. De eerste geuropslag is van rijpe positieve evolutie, met vooral heel veel rijpe kweeper, mineralen, exotisch fruit, citrusvrucht en munt. De neus is ook wat stoffig.

De smaak is beendroog, van een fijne structuur en zeer rijk, ondersteund door fris zuur. Deze smeuijge wijn wordt echter pittig gehouden door een munttoets, wat citroen en veel kruidigheid. (€ 15,00).

Montlouis sur Loire 2004

Clos du Breuil – François Chidaine

Het uitzicht van de eerste van drie wijnen uit de appellation *Montlouis* die de laatste jaren - mede door *François Chidaine* - heel wat aan aanzien heeft teruggewonnen, is strogeel, helder en licht tranend op de glasrand.

Het licht getoaste bij de eerste geuropslag, verdwijnt vrij vlug en maakt plaats voor heel wat wit fruit (kweeper, abrikoos, perzik) alsook citrusvruchten (citraen en sinaasappel), tot plots een vleugje petrol komt opdagen.

Mineralen met een zekere ziltigheid kenmerken het mondgevoel, met de kweeper (chenin) uiteraard opnieuw van de partij. De wijn is in de finale zeer lang met een honingtoets bovenop. Wellicht minder complex, doch deze *Montlouis* is elegant en evenwichtig al mocht het zuur wat meer aan bod komen om wat meer frisheid te brengen. (€ 14,00).

Montlouis sur Loire 2004

Les Choisilles – François Chidaine

Met een strogeel kleedje aan, straalt de wijn al in stilstaande fase een heel rijpe maar zuivere geur uit. Aanvankelijk is dit wat terughoudend maar na opschudden komen honingtoetsen, rijpe appel, abrikoos lindethee en zelfs een boeketje bloemen dit complexe geurenpalet aanvullen.

Een vetzige maar fijne smaakaanzet, gevolgd door een krachtige en heel sappige gestructureerde mondvulling, zet zich door tot in de finale waarin mineralen nog voor wat extra elegantie zorgen. Heel mooi. (€ 17,00).

Montlouis sur Loire 2004

Les Bournais – François Chidaine

Bleekgoud naar geelgoud toe in de kleur, vertoont deze wijn een hoge viscositeit door een dik tranenspoor op het glas na te laten.

Een zoete rijpe neus met boter en honingtoetsen, aanvankelijk terughoudend maar na walsen zeer genereus met het rondstrooien van kweepeer, wat kruiden en vanille tot aroma's van edel rot die komen opdagen omdat vermoedelijk het fruit zeer rijp werd geplukt.

Het botertoetsje is er ook in de smaak, aangevuld met wat truffel en lichte kruiden bovenop. Met een zeer lange afdronk blijven we in de ban van kracht en constitutie, al kan ik mij niet van de vaststelling ontdoen dat deze wijn, net als de twee vorige droge wijnen uit *Montlouis*, wat meer frisheid (zuur) mochten hebben. Wellicht zal niet iedereen van dezelfde mening zijn. (€ 19,00).

Menetou-Salon (Morogues) 2005

La Tour Saint-Martin

Met deze witte wijn van 100% *sauvignon blanc* zijn we in “*les vignobles du centre*” beland en iedereen weet nu al dat de jaargang 2005 uitzonderlijk is, ook in alle wijnbouwgebieden langs de Loire.

Een zeer mooie en krachtig getypeerde frisse geur van citroen, appel, passievrucht, lychee en anijs. Het gras en de netels die onze neus prikkelen, leiden ons onmiddellijk naar het rijk van de *sauvignon blanc* ergens aan de graskant langs de langste rivier in Frankrijk. Alleen daar krijgt men de zo typerende frisse en zuivere geur afkomstig van deze druif.

Ook de smaakaanzet is rijk en vol, met in de finale wat peper, een fijn bittertje en vooral mooi zuur. Alles prikkelt en blijft bijzonder lang aanhouden. Verhouding prijs-kwaliteit, een voltreffer! (€ 11,75).

Sancerre La Moussière 2005

Alphonse Mellot

La Moussière behoort tot de elite van de *sauvignonwijnen*. De terroir is zuidelijk gericht en is een geschenk uit de hemel. In het hart van dit gebied van herkomst, hebben we hier te doen met een fantastische bodem en ondergrond: *Kimméridgientype*, een mengeling van kalk en mergel. Een laag mergel rust op een kalklaag, wat vrijwel uniek is in de *Sancerre* en de wijn een heel persoonlijk karakter bezorgt met hoge mineralen en mondkracht.

La Moussière behoort tot de zone *Les Caillottes*, een sterk kalkhoudende ondergrond tot aan de oppervlakte, die dan verbrokkelt en vermengd wordt met kleiachtige elementen. Dit alles zorgt voor fijne, zachte en erg fruitige wijnen die iets vroeger kunnen gedronken worden.

De wijn uit 2005 dient zich aan met een licht bleekgele kleur in groene schijn en is eerder gesloten in de neus. Na korte tijd geven de geurcomponenten zich dan toch langzaam vrij: bij aanvang een typische vatgeur met nadien citroen, anijs, stekelbes, brandnetel en wat zuurdesem.

De smaak zet zich krachtiger door dan de neus, met droog fruit en een mooie en zeer lange afdronk op mineralen en citrusvrucht. Een grote wijn met grote structuur. (€ 15,50)

Sancerre Les Monts Damnés 2004

Pacal Cotat

Bleekgele kleur. Een uiterst fijne neus die aanvankelijk wat rokerig is maar vooral zeer complex en fijn. Citrusvrucht en veel wit fruit.

De smaak is perfect in balans; heel vetzig met een korf vers wit fruit en heel wat mineralen. Een krachtige onderbouw, een uitzonderlijk evenwicht en het frisse zuur zullen zorgen voor een lange bewaarkracht van deze atypische Sancerre. Werkelijk top. Wie de wijn nooit heeft geproefd, heeft geen idee welk een topwijn daar wordt geproduceerd op de terroir van *Chavignol*. Afdronk: 10 seconden en meer. Super! (€ 21,50).

Pouilly-Fumé Buisson Renard 2004

Didier Dagueneau

Didier Dagueneau staat straks 25 jaar aan de top van de witte wijnen in heel de wereld en bijzonderlijk in *Pouilly-Fumé*. Hij maakt 4 verschillende cuvées waarvan deze *Buisson Renard* meestal de warmste en meest vette is.

In de neus ervaren we al zeer rijp fruit, aangevuld met wat buxus. De ‘kattenpis’ is al op jonge leeftijd duidelijk waarneembaar.

We krijgen verwonderlijk een smaakaanzet gestoeid op heel veel zuur en dat zet zich onverbiddelijk door tot in de finale. De wijn straalt veel kracht en frisheid uit maar het zuur is wel te dominant. Vele proevers hebben er wat last mee en de prijs van € 43,50 kan deze wonde niet helen.

Tussen als deze witte wijnen in, wilden Christophe en Olivier Boutelegier ons drie rode wijnen uit de Loire laten proeven om eens aan te tonen wat de druiven cabernet franc en pinot noir in deze regio te bieden hebben.

Les Cent Boisselées 2004

AOC Bourgueil - Pierre-Jacques Druet

Karmijnrode kleur en bij de geuraanzet wordt rood fruit onmiddellijk gevolgd door aardse en plantaardige toetsen.

In de smaak zijn framboos, rijpe aardbei, conserven en paprika de hoofdingrediënten. Een puntje chocolade komt om de hoek kijken en enkele proevers smaken ook overrijpe banaan. Achteraan in de mond is de finale gebouwd op ‘korrelige’ tannine (geen fluweel) die wat blijft kleven. Een lichte kruidigheid houdt het geheel toch nog wat levendig. (€ 9,75).

Chinon 2005 (Jeunes Vignes)

Philippe Alliet

De kleur van de wijn is karmijnrood. Bij het eerste geurcontact schrikken we even op van de reductie en zeer dierlijke stalgeuren (civet) die het zwart rijp fruit wat op de achtergrond verdringen.

De smaak is sappig doch gaat vrij vlug de verkeerde kant op door een gevoel van ‘gekookte’ en te rijpe druiven (te warm gegist?). Daarenboven is de afdronk zeer groen en ook te bitter. Een moeilijke wijn op het randje van het foutieve. (€ 12,50).

Menetou-Salon (Célestin) 2004

La Tour Saint-Martin

Een wijn van de druif *pinot noir* uit een moeilijke jaargang 2004. Bij het eerste geurcontact zijn vooral rode bessen en kersen waar te nemen, mooi afgerond met een klein beetje eik van een lichte houtlagering.

Opvallend bij het mondcontact is het feit dat het zuur zich wat intoomt en het fruit de tong laat strelen. We krijgen tussenin wel een licht warmtegevoel van de alcohol - al is het gehalte slechts (?) 13% - maar het wordt vervelend als de wijn naar de finale toe wat droog trekt. Toch is deze *Cuvé Célestin* de beste van de drie voorgestelde rode wijnen. (€ 18,75).

Bonnezeaux (Côteau du Houet) 1999

Domaine La Sansonnière (Thouarcé)

Mark Angeli is een idealist en een zeer gevoelige wijnbouwer, tevens een vurige aanhanger van de biodynamische wijnbouw. Hij maakt geen gebruik van kunstmest en chemische bestrijdingsmiddelen en heeft destijds heel wat heilige huisjes gesloopt, om te beginnen door het afschaffen van de systematische productie van zoete wijnen. Alleen nog in de grote wijnjaren met voldoende *botrytis* (edel rot) maakt hij nog zijn betoverende ‘moelleux’ wijnen die steeds getuigen van een pure expressie van de terroir. De jaargang 1999 is er een mooi voorbeeld van.

We kunnen al een kleur van oud goud in het glas waarnemen, en de wijn traant op de glasrand. Daarop volgt een prachtige fijn ontloken neus met rijp en zoet fruit (pel van bloedappelsien met krenten). In de mond zet het festijn zich verder met een grote cohesie tussen structuur en aroma's die een synthese vormen tussen rijkdom en frisheid. Vooral fijn zuur maakt het geheel elegant en houdt het zeker niet vermoeiend. Een minpuntje: er werd wat meer lengte verwacht. Toch een mooi voorbeeld hoe mooi zoet kan zijn in Anjou. (€ 35,45).



Vouvray Moelleux 1989

Domaine du Clos Naudin

Als laatste wijn van de proefavond: nog een zoete wijn van het topdomein *Clos Naudin*. Met ruim 17 levensjaren achter zich, bezorgt deze wijn ons in eerste instantie een mooi voorbeeld van positieve oxidatie. Dit zoete gouden vocht heeft de geur van boenwas aangenomen en heeft nood aan zuurstof (was beter in een karaf overgeschonken). Na wat opschudden komt de frisheid naar boven, want in de mond laat de restsuiker zich minder opdringerig voelen door dat het zuur wonderen verricht. Intense smaakaroma's van appeltaart, rode bessensjam, kweepeer en honing zorgen voor een volumineuze mondvulling en een nog frisse afdronk schenkt deze zoete wijn een nieuwe jeugd. Chenin moelleux op zijn best. (€ 30,00) (RIBA).

Christophe en Olivier Boutelegier (foto© riba)

De proefnotities werden opgetekend door Rik Baekelandt, Jan Termote en Roger Verstraete.