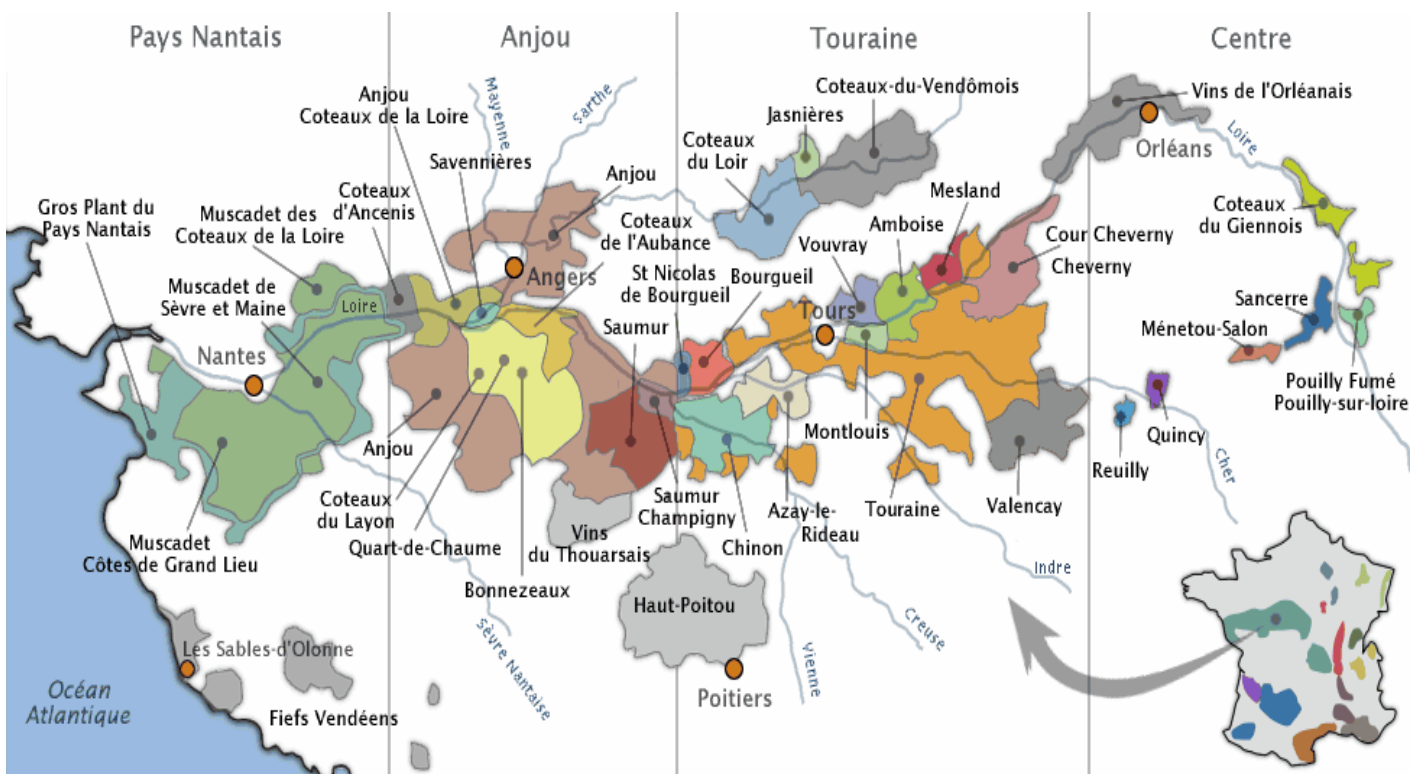


Touraine 2019 zal ons verrassen

In het jaar 2019 brengt de jaarlijkse wijnreis ons naar het Touraine gebied. We waren hier reeds eerder in 2011. Zij die er toen bij waren herinneren het zich nog als de 1ste grote busreis en in navolging daarvan proberen we opnieuw enkele andere appellaties en vooral wijnen te ontdekken.

Het Loire dal vormt het hart van Frankrijk. Het heeft als toepasselijke bijnaam “*Jardin de la France*”. Behalve om z'n kastelen is de Loire ook bekend om z'n wijnen.

Die komen uit vier gebieden. Van west naar oost zijn dat: *Muscadet (Pays Nantais)*, *Anjou*, *Touraine* en *Centre*. Deze gebieden hebben we al vereerd met een bezoek, behalve *Muscadet*



De langste rivier van Frankrijk (1012 km) is onze leidraad. Zij ontspringt op 1375 m hoogte in het Massif Central (departement Ardèche) op nog geen 110 km van de Middellandse Zee en mondt uit in de Atlantische Oceaan, dichtbij Saint-Nazaire. Zij vormt voor Frankrijk de noord-zuid klimaatgrens (verdeelt Frankrijk in koud en warm) en omvat een zeer uitgebreid wijngebied: Loire dal + de vele zijrivieren.

Landinwaarts vanaf de Atlantische Oceaan ligt eerst de *Pays Nantais* en dan *Anjou*.

Anjou is vooral bekend vanwege de grote hoeveelheden goedkope, oninteressante rosé van de Grolleau druif, (Rosé d'Anjou). Toch moet vermeld worden dat sinds enige jaren de kwaliteit sterk is toegenomen. De producenten doen verwoede pogingen om hun wijnen terug op de kaart te krijgen.

Het wijngebied *Anjou*, vooral rond het centrum Angers, bezat reeds in de Middeleeuwen een degelijk aanzien. Er was de intense goederenstroom via het water (de Loire). Zo konden de Anjou-wijnen gemakkelijk uitgevoerd worden naar de Britse eilanden. In die tijd waren de witte wijnen veruit de meest bekende.

Op de vooravond van de grote phylloxera epidemie, die de hele regio grondig zou veranderen, telde men in Maine en Loire meer dan 40.000 ha wijngaarden. De naweeën van de phylloxera waren, zoals overal in Frankrijk, bijzonder zwaar. De introductie van hybriden en eenvoudige druivenrassen verliep niet zonder moeilijkheden. Een tweede gevolg was dat de verhouding tussen de witte en de rode druivenrassen omkeerde ten voordele van de rode druivenrassen, met als gevolg dat vandaag de rode wijnen in de meerderheid zijn in de streek.

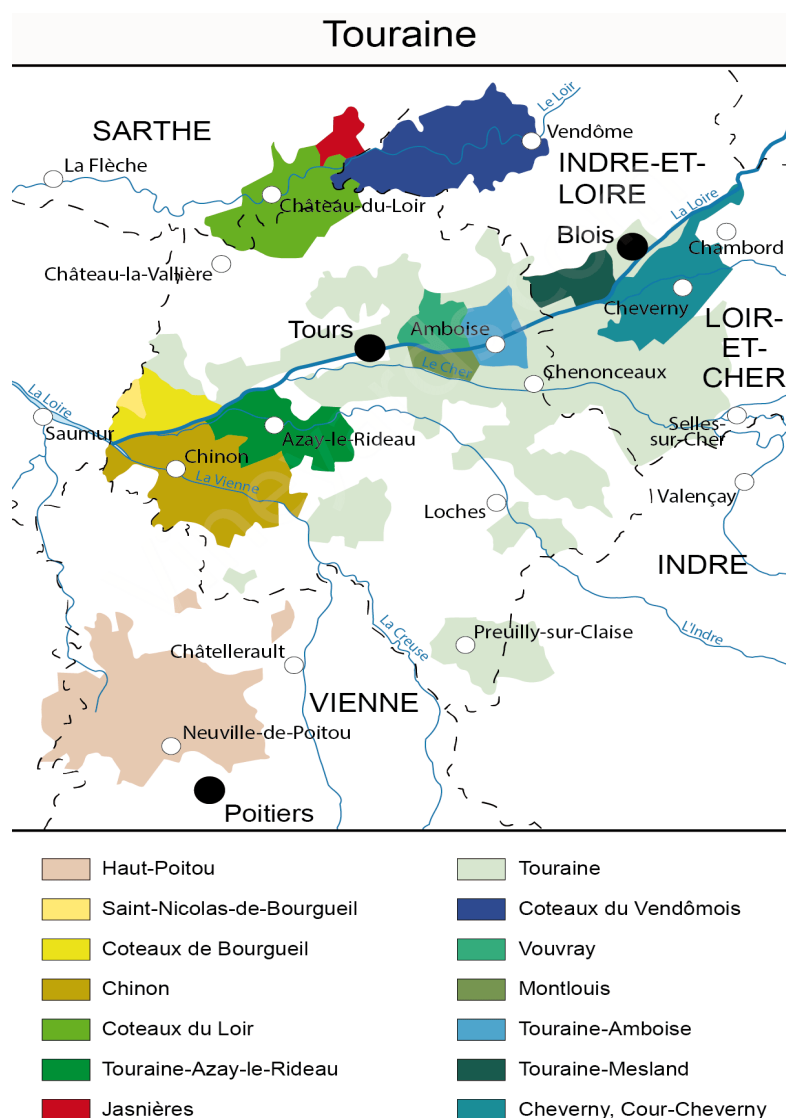
Anjou telt veel wijngaarden beplant met *Chenin Blanc*, de meest typische druif van de Loire. Het aardige is dat deze druif zowel beendroge als rijke zoete wijn kan produceren. Bekend is hier vooral Saumur, als stad waar veel mousserende wijn vandaan komt, *Saumur Brut* of *Crémant de Loire*. Ook de rode wijnen zijn niet onbelangrijk. Dit gebied kent ook diverse rode wijn appellaties zoals onder meer *Saumur-Champigny* & *Saumur*. Verder ook *Anjou-Villages*, *Anjou-Gamay*

De **bodem** in *Anjou* : kalksteen, krijt met kalksteen, kiezelhoudend grind, schiste en mergel.
 In *Touraine* daarentegen : klei en kalksteen, kiezelhoudend grind, zand en tufsteen.

Het **klimaat** in *Anjou*: invloeden van de oceaan, de winters zijn vrij zacht en de lente komt vrij vroeg, de vochtigheid is sterk aanwezig tijdens de herfst.

In *Touraine* is het klimaat gelijklopend met *Anjou*, zijn geen strenge winters en zeer warme zomers.

En zo zijn we in onze bestemming, de regio van *Touraine*, beland.



AOP Touraine

Dit is een appellatie voor mousserende, droge witte, rosé en rode wijnen. Het AOC werd bekomen op 24 december 1939.

Touraine strekt zich uit van de grenzen van Anjou tot aan de Sologne in een zone die de samenvloeiing van de Loire met zijn zijrivieren vormt, tot aan de grenzen van Vienne en Anjou.

Het belangrijkste deel van Touraine bevindt zich ten zuidoosten van Tours, op de hellingen die van de Cher en tussen de Cher en Loire.

Ten westen van Indre-et-Loire bevinden zich de subregio's: Vouvray, Montlouis-sur-Loire, Touraine-Noble-Joué en Touraine-Amboise.

Ten zuiden van Blois vindt men Cheverny en Cour-Cheverny, Touraine-Mesland.



Zoals bij vele Franse wijngebieden het geval is hebben ook de Romeinen hier de wijnbouw geïntroduceerd. Vervolgens onderhielden monniken de wijngaarden die met de Loire en zijn diverse zijrivieren een ideaal middel hadden voor de handel en distributie van de wijnen. Eind 19e eeuw werden de wijngaarden volledig vernield door phylloxera (bladluizen). Na de heropbouw koos men ervoor om kwaliteitswijnen te produceren wat in 1939 resulteerde in het bekomen van het AOC label "Coteaux de Touraine". Hieronder vielen 39 gemeenten uit Loire-et-Cher en dit werd in 1953 herdoopt tot de AOC *Touraine*.

Tegenwoordig omvat de AOP, 146 gemeenten waarvan 104 uit het departement Indre-et-Loire en 42 uit het departement Loire-et-Cher, wat samen 5.500 ha wijngaard omvat.

De verdeling van de totale productie bedraagt: **45% rood, 40% wit, 8% mousserend en 7% rosé**. Het max. toegelaten rendement bedraagt 65 hl/ha voor witte en mousserende wijn en 60 hl/ha voor rode en rosé wijnen. Door de geografische omvang en de verscheidenheid aan bodemsoort en cépages is er een uitgebreid aanbod en wijnen met bepaalde gemeenschappelijke kenmerken.

De **witte wijnen** bestaan uit *Chenin Blanc*, *Sauvignon Blanc* en soms ook *Chardonnay*. Voor de mousserende 'Touraine Mousseux' wijnen mag er tot 20% *Chardonnay* toegevoegd worden.

De **rode wijnen** worden geproduceerd met *Cabernet Franc*, *Cabernet Sauvignon*, *Côt (Malbec)*, *Pinot Noir*, *Pineau d'Aunis* en *Gamay* (meer dan 60%).

De **rosé wijnen** worden geproduceerd met *Cabernet Franc*, *Cabernet Sauvignon*, *Côt (Malbec)*, *Pinot Noir*, *Pineau d'Aunis*, *Gamay* en *Grolleau*. Het zijn droge wijnen.

Er worden ook 'Touraine Primeur' wijnen geproduceerd. Deze wijnen worden uitsluitend met de *Gamay* druif geproduceerd en zijn licht en fruitig. De overige rode wijnen hebben veel smaak en zijn tanninerijk.

De appellaties die we aandoen (in volgorde van bezoek ...)

AOP Cheverny & AOP Cour-Cheverny

- AOP Cheverny

Bij Blois, aan de poorten van het natuurgebied Sologne en nabij diverse beroemde kastelen van de Loire ligt de AOP Cheverny. U moet weten dat Cheverny-wijnen een originaliteit hebben: ze zijn altijd gemaakt van **assemblages**, wat in de Loire zelden voorkomt, dus een mengeling van verschillende druivensoorten:

- *Pinot Noir* en *Gamay* voor **rode** en **rosé** wijnen, aanvullend kan *Cabernet Franc* en *Côt*.
- *Sauvignon Blanc* en *Chardonnay* voor **witte** wijnen, aanvullend kan *Chenin Blanc* en *Arbois*.

Het productiegebied bezit een oppervlakte van 574 ha in 24 gemeenten van Loir-et-Cher (41). Veertig wijnbouwers produceren 27.000 hectoliter per jaar. De productie is in ongeveer gelijke delen verdeeld: de helft in wit, de helft in rood en rosé.

Het terroir is sterk gemarkeerd door de erosie van de Loire (erosie en afzetting van terrassen). De geologie van het Cheverny-gebied is vrij origineel in vergelijking met die van de andere Touraine appellaties. De wijnen komen er van ofwel **zandige** bodems of van een **kalksteen** ondergrond.

Geschiedenis

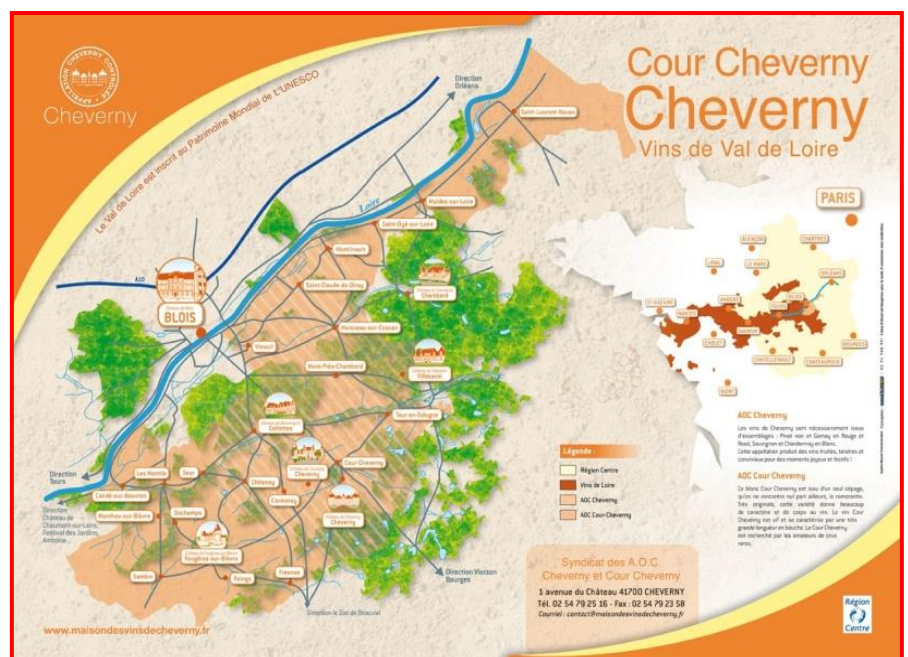
In 1577 heeft het Parlement van Parijs een wet uitgevaardigd die Parijzenaren verbiedt de aankoop van wijnen die minder dan twintig leagues (88 km) van de hoofdstad worden geproduceerd. Om aan deze vraag te voldoen, is de uitbreiding van de wijngaarden aanvankelijk rond Orleans en vervolgens meer en meer stroomafwaarts, richting Blois en Tours, gebeurd. Het specifieke terroir en de wijnbouwers zullen een kwaliteitswijn maken die in 1993 door het AOC werd erkend

De wijnen

De **witte** wijnen van Cheverny komen van de blend van *Sauvignon Blanc* (60-80%), die op dit terroir alle aromatische kracht uitdrukt (kruisbes, appel en peer) en de *Chardonnay* die elegantie brengt.

De **rode** wijnen van Cheverny zijn fruitig. Ze komen uit blends van *Pinot Noir*, die finesse en subtiliteit geeft en *Gamay* (40-65%), die frisheid en ronding brengt. *Cabernet Franc* en *Côt* kunnen tot max.15% als aanvullende druivenrassen worden gebruikt. Dit geeft zachte wijnen waarvan de frisheid wordt gekenmerkt door een pittige toon.

De Cheverny **rosé** wijnen (*Pinot Noir & Gamay + Côt, Cabernet Franc, Pineau d'Aunis*) zijn vriendelijk en gemakkelijk te drinken.



- AOP Cour-Cheverny

Cour-Cheverny is een AOP voor witte wijn die **exclusief** voortkomt uit het druivenras *Romorantin*. Deze herkomstbenaming omvat 11 gemeentes van het departement Loir-et-Cher en spreidt zich over een productie-oppervlakte van 60 ha uit, voor een jaarlijkse productie van bijna 3.000 hectoliters.

Volgens de geschiedenis zou François 1^{er} aan de oorsprong liggen van de eerste Cour-Cheverny wijngaarden. De oorspronkelijke druivenstokken werden in 1519 uit Bourgogne gehaald en geplant aan de ingang van het kasteel van Romorantin, het kasteel waar de moeder van François 1^{er} woonde. Dit druivenras *Romorantin* bezorgt de exclusiviteit aan de herkomstbenaming Cour-Cheverny.

Deze AOP werd officieel erkend door het decreet van 26 maart 1993.

De wijngaarden bevinden zich op terroirs van **kiezelaarde**. Deze witte wijn wordt vooral gekenmerkt door zijn levendig en droog karakter. Bovendien wordt de *Romorantin* vrij laat geplukt en wordt dan droog of half zoet gevinifiëerd. De witte Cour-Cheverny wijnen worden gewaardeerd voor hun originaliteit en zijn krachtig potentieel in de mond. De wijn kan jong worden gedronken met zijn fruitige smaak, maar u kunt er ook oud van genieten. In dit geval heeft de Cour-Cheverny een kleur met gouden schittering en iets meer smaak met noten en toetsen van acacia bloemen en honing. Dit soort wijn heeft een bewaarpotentieel van meerdere jaren en is daarom erkend als een originele en zeer gewaardeerde wijn door de grootste amateurs van zeldzame crus in de wereld.

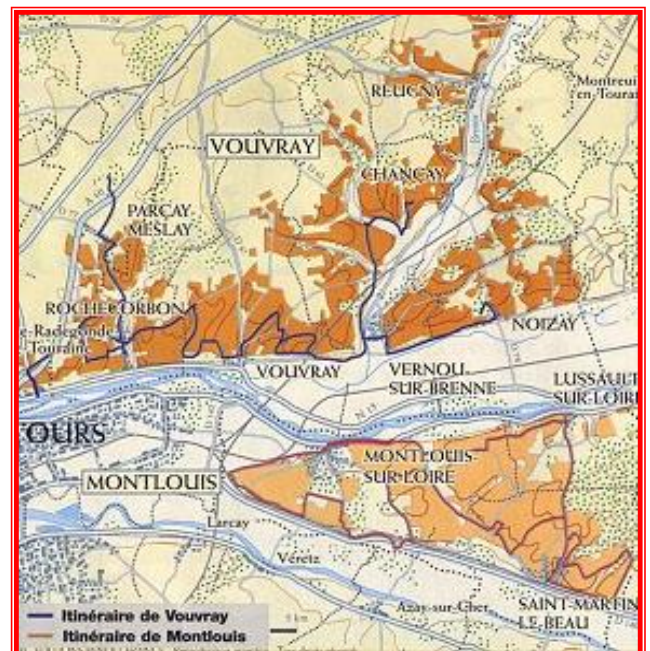
AOP Vouvray

We maken kennis met de heersende druif uit de appellatie Vouvray nl. de *Chenin Blanc*. De *Chenin* druif in de Loire is vergelijkbaar met de grote *Riesling*, beiden vinden hun kracht in aromatische expressie, beiden hebben dat boeiende spanningsveld tussen zoet en zuur. Daarbij vertalen ze hun terroir in een interessante karakter typering terwijl het fruit discreet is.

Opvallend is een haarscherpe helderheid en subtiële verfijning. Ondanks het “gewicht” van de smaak van het rijkelijk rijpe fruit in de licht-zoete en rijp-zoete wijnen, is er een prima verteerbaarheid en een stijlvol evenwicht. Dit dankzij de altijd levendige zuren en het bescheiden alcoholgehalte.

Uitgangspunt is een goed terroir en lage rendementen, wat een voorwaarde is in dit noordelijke klimaat voor rijpe druiven. Want bij een onvoldoende rijpe chenin druif valt alle glans en dimensie snel weg.

Het contrast tussen goede en slechte jaren kan groot zijn in het noordelijke Loire klimaat, een gat dat gevuld kan worden door niet zozeer de kwaliteit van de wijnmaker, maar vooral de zorg en het lange termijnwerk van de wijnbouwer in de wijngaard.



Vouvray is de grootste witte wijn appellatie van de regio Anjou-Saumur-Touraine en het produceert prachtige wijnen, zowel droog als tot de rijkste dessert wijnen, evenals uitstekende mousserende wijnen.

Vouvray wordt uitsluitend gemaakt van *Chenin Blanc*, welke is geteeld in de regio sinds de 4de eeuw.

De **vuursteen-klei** en **kalksteen-klei** gronden liggen op de top van **tuffeau***, de kalksteen wordt gebruikt om de vele kastelen in de buurt te bouwen. Het koele klimaat zorgt voor een goede zuurtegraad, die wordt gecompenseerd door het uitgesproken fruitige karakter van de *Chenin Blanc* en de minerale kwaliteiten bijgebracht door de bodem.

**Tuffeau-tufsteen : De tufsteen is een fijnkorrelige kalksteen, bestaande uit overblijfselen van organismen en fragmenten van rotsen die door rivieren in de vorm van sediment naar de zee zijn gebracht. De tuffeau is het resultaat van deze langzame en langdurige transformatie van dit sediment en de rotsen door samen fossiele deeltjes te cementeren.*

Jaarlijks gemiddelde: 60% niet-mousserende wijn en 40% sprankelend.

Zoete Vouvray is meestal gemaakt van overrijpe druiven die op de wijnstok vervolgens verschrompelen door zon en wind. In een koel jaar, worden hoofdzakelijk droge wijnen gemaakt.

Maar in jaren met een warme herfst, wordt de oogst van druiven voor zoete wijnen zelfs uitgesteld tot november om de druiven te oogsten bij optimale (over)rijpheid.

Vouvray schuimwijn wordt gekenmerkt door frisse zuren en mineralen.

Vouvray wijnen zijn gekend voor hun fenomenaal bewaarpotentieel. De wijn ontwikkelt dan rijkdom en diepte door de tijd heen, maar zal nooit zijn frisheid en fruitig karakter verliezen

AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil

Kreeg een AOC label in 1936 voor rode en rosé wijnen. Dit AOP wordt verbouwd op een oppervlakte van 1.100 ha welke qua samenstelling vergelijkbaar is met het aangrenzende Bourgueil.

De *Cabernet Franc* wordt hoofdzakelijk verbouwd op **terrassen van aangeslibde grond** en daarnaast op gunstig gelegen hellingen van **dikke witte kalksteen**.

Ook hier worden de rode wijnen positief beïnvloed door de samenvloeiing van de rivieren Loire en Vienne. De wijnen hebben een breed en complex aromatisch pallet.

De wijnen van de kalkhellingen zijn vol, vlezig en hebben een compacte tanninestructuur.

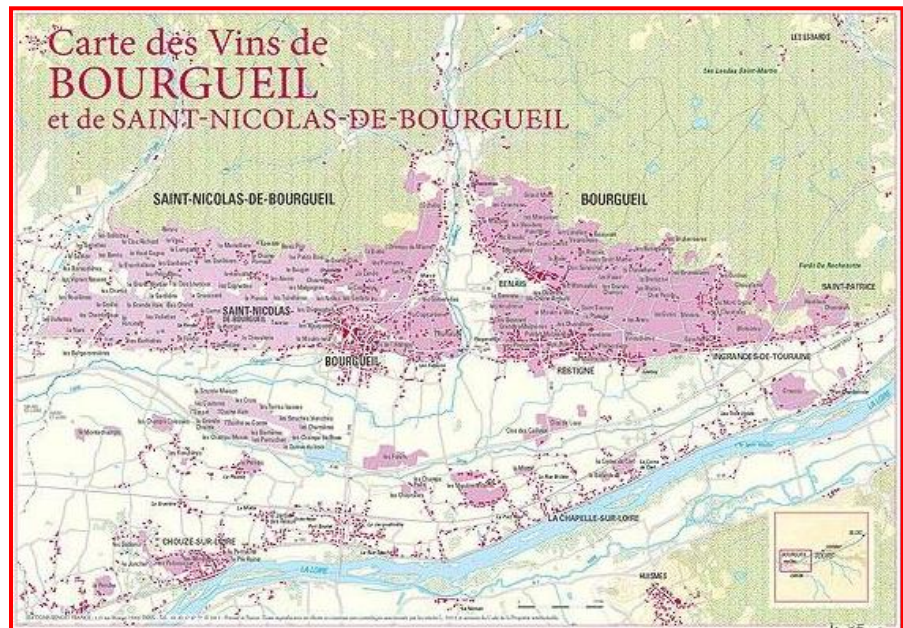
AOP Bourgueil

Bourgueil ligt tussen Chinon en Saumur. Het is een van de grootste wijnbouwgebieden van Touraine. De wijngaarden van Bourgueil strekken zich uit over het grootste deel van de oude terrassen op de rechteroever van de Loire.

Dit AOP omvat de gemeenten Bourgueil, Benais, Chouzé sur Loire, Ingrandes de Touraine, La Chapelle sur Loire, Restigné en Saint-Patrice.

Bourgueil kreeg het AOC label in 1937. Het geldt voor rode en rosé wijnen omdat de lokale wijnbouwers aandrongen op een eigen herkomstbenaming om hun wijnen kwalitatief te kunnen onderscheiden van Saint-Nicolas-de-Bourgueil. Er zijn in totaal 1.300 ha wijngaard, waarvan 30 ha voor de productie van rosé wijnen.

Het is onmiskenbaar een *Cabernet Franc* land.



Afhankelijk van de bodemstructuur worden er **2 types wijnen** geproduceerd:

- wijnen afkomstig van een **bodem van gravel** (lager gelegen terroirs). Ze moeten binnen de 5 jaar geconsumeerd worden.
- wijnen afkomstig van wijngaarden met een **bodem van kalk** en tufsteen (hoger gelegen terroirs), ontwikkelen hun smaak en aroma's pas later. Ze kunnen tot 10 jaar lang bewaard worden.

De wijnen moeten min. 90% *Cabernet Franc* bevatten eventueel aangevuld met *Cabernet Sauvignon*. Het maximum rendement bedraagt 55 hl/ha.

De wijnen moeten min. 9,5% alcoholgehalte en max. 13% alcoholgehalte hebben.

De wijngaarden van Bourgueil liggen pal naar het zuiden en genieten een goede bescherming tegen noordenwinden door een uitgestrekt bosgebied. Verder dragen Atlantische luchtstromingen, die door het Loire dal stromen, in belangrijke mate bij tot een gematigd klimaat.

AOP Chinon

De wijngaarden die recht hebben op de appellatie Chinon zijn gelegen rond de gelijknamige middeleeuwse stad.

Chinon ligt aan de oevers van de Vienne, een rivier die wat verderop in de Loire uitmondt en is één van de meest sfeervolle middeleeuwse stadjes van Frankrijk.

Het kasteel boven op de heuvel dateert uit de 12de eeuw en is gebouwd door Hendrik II van Engeland die er ook gestorven is, net zoals zijn zoon Richard Leeuwenhart die er in 1199 overleden zou zijn.



Het appellatie gebied Chinon strekt zich uit over 2.000 ha verdeeld over 19 wijngemeenten, allen terug te vinden op de bovenstaande kaart.

Het zijn : • Anché • Huismes • La Roche-Clermault • Avoine • L'Île-Bouchard • St-Benoît-la-Forêt • Avon-les-Roches • Ligré • Savigny-en-Véron • Beaumont-en-Véron • Marçay • Sazilly Chinon • Panzoult • Tavant • Cravant-les-Côteaux • Rivière • Theneuil • Cruzilles en natuurlijk Chinon zelve.

Klimaat

In de Touraine, waartoe de Chinon behoort, hebben we te maken met een overwegend continentaal klimaat omdat de invloed van de Atlantische Oceaan er sterk afzwakt.

De wind wordt er rustiger, de vochtigheid neemt af en de mildheid is er minder merkbaar in de winter. Allemaal gunstige omstandigheden voor het bestaan van enkele microklimaten die een gunstige invloed hebben op de wijngaarden.

Bedruiving

De Chinon wijnen worden hoofdzakelijk van 1 druivenvariëteit gemaakt, dat zijn :

- Rode wijn *Cabernet Franc* en *Cabernet Sauvignon* (10% maximum)
- Witte wijn *Chenin Blanc* (100 %)
- Rosé wijn *Cabernet Franc* en *Cabernet Sauvignon* (10% maximum)

De bodemstructuur

In het algemeen heeft men in de Touraine te maken met zandgronden uit het tertiair, die de turfrijtsteen en kalksteenrotsen bedekken.

De bodemstructuur is zeer belangrijk in het gebied van de appellatie Chinon want er moet een onderscheid gemaakt worden uit een **3-tal varianten**. Afdalend naar de dalen krijgen we :

- **Kleihoudende kalkzandsteengronden** ofwel Aubuis genoemd (argilo-calcaire). Vooral geschikt voor de *Chenin* druif.
- Hellingen en plateaus van **kleihoudend zand** op een ondergrond van klei, wordt ook Perruches genoemd (argilo-silicieux). Zeer geschikt voor de rode wijnen.
- **Grindachtige** terrassen aan de oevers van de Vienne.

Die bodemstructuur heeft vooral invloed op de rode Chinon wijnen want het is de bepalende factor wanneer we spreken over de wijnen :

- Jong te drinken : de druiven zijn afkomstig van de grindachtige oevers van de Vienne. We krijgen te maken met lichte, fruitige, aromatische en aangename wijnen die jong gedronken moet worden.
- Bewaarwijn : druiven afkomstig van argilo-calcaire en argilo-silicieux bodems kunnen ons grote bewaarwijnen opleveren die gemakkelijk 20 jaar of nog langer (naargelang het jaartal) in de kelder kunnen doorbrengen. Het zijn robuuste en evenwichtige wijnen met soms complexe aroma's.

Net als bij de burens van Bourgueil zijn de *Cabernet Franc* en *Cabernet Sauvignon* de enige druiven. Het gemiddelde rendement bedraagt 60 hl/ha.

De druivenrassen in de diverse streken

Cabernet Franc

Deze is krachtiger en eerder rijp dan zijn naamgenoot *Cabernet Sauvignon* en heeft daarmee dan ook niet veel gemeen. Dit ras is het paradepaardje van de rode Loire wijnen. In de Bordeaux en in het zuidwesten in het algemeen neemt de *Cabernet Franc* een zeer gewaardeerde tweede plaats in. Met 36.000 hectare van de wereldwijd aangeplante 45.000 hectare maakt Frankrijk het meest gebruik van dit druivenras. Hoewel de *Cabernet Franc* goede bewaarwijnen oplevert, heeft de druif meer vriendelijke tannines dan de *Cabernet Sauvignon*, waardoor de jonge wijn fluweliger en verfijnder is.

Langs de Loire, vooral in Bourgueil en Chinon, vertoont het ras zijn meest typische kenmerken. Hier hebben de mensen al sinds de tijd van de levensgenieter Rabelais veel waardering voor dit ras met zijn aroma's van **framboos, kers en zoethout**, in balans gebracht door fijne, soepele tannines. De *Cabernet Franc* heeft ook een goed verouderingspotentieel.



Gamay Noir à jus blanc

De *Gamay* druif, of de *Gamay Noir à jus blanc*, zoals de officiële naam luidt, is vooral bekend van de Franse wijnstreek Beaujolais maar ook in Touraine en Anjou wordt deze gebruikt. De druif heeft een paarsige kleur, wordt gebruikt voor rode wijnen en bestaat al sinds de 14e eeuw. Er wordt gedacht dat de druif in 1360 voor het eerst verscheen in het dorp Gamay ten zuiden van Beaune. De inwoners van dit dorp waren blij met de druivensoort nadat de pest had toegeslagen. De *Gamay* was twee weken eerder rijp dan de *Pinot Noir* en was minder moeilijk om te verbouwen. Daarnaast gaf de *Gamay* een sterkere en fruitiger wijn.



De voornaamste kenmerken van de druif zijn, **fruitigheid en elegantie** en de wijnen die ervan gemaakt worden zijn jong te drinken, maar sommige kunnen ook goed rijpen. In de geur en smaak van de wijn komen **aardbeien, frambozen, kersen** en soms **banaan** naar voren.

Deze druif wordt hoofdzakelijk gebruikt in de Touraine waar hij vaak als monocépage gebruikt wordt. Wordt ook vaak gebruikt in blends met *Cabernet* of *Côt (Malbec)*

Côt - Auxerrois – Malbec

Drie namen voor dezelfde druif. De *Malbec* druif is een van origine Franse druif en is in het zuidwesten van het land aangeplant. De *Malbec* druif is vernoemd naar een Hongaarse boer die de druif voor het eerst in Frankrijk introduceerde. Tevens heeft de druif een tweede thuis gevonden in Argentinië, waar de druif in 1868 door de Fransman Michel Pouget geïntroduceerd werd. De druif stond lang bekend als één van de zes druiven die waren toegestaan voor rode Bordeaux blendwijnen. Nu vindt men de druivensoort veel in Cahors en wordt *Malbec* ook aangeplant in Chili, Zuid-Afrika, Nieuw-Zeeland, New York en Californië.

Nadat de vorst in 1956 circa 75% van de *Malbec* oogst in de Bordeaux had verwoest, werd de *Malbec* een stuk minder populair. Ook in Cahors had deze vorst toegeslagen, maar de druif werd weer aangeplant en kreeg zijn populariteit in dit gebied terug.

In de Loire wordt deze druif vooral gebruikt als assemblage druif in de appellatie Touraine. *Malbec* produceert rijke, krachtige en volle wijnen. Anders dan in andere landen zijn Franse malbec-wijnen fris en fruitig van smaak met een zachte en zijdeachtige textuur. Toch bezitten deze donker gekleurde wijnen een duidelijk stoer karakter. Belangrijkste aroma's : **pruim, tabak, zoethout, kruiden en zwart fruit.**



Pinot Noir

De *Pinot Noir* is een blauw druivenras dat in de noordelijke regio's van de Loire vroegtijdig maar ook langzaam rijpt. Aangepast aan klei- en kalkhoudende gronden en aan het landklimaat, is het vanwege zijn kleur en zijn structuur een delicate variëteit. De *Pinot Noir* heeft dus bijzonder veel zorg nodig om zijn fijnheid en elegantie te kunnen openbaren.

Een gisting van gemiddelde duur maakt het mogelijk om lichte en fruitige rode wijnen te produceren, die aroma's van rode vruchten ontwikkelen. Een langere gisting geeft wijnen met een duidelijkere structuur, evenals een krachtigere aroma. Als de *Pinot Noir* direct wordt geperst of gedurende korte tijd, enkele uren gist, zal dat delicate rosé wijn opleveren.

Aroma's : **zwarte kers, leder, aards**



Pineau d'Aunis

Wordt soms wel *Chenin Noir* genoemd maar heeft **geen** verwantschap met de *Chenin Blanc*. Het schijnt geen makkelijke druif te zijn, kort houden (letterlijk en figuurlijk) is het devies. Anders hebben de stokken de neiging door te schieten en een veel te hoge opbrengst te leveren.

De aanplant van deze druif in de Loire (vooral Anjou en Touraine) dateert al van in de Middeleeuwen.

De wijnen ervan hebben een fruitig karakter met een kruidige (peper) toets en worden vooral in rosé gevinifiëerd.



Chenin Blanc

De *Chenin Blanc* is een druif die wordt gebruikt voor het maken van droge, zoete maar ook mousserende witte wijnen. Hij komt oorspronkelijk uit de Loire-streek in Frankrijk en is gevoelig voor edelrot veroorzaakt door de schimmel *Botrytis cinerea*.

Buiten Frankrijk wordt de *Chenin Blanc* veel gevonden in Zuid-Afrika waar hij bekend staat onder de naam *Steen*. In de Loire wordt deze druif ook *Pineau de la Loire* genoemd.

Kenmerkende aroma's : Droge wijnen van de *Chenin Blanc* geuren en smaken vaak naar groene appel en kweeper. Met het zoeter worden van de wijn beginnen andere elementen door te breken, als perzik, abrikoos, honing, specerijen en nootachtige aspecten, waaronder die van amandelen en hazelnoten.

Potentieel : Een zoete Vouvray is op dronk als hij wat ouderdom heeft. De wijn kan honderd jaar goed blijven. Een topkwaliteit van Coteaux du Layon bereikt een perfecte rijpheid na tien jaar om die nog tien, twintig jaar te behouden. Halfdroge wijnen hebben tien jaar nodig om tot hun recht te komen. Goede halfdroge *Chenin Blanc* blijft een jaar of dertig top.

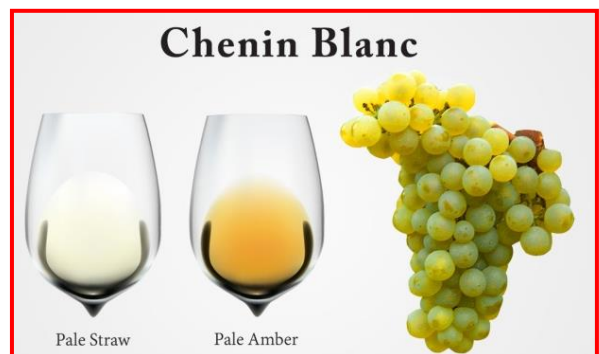
Droge wijnen rijpen nauwelijks sneller.

Chenin Blanc maakt echter een fase van geslotenheid door. De eerste paar maanden na het bottelen is hij heerlijk, maar daarna kan hij zich terugtrekken: dit kan zeven of acht jaar duren, en daarna begint zich het betoverende boeket van zijn rijpheid te ontvouwen.

Vouvray en Montlouis krijgen slechts vier van de tien jaar botrytis. In de jaren zonder botrytis worden de zoete wijnen hier gemaakt van overrijpe en verschrompelde druiven (*passerilés*) en dit verklaart het verschil tussen enerzijds zoete Vouvray en anderzijds Bonnezeaux of Quarts de Chaume waar de botrytis meer voorkomt.

De zoete wijnen bezitten een aroma van appels, reineclaude en mineralen die rijpen tot honing, acacia en kweeper. De zoete door botrytis aangetaste wijnen van Anjou-Saumur hebben meestal de typische botrytis aroma's van perzik.

Soms champignons en ook soms marsepein.



Zoetheid : In het Loire-gebied wordt het suikerpotentieel aangegeven door verschillende termen. Omdat de *Chenin Blanc* van nature een zeer “zure” druif is wordt er meestal wat restsuiker in gelaten.

| Benaming | Restsuiker |
|----------|---------------|
| Sec | 3 tot 5 g/l |
| Demi-sec | 10 tot 12 g/l |
| Moelleux | + 50 g/l |
| Licoreux | +100 g/l |

Sauvignon Blanc

Wereldwijd gezien is *Sauvignon Blanc* een topcultivar die men vooral tegenkomt in niet te warme streken. De druif is nauw verwant met de *Cabernet Sauvignon*. De beroemdste wijnen van dit ras zijn afkomstig uit het Loiregebied en uit de Bordeauxstreek.

Kenmerken: Omdat het ras een krachtige groeier is moet er flink gesnoeid worden, anders ontstaan bij de oogst groene druiven die slechte wijnen opleveren.

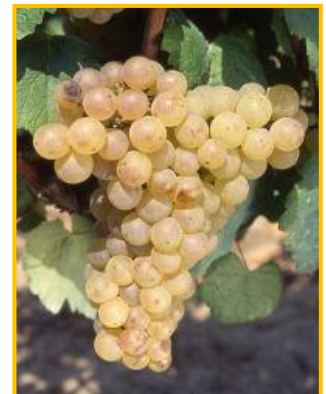


Rijp oogsten is een must. *Sauvignon Blanc* heeft een leuk aroma dat bestaat uit **gras, kruiden, groene en witte vruchten, valeriaan, geranium, jasmijn**. Het levert friszure wijnen die vaak veel extract bezitten. Er worden ook mono-cépage wijnen van dit ras gemaakt, die reeds jong gedronken kunnen worden. Opslag op eiken vaten wordt soms toegepast. De houdbaarheid kan soms zeer lang zijn. De wijnen in Touraine meestal 100% wijnen (uitzonderlijk Cheverny met een deel *Chardonnay*) hebben meestal wat meer vetheid en zijn doorgaans rijper in aroma's dan de tegenhangers in Sancerre en Pouilly-Fumé.

Gebruik: De mooiste resultaten van de *Sauvignon* worden gehaald in de Loire (Sancerre, Pouilly-Fumé en Touraine) en in de Bordeaux (Graves, Sauternes). Buiten Frankrijk komt vooral Nieuw-Zeeland met topproducten tevoorschijn.

Romorantin

Dit druivenras lijkt afkomstig te zijn van centraal Frankrijk. Koning Frans I bezat een residentie in Romorantin. In 1519, liet hij 80 000 stokken planten, afkomstig uit de Bourgogne. Volgens recent gepubliceerde genetische analyses, is het een kruising van de *Pinot Teinturier* en de *Gouais Blanc*. In Frankrijk, wordt deze variëteit ook wel *Danery Blanc* genoemd. Het is een vruchtbaar en productief druivenras, dat aangeplant moet worden op aangepaste bodems. Het is matig gevoelig aan grijsrot en de druivenworm. De druiventrossen zijn gemiddeld tot groot, terwijl de druiven zelf klein zijn.



De *Romorantin* produceert fijne, fruitige en aangename wijnen. Men verkrijgt een ronde witte wijn, die heel dikwijls afkomstig is van een late oogst, met aroma's van witte bloemen, honing, en regelmatig ook pruimen. De wijn wordt merkkelijk beter na een flesrijping van 4 tot 5 jaar.

In 2011 was er nog slechts 72 hectares beplant met dit historisch druivenras.

In Frankrijk, is hij geklasseerd en aanbevolen in de ganse Loire-vallei, maar in werkelijkheid vinden we hem enkel terug op 60 ha in Loir-et-Cher waar hij deel uitmaakt van de **AOP Cour-Cheverny**. Men vindt dit druivenras nergens anders terug op een markante wijze, noch in Frankrijk noch in de rest van de wereld. In feite wordt de herkomstbenaming Cour-Cheverny (van de Romorantin dus) bepaald door 11 gemeenten in productie (Cellettes, Cheverny, Chitenay, Cormeray, Cour-Cheverny, Huisseau-sur-Cosson, Montlivault, Mont-près-Chambord, Saint-Claude-de-Diray, Tour-en-Sologne et Vineuil).

De appellatie ligt op een brede band op de oevers van de Loire met rots- en zandachtige heuvels, met kalk in de diepte ook op sommige plaatsen klei bevattend.

Opletten om de herkomstbenamingen **Cour-Cheverny** en **Cheverny** niet met elkaar te verwarren. De **AOP Cheverny** produceert zowel witte, rode als rosé-wijnen.

Tot slot van de wijntheorie nog iets over de jaren in de Loire

Witte wijn :

2014-2015-2016 = zeer goed / 2017 = goed.

Rode wijn :

2010 = uitstekend / 2011-2012-2014-2015-2016-2017 = zeer goed / **2013 = te mijden**

Culinaire weetjes omtrent enkele typische gerechten uit de streek

Bij de lunch-buffetten zijn er wat lokale specialiteiten voorzien.

In deel 2, hierna, staat het allemaal aangegeven.

Maar alvast een woordje uitleg zodat iedereen *met kennis van zaken* kan tafelen ☺.

Rillauds :

Stukken gepekeld spek die langzaam gegaard worden in varkensvet (saindoux).

Worden gegeten in salades of in *fouées* met een glas witte wijn.

Rillettes :

Rillettes is een bereiding van vlees (oorspronkelijk varkensvlees).

Het vlees wordt langzaam gegaard in vet tot het zacht genoeg is om gemakkelijk in fijne draadjes uiteen te worden getrokken. Dan wordt het afgekoeld en met vet gemengd (50/50) tot een pasta.

Tegenwoordig wordt het ook gemaakt met gevogeltevlees, vissoorten en zelfs krab.

Wordt dikwijls gegeten als *spread* op stokbrood.

Rillons :

Dit zijn blokjes van varkensvlees, die worden bereid door gedurende 2 uur het stukje te bakken in varkensvet op **hoge temperatuur**. Dat zorgt dan ook voor een krokant effect.

Deze bereiding wordt in Touraine beschouwd als het beste van "*les cochonnilles*" waartoe trouwens ook de rillettes en de rillauds worden gerekend. Dus alles van het varken.

Grattons (kaantjes) :

Zijn het residu van het uitbakken van spek.

Het is een knapperig gebakken, zout stukje spek, dat veelal wordt gegeten met bvb. zuurkool of over een salade wordt gestrooid. Dikwijls worden de stukken groter gebakken zodat ze langs de buitenzijde krokant zijn en binnenin zeer moelleux.

Sainte-maure-de-touraine :

Een AOP kaas van rauwe geitenmelk. (*Label régional* sedert 1978, AOP sedert 1990)

Kenmerkend voor de kaas is het roggestroetje dat in de lengte in het midden zit.

Dit roggestroetje is bedoeld om het afgieten van het vocht uit de kaas beter te laten verlopen.

En het inwendige tijdens de rijping te ventileren.

Touraine verras ons !!!

Vrijdag 29 maart 2019

Vertrek om 03u30 met een nieuwe autocar van Selecta Cars te Gent.

Samenkomst Park & Ride ARSENAAL, Brusselse Steenweg, Gentbrugge **ten laatste om 03u20**.

Dus NIET onder het E17-viaduct van Gentbrugge zoals vorige jaren !!!

Die Park & Ride is afgesloten wegens rondvliegende brokstukken beton ☹.

Juist aan de spoorwegbrug, richting Melle, is een bushalte, daar zal de nieuwe bus met Xavier staan, omdat hij niet de parking van het Arsenal kan oprijden met deze bus, dus toch een eindje stappen, +/- 100 meter. Deelnemers die dat willen kunnen hun auto aan het Arsenal achterlaten.

Bereikbaar via de E40, de E17 en de N9 (Brusselse Steenweg):

- Vanuit de richting Brussel of Oostende op de E40: kies op de verkeerswisselaar E40/E17 in Zwijnaarde de E17 richting Antwerpen. Neem daarna afrit 10 Gentbrugge en ga naar rechts.
- Vanuit de richting Antwerpen: neem afrit 10 Gentbrugge en ga naar rechts.
- Vanuit de richting Melle (N9): sla linksaf vlak vóór het spoorwegviaduct aan de E17.

Google alvast even *'park & ride gentbrugge arsenal'*, neem de link van Stad Gent, dan doorklikken op *'ligging op kaart'*

Onderweg is er gelegenheid tot een hapje en een plasje, vermoedelijk na Parijs, zo ergens rond **07u15**. Een ontbijtpakket wordt voorzien, dat u reeds ontvangt bij opstappen. !!

Eerste stop omstreeks 10u00 :

Maison des Vins de Cheverny & Cour-Cheverny

Avenue du Château 1, 41700 Cheverny

Het **Maison des Vins** werd in 2008 opgericht ter promotie van de wijnen uit Cheverny en Cour-Cheverny die bij het grote publiek niet zo een grote bekendheid hebben.

Sinds hun opening verkochten ze al bijna 500.000 flessen van deze appellaties. Goed bezig dus.

Ze hebben dan ook een innovatief en origineel concept om bezoekers te ontvangen.

Er worden bijna 100 referentie wijnen aangeboden, die we natuurlijk allemaal zullen proeven. Of misschien toch net niet, je weet maar nooit. Nadien volgt nog een busritje van +/- 1 uurtje, dus slapen kan !

Bij uitzondering opent het Maison voor ons zijn deuren om 10u00. Inderdaad ik heb nogal wat overredingskracht moeten aanwenden om de verantwoordelijke dame over de streep te trekken! Maar niet getreurd, jullie zijn allemaal sommeliers en ik betrouw er dan ook op dat iedereen de discipline opbrengt om dit bezoek ordelijk te laten verlopen, maar de wijn komt natuurlijk op de eerste plaats.



Bij aankomst in het **Maison des Vins** ontvangen jullie allemaal een glas met een chip, een boekje + potlood. Met dit glas kunnen je maximaal 7 wijnen proeven, vrij te kiezen uit het aanbod van een kleine 100 wijnen! Denk eraan, om 12u00 starten we met het buffet waar ook nog eens 5 wijnen van deze appellaties geproefd worden.

Zoals jullie op de foto (vorig blad) merken zijn er ongeveer 93 *becs de dégustation* ter beschikking. Dus niet iedereen onder dezelfde *bec* svp. En hou er rekening mee dat vanaf 11u00 er ook andere mensen het Maison zullen bezoeken.

Het kan misschien interessant zijn om de betere domeinen in deze beide appellaties eens vooraf na te kijken. Uiteindelijk hebben jullie de mogelijkheid om er 7 van te proeven met het aangeboden glas ...

Doe het rustig aan, er is 2 uur de tijd voor het buffet start.
Ik geef alvast enkele namen van leuke domeinen:

| | | |
|---------------------------------------|---------------------------------|---|
| Christelle et Christophe Badin | Clos de l'Aumière | Domaine Chesneau |
| Domaine des Huards | Clos du Tue Boeuf | Vignerons de Monts-près-Chambord |
| Domaine du Salvard | Domaine Philippe Tessier | |

Zoals u merkt er is keuze te over! (*voorbereiding is dus aan te raden* ☺)

We nemen de lunch in het **Maison du Vin** waarbij nogmaals 5 wijnen worden geproefd.
De lunch bestaat naar goede gewoonte uit een keuze buffet :

- Entrées :** Terinne Maison, Jambon Fumé, Rillettes
Viandes : Rosbeef, Roti de Porc
Accompagnements : Chips, Legumes (Carottes, Tomates, Choux fleur, Radis, Celeri)
Fromages : Munster, Chèvre, Roquefort, Saint-Albrais,
Dessert : Savarin avec chantilly
 + brood, boter en garnituren



Deelnemers die graag wijn aankopen, geen probleem, zorg wel dat **uw naam duidelijk op uw doos (dozen) staat vermeld.**

EN ... niet onbelangrijk ... **zelf** te betalen natuurlijk.

www.maisondesvinsdecheverny.fr

We verlaten deze historische plaats om 13u15 en rijden richting Vernou-sur-Brenne voor ons laatste bezoek vandaag in de appellatie Vouvray.



[Tweede stop voor vandaag, omstreeks 14u15 :](#)

Domaine François Pinon

55 Rue Jean Jaurès, 37210 Vernou-sur-Brenne

Om 14.15 uur worden we verwacht op één van de oudste domeinen van de Vouvray appellatie.

Haast 30 jaar geleden nam François Pinon de wijngaard in Vernou van zijn vader over. De wijnen zijn geëvolueerd van de oorspronkelijke rustieke stijl naar wijnen met een volle expressie van het terroir.

Gelegen in het hart van de Loire-vallei en binnen de appellatie Vouvray, werd in 1786 het Pinon wijnbedrijf gesticht. Het beslaat nu 15 ha, werd geleid door 8 generaties wijnbouwers en **wordt sinds 2003 biologisch** verbouwd.



De druif die geteeld wordt is *Chenin Blanc*. De bodems zijn samengesteld uit **vuursteen (silex) en klei met kalkhoudende** ondergrond. Tegenwoordig is zoon Julien verantwoordelijk voor de wijnen. Het oogsten gebeurt alleen handmatig, om de beste druiven te selecteren en intact te houden voor de pers. Elk perceel wordt 3 keer gesorteerd om de beste druiven te verzamelen. De eerste sortering wordt gedaan in de wijngaarden, door de plukkers. De geselecteerde trossen worden vervolgens op een sorteertafel geplaatst, waar twee mensen de tweede selectie maken. Tenslotte worden de druiven voor de derde keer gesorteerd, net voordat ze geperst worden.

Leeftijd van de wijngaarden : 0-20 jaar : 15 % ; 20-40 jaar : 45 % ; 40-70 jaar : 40 %

Verdeling van de bodems : Argile : 37 % ; Silex : 26 % ; Argilo-silicieux : 37 %

We bezoeken de gangen in de tuffeau lagen nabij Vernou, waar u duidelijk de verschillende terroirs kan opmerken.

We proeven op het domein :

Domaine François Pinon - Brut 2014

Domaine François Pinon - Brut non dosé 2012

Domaine François Pinon - Le sec 2017

Domaine François Pinon - Les Déronnières sec 2017

Domaine François Pinon - Le Silex noir 2017

Domaine François Pinon - Les Trois argiles 2017

Domaine François Pinon - Le Demi-sec, 2016 (Hachette 2019 – 2 sterren)

Domaine François Pinon - Le moelleux 2003



Les Déronnières : Deze Vouvray komende van wijnstokken op een rots van **kalksteen**, is een soort eerste versie. De wijn heeft materie met een geur van krijt, frisse citrusvruchten en rijpe druiven in de mond. Het geheel toont zich levendig en krachtig.

<http://www.francois-pinon-vouvray.com/>

Na deze proeverij rijden we naar onze verblijfplaats te Tours. **Aankomst rond 17u00.**

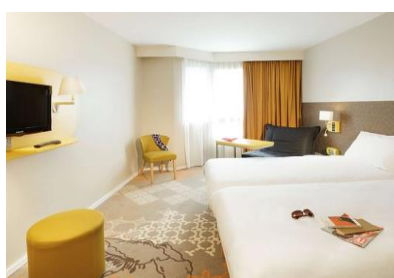
Degene die nog een stapje willen zetten op de Avenue de Grammont, niet gelaten : er zijn cafeetjes, wijnbars en andere plezanterieën te over !

Hotel Ibis Styles - Tours Centre

4 Place de la Liberté, 37000 Tours - +33 2 47 05 50 05

Ibis Styles - Tours Centre ligt op 1 km van het stadscentrum, en op 10 minuten met de tram van het treinstation en het conferentiecentrum van Tours. Het hotel biedt gratis WiFi en kamers met airconditioning. De moderne kamers van het *Ibis Styles - Tours Centre* zijn bereikbaar met een lift en beschikken over een flatscreen-tv met Canal+ en sportzenders. Alle kamers hebben een eigen badkamer met een bad of een inloopdouche.

's Avonds kunt u ontspannen met een drankje in de bar (dit is wel zelf te betalen).



Bars en dergelijke mogen jullie zoveel bezoeken als je wenst maar om **19u30** is er afspraak in de hall van het hotel om samen naar het restaurant te gaan. Een kleine wandeling door het centrum brengt ons (1.4 km) bij het restaurant :

Bistro Gourmand au Chien Jaune

74 rue Bernard-Palissy, 37000 Tours

Hier worden we om **20u00** verwacht voor het diner.

Dit is alvast de menu :

Aperitief : Kir of Sinaasappelsap
Salade van de chef
Suprême van kip met morilles
Geplette aardappel
Bordje met 3 kazen
Vacherin met vanille en framboos
Koffie



Wijnen : Clos Roussely ; Sauvignon de Touraine ; Stephane Mureau Rouge

Na de maaltijd, ik schat rond 23u00, is het hoog tijd voor een weldoende nachtrust. Want, morgen wéér een drukke dag met wéér veel wijnen.



Zaterdag 30 maart 2019

Met alle respect voor de langslapers maar ik raad iedereen aan om rond 07u00 de kamer en bedstee te verlaten voor het ontbijt want om 08u00 wordt er vertrokken naar Bourgueil. Toch een rit van een klein uurtje. Het spijt me verschrikkelijk. Maar wie heeft ooit beweerd dat dit een plezierreisje was ?

Eerste stop vandaag om 09u00 :

Domaine Taluau - Foltzenlogel

Chevrette, 11, 37140 Saint-Nicolas-de-Bourgueil

Om 09u00's morgens vliegen we er onmiddellijk in met een proeverij van rode wijnen, want de appellaties Saint-Nicolas-de-Bourgueil en Bourgueil produceert enkel rode en rosé wijnen .

Het domein van Joël Taluau en Thierry Foltzenlogel, is een familiaal domein, overgedragen van vader op zoon. Joël en Clarisse vestigden zich hier in 1970 na het verwerven van 2,20 ha wijngaarden, gelegen op de plaats Beau Puy en 5 ha boomgaarden.

Joël was bijna 10 jaar bezig met heraanplanten van wijngaard voornamelijk op de hellingen rondom en in 1982 kocht Joël roestvrijstalen tanks.

Vervolgens bouwde hij een wijnmakerij in 1986 en een opslagkelder in 1988.

In 1991 verwerven ze 5 ha extra grond die nooit wijngaard was, die zich op de hellingen van Saint-Nicolas-de-Bourgueil bevond. Dit perceel, aan de rand van een bos, volledig afgesneden van de noordenwind, heeft een sterk verminderd risico op vorst . Na 9 jaar werken en planten, werd dit prachtige terroir een nieuwe cuvée "Le Vau Jaumier ».



Wijnmakers voor 4 generaties, de opvolging is verzekerd in de persoon van een van hun zonen. In 1993 kwamen Véronique en Thierry Foltzenlogel het wijndomein vervoegen. Met Véronique en Thierry beheren Joël en Clarisse een domein van 27 hectare inclusief 4,5 ha in AOP Bourgueil.



De wijnstokken worden voornamelijk op de heuvel geplant op lichte hellingen op het zuiden. De bodems zijn overwegend **kleiachtig**. Deze bodems hebben de bijzonderheid om zeer kleurrijke en tannine rijke wijnen te produceren in vergelijking met de wijnen van andere wijnbouwers uit de appellatie. Hier zijn ze eerst toegewijd aan plezier! Het plezier om wijn te maken en te delen.

Ze passen het systeem van luttte raisonnée toe. Voor hun wil dit zeggen, 100% gras tussen de stokken, geen gebruik van pesticiden en chemicaliën. Ze doen wel aan ontbladeren van de stokken en groene oogst. De vinificatie, handmatige en mechanische pluk met trie op de tafel, koude pre-fermentatie gedurende 2 dagen. Fermentatie gedurende 3 maand in cuve inox. Sommige cuvees krijgen een vatopvoeding.

Wat betreft de proeverij, raad ik jullie aan om te proberen ontdekken of er een verschil is tussen Bourgueil en Saint-Nicolas-de-Bourgueil.

www.vins-taluau-foltzenlogel.fr



We proeven :

L'Expression - AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil

Stokken van 35 jaar, afkomstig van een klei, kalk en zand terroir op de heuvels rondom.

Le Vau Jaumier 2016 - AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil (Hachette 2019 – 1 ster)

Afkomstig van een terroir bestaande uit kalk en klei, beplant in 1991 met een zuidelijke oriëntatie

Vieilles Vignes - AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil

Wijnstokken van meer dan 35 jaar oud, op een kalk-klei bodem,

L'Insoumise - AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil

Afkomstig van hetzelfde perceel als de Vieilles Vignes maar met een opvoeding van 12 tot 18 maand op nieuwe vaten en vaten van 1 en 2 wijnen.

Passion - AOP Bourgueil

Wijnstokken van 20 tot 40 jaar, op een bodem van klei, kalk en zand.

Na deze eerste kennismaking met voornamelijk Saint-Nicolas-de-Bourgueil reppen we naar Ingrandes-de-Touraine, 10 km verderop.

[Tweede stop vandaag om 11u15 :](#)

Château de Minière

Rue de Minière 25, 37140 Ingrandes-de-Touraine

In 2010 hebben Sigurd en Kathleen Mareels - Van den Berghe het kasteeltje gekocht en het domein overgenomen. Sindsdien zetten ze de ontwikkeling van de wijngaard en de wijnen verder. Geen van beide was ooit actief met wijn. De restauratie van het kasteel heeft enkele jaren geduurd.

De vrouwelijke traditie van het domein wordt verder gezet. Kathleen is verantwoordelijk voor het domein dat zich nu uitstrekt over 32 ha wijngaard in drie van de zeven gemeentes van de appellatie: Ingrandes-de-Touraine, Restigné en Benais.

De wijngaarden van Minière zijn ideaal verspreid over het grondgebied van de appellatie, van de kiezelbodems dicht bij de Loire rivier tot de kalk-leem en leem-silicium bodems op de heuvels die de vallei overzien.

Door de verschillen in de ondergrond kunnen ze zowel frisse en fruitige wijnen maken die jong gedronken kunnen worden, als stevigere bewaarwijnen (Vignes Centenaires) waarvan de tannines verzachten doorheen de jaren. Kathleen maakt geen normale wijnen, ze zoekt eerder de uiterste finesse, die ze tracht te combineren met de kracht van de Cabernet Franc druif. Enkele jaren geleden kochten ze ook Château de Suronde waar ze ook de witte wijnen (Anjou en Chaumes) nu van vinifiëren, soms op een bijzondere manier !



www.chateaudeminiere.com/nl/

We proeven hier volgende wijnen :

Blanc de Minière 2017

Deze 1^{ste} witte wijn van Château de Minière werd gemaakt met Chenin-druiven van Château de Suronde. Gezien deze afkomstig zijn uit Anjou voldoet deze wijn niet aan de AOP Bourgueil regels en is het dus een “Vin de France”.

Château de Suronde 2016 – AOP Anjou

Deze 1^{ste} witte wijn van Château de Suronde werd gemaakt met Chenin-druiven welke volledig uitgesorteerd zijn op rijpheid zonder enig rot. Op inox gegist en op fles in de zomer 2017. Dan nog 1 jaar rust alvorens te commercialiseren.

Rouge de Minière 2017 – AOP Bourgueil

Rode wijn van jonge wijnstokken, enkel op inox gemaakt tot een frisse fruitige wijn om jong te drinken. Kersenrode kleur, aroma van rode vruchten en lichte tannines.

Château de Minière 2014 – AOP Bourgueil

Bewaarwijn van 50 jaar oude wijnstokken. Elevage 18 maand (35% op eik). Dieprode kleur, expressieve neus, aroma van zwart fruit en vanille. Krachtige en complexe wijn met lange afdrank.

Vignes Centenaires de Minière 2014 – AOP Bourgueil (mogelijks ook 2015)

Solide rode wijn van 100 jaar oude wijnstokken die 24 maand gerijpt zijn op vat (30%nieuw). Goede mogelijkheid om lang te blijven liggen.

Bulles rouge de Minière

*Droge rode « pétillant naturel » (méthode ancestrale), één gisting op fles zonder toevoeging van gist of suiker. Expressieve neus en kleur en smaak van rood fruit.
100% Cabernet Franc - “Vin de France”*

Tot slot nemen we hier de lunch in buffet vorm. Dit bestaat uit lokale specialiteiten:

Rillettes, rillons, paté en andere - Charcuterie (cochonailles zoals ze lokaal zeggen, alles van het varken)
Rauwkost - Kaas - Tarte au vin - Brood en garnituren

Nu wordt het tijd voor het stevige werk en we rijden naar de appellatie Chinon.

Derde stop vandaag om 14u15 :

We bezoeken Domaine Charles Joguet, gelegen in Sazilly. Maar wij worden ontvangen in hun ruime proefkelder(grot) te Marçay, Route de Marçay (op de D 116)

Domaine Charles Joguet

De wijnen van Chinon zijn al lang beroemd. De Franse humanistische en inheemse zoon, François Rabelais, zong hun lofzang al in de 16e eeuw. Een meer eigentijds icoon in deze appellatie is Charles Joguet. Deze jonge schilder en beeldhouwer verliet een beginnende kunstcarrière om in 1957 de leiding over het familie domein op zich te nemen. Al snel begon hij de gangbare praktijk van het verkopen van druiven aan negociants in twijfel te trekken, zoals zijn eigen familie al jaren had gedaan.

De Joguets bezaten een topwijngaard tussen de rivieren Loire en Vienne, met enkele van hun mooiste terroirs op de linkeroever van de Vienne, net buiten Chinon, in Sazilly.

Deze *lieux-dits* waren reeds bekend voor hun karakter en als dusdanig geklasseerd vóór de Renaissance, sommige zelfs dateren uit de Middeleeuwen.

Variaties in de bodem van deze alluviale vlakten zorgden ervoor dat ze de belangrijkste cru- en grand cru-wijnngaarden werden. Het zou waanzin zijn geweest om de druiven te verkopen of deze percelen samen te vinifiëren. Afzonderlijke terroirs, zo geloofde hij, vergen afzonderlijke vinificaties. In de loop van zijn ambtstermijn nam Charles de risico's die nodig zijn om het bottelen van een wijngaard onder de knie te krijgen met een kunstenaarschap dat AOP Chinon nog nooit eerder had gekend.

Charles is sindsdien met pensioen. Tegenwoordig houdt de jonge, enthousiaste en getalenteerde Kevin Fontaine toezicht op de wijngaarden en de kelders. Hij en zijn team bewerken 36 ha *Cabernet Franc*. Nauw aansluitend bij de traditie van Charles, bottelt het domein negen verschillende cuvées en behandelt ze elk als een uniek terroir en microklimaat met zorg en aandacht. Die ethiek sijpelt ook door de kelders, waar zorgvuldig beraad en experimenten geleidelijke veranderingen teweegbrengen.

De wijnen zijn onderverdeeld in twee lijnen: vroegrijpe cuvées en die voor langdurige veroudering. Vroegrijpe cuvées, zoals de "Cuvée Terroir" en "Les Petites Roches", zijn gemaakt om jong te worden geconsumeerd.

Wat betreft hun cuvées om te verouderen, als premier crus in Chinon was toegestaan, zou Les Varennes du Grand Clos zeker als een van hen worden beschouwd. Clos du Chêne Vert en Clos de la Dioterie zijn misschien wel hun grootste wijnen, van grand cru-kwaliteit, met een uitstekend ouderdomspotentieel.

Degenen die ervan overtuigd zijn dat de beste *Cabernet Franc* in Bordeaux groeit, kunnen hun loyaliteit aan de Loire snel overdragen. De zuiverheid van fruit, de uitzonderlijke aroma's en smaken, de weerspiegeling van terroirs en de buitengewone verleidelijkheid van de textuur maken de wijnen van Charles Joguet ongeëvenaard.



We proeven de volgende wijnen :

Silènes 2017 – AOP Chinon

Silènes est un assemblage de parcelles situées sur les terroirs alluvionnaires de l'appellation Chinon et ses terrasses sableuses. Le Cabernet Franc planté sur ces terroirs sablonneux offre des vins rouges fruités tout en fraîcheur, à déguster dès leur prime jeunesse

Cuvée de la Cure 2015 – AOP Chinon

Le Clos de la Cure est situé Rive Gauche de la Vienne sur la commune de Sazilly. Les ceps, agés de 35 ans en moyenne, sont plantés sur des sols argilo-graveleux.

La Cuvée de la Cure, de garde moyenne (5-6 ans), offre un vin au caractère affirmé pour lequel un léger élevage en barrique est effectué afin d'arrondir ses tannins.

Les Charmes 2015 – AOP Chinon

Cette cuvée est une sélection parcellaire provenant de vignes situées Rive Gauche de la Vienne, sur les hauteurs d'Anché, commune voisine de Sazilly. Les ceps de Cabernet Franc sont agés de 35 ans et le terroir est argilo-calcaire, orienté au nord. Vinifiées en cuve bois et élevées 6 mois en fût de chêne français,

Les Varennes du Grand Clos 2015 – AOP Chinon

Les Varennes du Grand Clos est situé au pied de la terrasse graveleuse constituée en partie de l'érosion du coteau calcaire. Ce terroir bien particulier silico-argileux et silico-calcaire est situé sur la rive gauche de la Vienne, à Sazilly. Les quatre hectares et demi de vignes plantées entre 1962 et 1976, produisent des vins de longue garde aux notes de fruits noirs épicés

Clos du Chêne Vert 2015 – AOP Chinon

Le Clos du Chêne Vert est l'un des endroits mythiques de Chinon, situé dans la ville même, sur la rive droite de la Vienne. La très forte pente de ce clos de deux petits hectares, son orientation sud-ouest et son terroir argilo et silico-calcaire expliquent pourquoi il est l'un des crus les plus anciens de toute l'appellation. Les vignes du Clos du Chêne Vert, agées de 35 ans, offrent des vins de grande garde, racés et élégants.

Clos la Dioterie 2015 – AOP Chinon

Ce clos historique de l'appellation Chinon, au terroir argilo-calcaire à dominante calcaire, est situé rive gauche de la Vienne sur une faible pente nord-est. Ses vieilles vignes octogénaires offrent des vins concentrés et puissants, charpentés pour une longue garde.

+ Oudere jaargang van één van de cru wijnen

Ik wil er ook nog op wijzen, dat er ook oudere jaargangen te koop zijn op het domein. Mensen die weinig geduld hebben met deze prachtige wijnen kunnen wellicht hier hun gading in vinden.

<http://laboutique.charlesjoguet.com/>

Na ons laatste bezoek van vandaag rijden we terug naar het hotel, aankomst voorzien rond 18u00. Afspraak om 19u45 om te vertrekken naar restaurant La Choie op +/- 1 km van het hotel.

La Chope

25bis Avenue de Grammont, 37000 Tours

We nemen het diner in dit visrestaurant.

Het menu :

Starter :

Amuse Bouche

Domaine d'Orfeuilles – Vouvray – Brut

Voorgerecht :

KEUZE uit

Assiette de fruits de mer (3 huitres Oléron n°3, 2 langoutines, 3 crevettes roses, crevettes grises de pays, bulots et bigorneaux)

Domaine de la Quilla - Muscadet Sèvre et Maine sur lie 2016

of

**Ballottine de foie gras de canard à la poire tapée au vin rouge épice,
son escalope sur pain d'épices, mâche de pays à l'huile de noisette**

Domaine d'Orfeuilles - Vouvray 2011

Keuze VOORAF doorgeven aub en onthouden !!!

Hoofdgerecht :

Pavé de merlu sur peau à la plancha

Fondue de fenouil et marinère de coquillage à la graine de cardamome

Domaine Couly-Dutheil - Chinon 'Chanteaux' 2017

Kaasschotel :

Sélection de 3 chèvres avec différents affinages

Domaine François Chidaine - Montlouis 'Clos du Breuil' 2015

Dessert :

Aumônière de pomme à la vanille rôtie et son beurre de cidre

Café – Thé



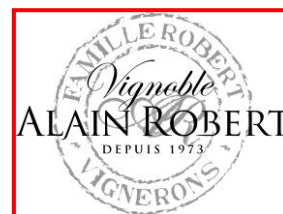
Zondag 31 maart 2019

Naar goede gewoonte ons uurwerk een uurtje vooruit zetten. Dus inderdaad een uurtje minder slaap. Maar niet getreurd, het ontbijt wordt geserveerd vanaf 07u00 zoals gisteren. We **vertrekken** om **08u25** met de bus naar Chançay bij onze eerste wijnbouwer voor vandaag.

Eerste stop vandaag om 09u00 :

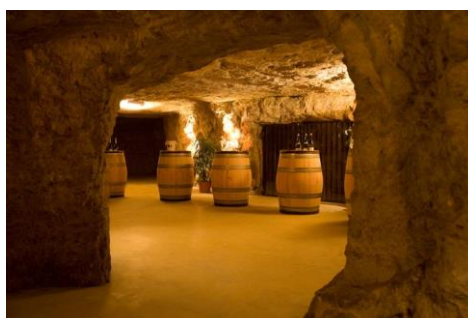
Vignoble Alain Robert

Catherine Medard & Cyril Robert, Vignerons à Charmigny 37210 Chançay



Christiane en Alain bezitten het domein sinds 1973 (36 ha) en in 2000 kwam hun zoon Cyril hen vervoegen. Hij kreeg zijn opleiding in de Champagne- en de Anjou-regio. In 2013 kwam ook hun dochter Catherine op het domein, nadat ze 2 jaar bij Jacky Blot (La Taille aux Loups) kennis had opgedaan. Een familiedomein dus, met nieuwe ideeën. Ze werken zo biologisch mogelijk, hun wijnen zullen u verrassen en niet in het minst ook hun schuimwijnen die allen getuigen van een zekere finesse, voor mij een ontdekking en dat geldt ook voor al hun wijnen.

<http://www.vignoblealainrobert.com/>



We proeven :

Vouvray - Extra Brut

3 ans d'élevage en cave

Crémant de Loire

2 à 3 ans d'élevage, selon le millésime

Vouvray Sec – Empreinte 2016

élevage pour 1/3 en foudre de chêne, pour 2/3 en cuve inox

Vouvray Sec - Ammonite 2015

élevage d'un an en fûts de chêne

Vouvray Sec – Les Charmes 2017

élevage en inox uniquement

Vouvray Liquoreux - ... 2005

Na onze laatste wijnbouwer in de appellatie Vouvray rijden we als de weerlicht naar Montrichard. Een ritje van 45 minuten. Vertrek om ten laatste 11u00. Vergeet de wijnen niet!

[Tweede stop vandaag om 11u45 :](#)

Domaine Jean-François Mérieau

69 rue de Vierzon, 41400 Montrichard

Aan de oorsprong van het ontstaan van het domein ligt een vrouw, Georgina, die na de 2^e wereldoorlog weduwe wordt en alleen wijn gaat produceren. Haar dochter Paulette trouwt met Jean en zorgt samen voor de economische ontwikkeling van de wijngaard.

Hun zoon Jacky, bouwde het domein verder uit door aankoop van meerdere percelen, maar zijn liefde voor het terroir en wijnen leidde tot een succesvolle ontwikkeling.

Hij studeerde en werkte in Bordeaux en Zuid-Afrika.

Sinds zijn intrede probeert hij de gronden van de Loire en Cher te herontdekken door de grond te bewerken met ploegen, met groene oogst en met handmatig oogsten.

Het domein strekt zich nu uit over meer dan 35 ha. Op de hellingen op de linkeroever van de Cher, hebben de wijngaarden een zuid- en zuidoost- oriëntatie.

De rijke en complexe terroirs maken de productie mogelijk van een gevarieerd en rijk assortiment wijnen, van jonge en oude wijnstokken tot 100 jaar oud voor sommige Pineau d'Aunis wijnstokken.

Jean François nam het domein in 2000 over na zijn studie in Amboise en Bordeaux, deed enkele stages in grote huizen zoals bij Patrick Ducournau in Madiran, bij Alphonse Mellot in Sancerre en op Château la Gardine in Châteauneuf-du-Pape en werkte in Zuid-Afrika om een bredere openheid voor zijn vak te krijgen.

<http://www.merieau.com/fr/accueil/>



We bezoeken de kelders en caves.

Gevolgd door een kort filmpje en dan aan tafel.

We eindigen deze wijntrip met een harmonie “**Mets et Vins**” op dit domein

Aperitief

J'ose les Fines Bulles – AOP Touraine

Méthode Traditionelle. Deze schuimwijn is van 80% Chenin Blanc en 20% Chardonnay. 24 maand sur lattes en dan nog 12 maand in de cave

Duo de Lotte et Saumon, chutney de pommes verte

Coeur de Roche 2015 – AOP Touraine

*100% Sauvignon Blanc, Vieilles Vignes (40-60 jaar). Terroir klei en leem
Expositie zuid/zuidoost. Rendement 30 hl/ha.*

Parmentier de confit de canard au potimarron, éclats de noisette

Gueule du Boa 2014 – AOP Touraine

100 % Côt, Vieilles Vignes (40-60 jaar). Rendement 25 hl/ha.

+

Alliance de Generations 2011 – AOP Touraine

Assemblage van 80% Cabernet Franc en 20% Côt. Rendement 35 hl/ha, stokken van 30 tot 50 jaar oud. Volledige ontristing, verschillende pigeages, maceratie gedurende 8 maand op cuve. Opvoeding gedurende 18 tot 24 maand op eik.

Tarte au Citron Meringuée

Le siècle Georgina

100% Sauvignon Blanc, expositie zuid/zuidoost. Terroir klei en kalk. Klassieke vinificatie, nadien fermentatie op barrique. Opvoeding gedurende 48 maand op barrique met battônage. ‘Vin blanc liquoreux’. Enkel gemaakt in topjaren voor dit soort wijn !

Kijk in het proeflokaal ook nog eens naar andere wijnen, zoals bvb de **Pineau d’Aunis!**

Ik geef nog mee dat het domein ook nog, zoals ze het zelf noemen, een “cave” heeft waar je wijn kan kopen van bevriende wijnbouwers die net zoals zij ook *biologisch / zo natuurlijk mogelijk* werken. Deze wijnen zijn niet te proeven.

Nu is het hoog tijd om “La Cucaracha” te zingen op de bus en naar Gentbrugge te vertrekken.

Aankomst voorzien rond **22u00** waar we vetrokken, namelijk het Arsenaal.

Een tussenstop wordt natuurlijk ook gehouden.