

Proefavond 17 december 2005



Gastpreker : Bernard Léglant, eigenaar

*Champagne is muziek en dans
Sherry dupliceert romance
Sauternes is een geheim rendez-vous
Chablis heel erg entre-nous¹*

Inleiding

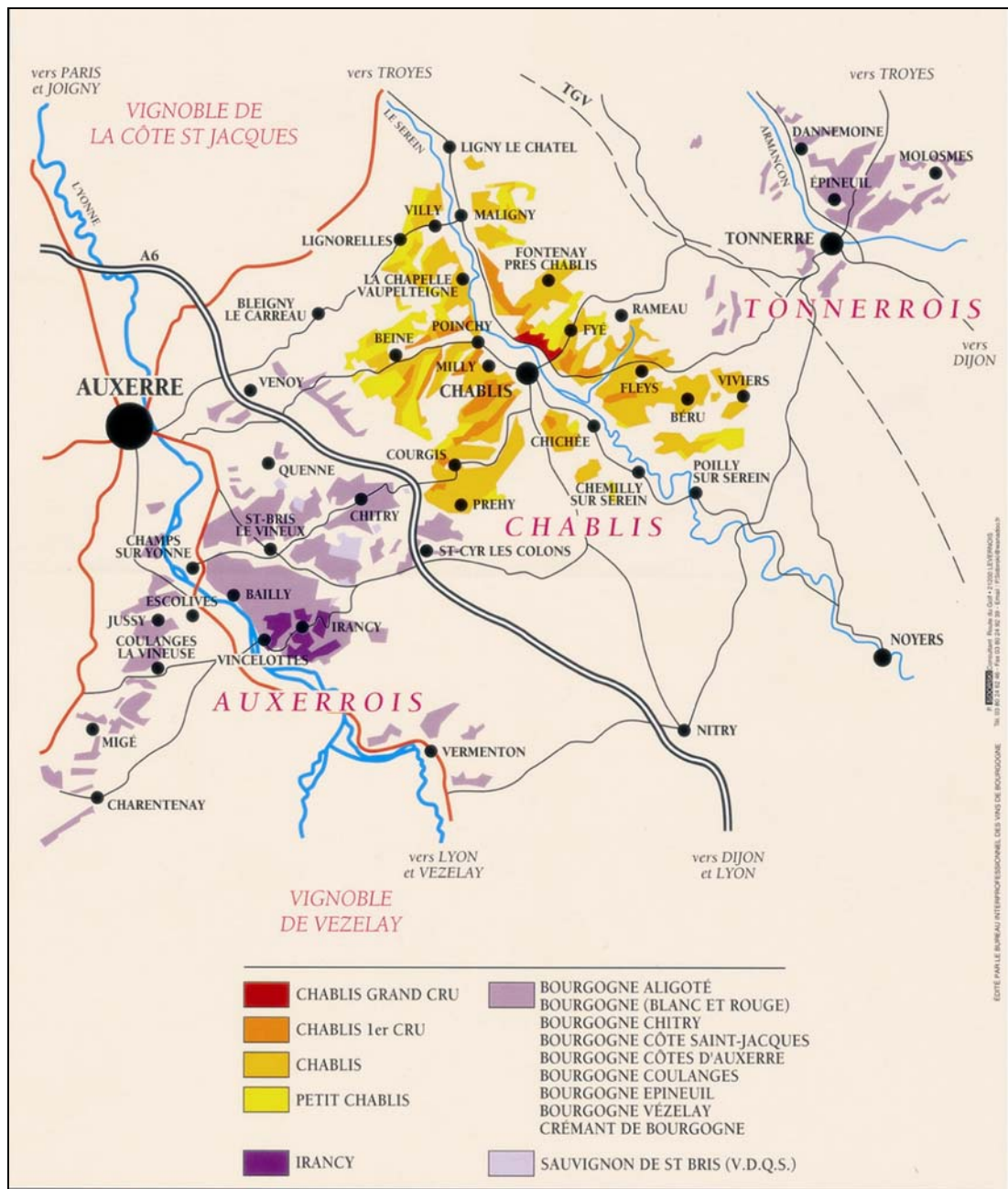
Chablis is zeker niet de beroemdste witte wijn van Frankrijk maar wel de bekendste, en dit vooral buiten Frankrijk. Die grote bekendheid komt echter grotendeels doordat de naam Chablis in heel de wereld misbruikt wordt als omschrijving van een droge, witte wijn (van gelijk welk niveau). Een herkomstbescherming, zoals Champagne en fetakaas uit Griekenland hebben, is hier niet aan de orde. Op zich is dat nog steeds geen garantie - als we de recente overeenkomsten afgesloten door de Wereldhandelsorganisatie WTO mogen geloven – want Amerika mag verder sjoemelen met de in Europa beschermde benamingen voor drank en voedsel.

Echte Chablis komt uit het wijngebied gelegen in het departement Yonne en is het meest noordelijke deel van de Bourgognewijngaard. Buiten de chabliswijn vinden we er nog andere, minder bekende wijnen. Naast de wijnen die uitkomen onder de generieke benamingen “Bourgogne Rouge & Blanc”, “Bourgogne Alligoté” en “Crémant de Bourgogne” heeft men er nog :

- | | | |
|------------------|------------------------|---------------------------|
| * Irancy | * Coulanges-la-Vineuse | * Epineuil |
| * Chitry | * Vézelay | * Sauvignon de Saint-Bris |
| * Côte d’Auxerre | * Côtes Saint-Jacques | |

Chablis zelf heeft uitsluitend witte wijnen onderverdeeld in 4 appellaties met name Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru en Chablis Grand Cru.

¹ uit een Engels gedicht.



De wijngaarden van Chablis liggen verspreid over 19 gemeenten rondom het stadje Chablis. Net zoals in Bourgogne gebruikt men enkel chardonnay (ter plaatse beaunois genoemd), die hier groeit op een bodem van klei en/of Kimmeridgien-kalksteen. Deze bodem vormt de zuidelijke rand van het zogenaamde Parijse bekken, een groot komvormig gebied dat zich uitstrekt van Noord-Frankrijk tot in Zuid-Engeland. Het dorpje Kimmeridge in Dorset, waar de naam dus van is afgeleid, ligt op de noordelijke rand. Het is een ondergrond die veel fossiele resten van kleine oesterschalen bevat. Zij dragen bij tot een goede drainage van de grond, niettegenstaande het hoge gehalte aan klei.



In 1929 werd door een rechtbank van Auxerre beslist dat de benaming Chablis enkel nog gebruikt mocht worden voor wijnen afkomstig uit de 19 gemeenten. Daar is sindsdien niets meer aan gewijzigd. Wat wel nog gewijzigd werd waren het aantal percelen in die gemeenten. In 1938 maakte het I.N.A.O. een enorme vergissing door uit te vaardigen dat enkel de wijnvelden met Kimmeridgiengrond nog recht hadden op de A.O.C.. Dit gebeurde op aandringen van enkele wijnbouwers die zo de kans zagen concurrenten uit te schakelen. De vergissing zou gebeurd zijn door een verkeerde interpretatie.

De protesten en expertises waren natuurlijk legio. De wijngaarden werden zo gereduceerd tot slechts 350 ha en de bevoorrading van de wijnhandel kwam in gevaar. De prijzen stegen, de meeste wijn werd uitgevoerd en in Frankrijk zelf was amper een fles Chablis te vinden. De A.O.C. zelf kwam in gevaar. In 1960 kwam er een eerste correctie maar pas in 1974 werden experts aangesteld om de vergissing ongedaan te maken. Zij kwamen tot de conclusie dat :

- ook andere verwante grondtypes geschikt waren voor Chabliswijn
- zekere delen van de Kimmeridgiengronden zelfs niet geschikt waren voor wijnbouw

In 1976 kwam dan de definitieve wijziging : de 19 gemeenten hebben samen ongeveer 24.300 ha grond en daarvan is afgebakend voor Chabliswijn :

- | | |
|--|---------------------|
| <ul style="list-style-type: none">• 103 ha voor Grand Cru• 745 ha voor Premier Cru• 4.420 ha voor Chablis generiek• 1.562 ha voor Petit Chablis | } Totaal : 6.830 ha |
|--|---------------------|

Op dit moment is ongeveer 4308 ha aangeplant. Er blijven nog ongeveer 1500 ha Chablis en 1000 ha Petit Chablis over om te exploiteren. Deze laatste appellatie wordt weinig gebruikt. Grote delen van het gebied liggen inderdaad braak. Pogingen om deze appellatie te schrappen of te hernoemen zijn echter totnogtoe niet gelukt.

Geschiedenis

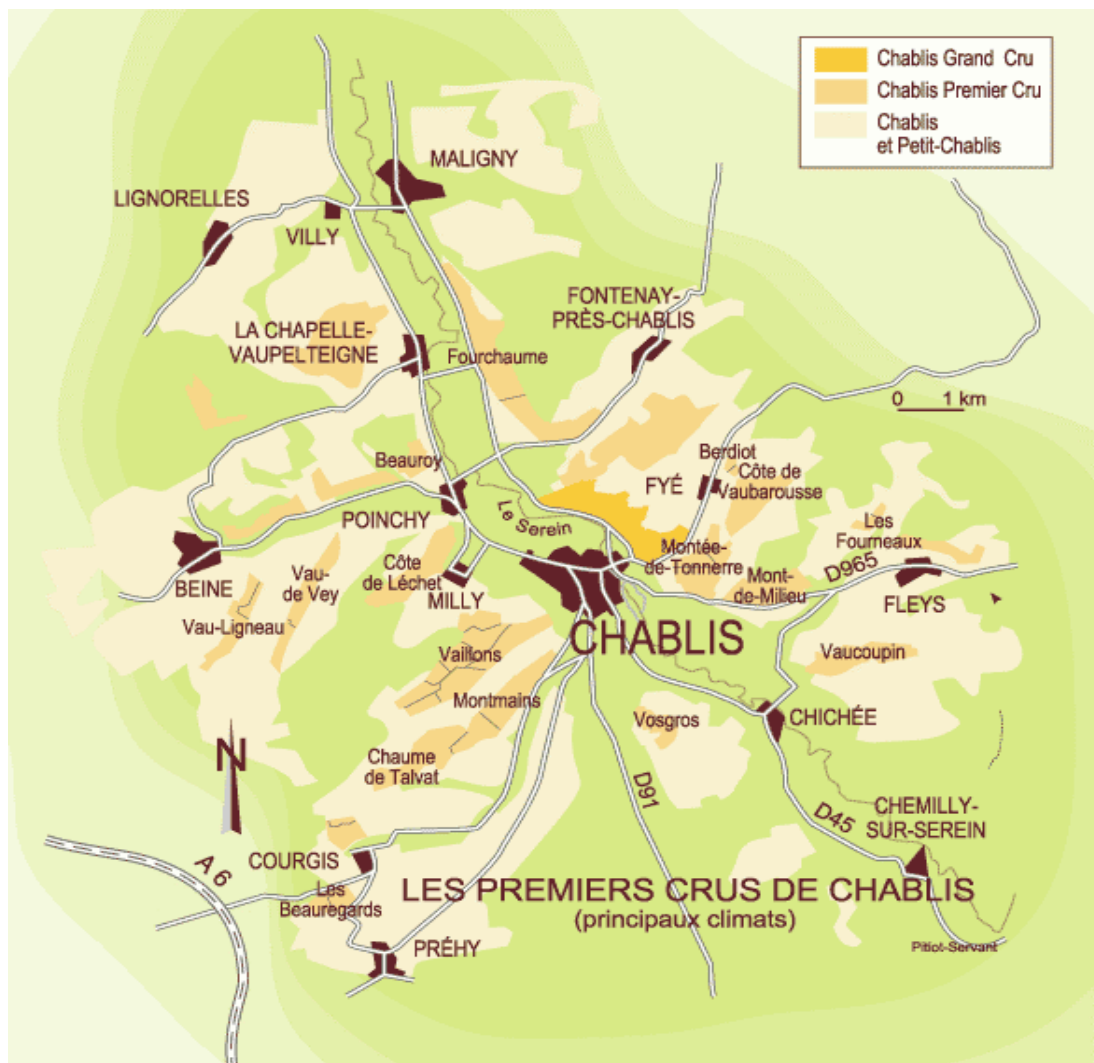
Chablis is een oude Keltische stad die oorspronkelijk “Cablaga” werd genoemd (cab=woning ; laga=bos). De eerste geschreven aanduidingen omtrent wijnbouw gaan terug tot het jaar 867. Toen schonk koning Karel de Kale, kleinzoon van Karel de Grote, aan monniken uit Tours – die weggevlucht waren voor de Noormannen – het klooster van Chablis met alle bijbehoren waaronder wijngaarden. De wijngaarden werden uitgebreid en de streek ontwikkelde zich verder met o.a. de oprichting van een kartuizerabdij in Pontigny in de 12^e eeuw. Er bestaat nog een akte uit 1181 waarmee deze abdij een wijngaard ten geschenke krijgt “met wijn die lang kan bewaren”. In de 14^e eeuw waren er 450 wijnbouwers en in de 16^e eeuw reeds 700. De meeste wijn vertrok naar Parijs met paard en kar of per boot via de Yonne en de Seine. In de 18^e en 19^e eeuw was Chablis een zeer geliefde en druk gezochte wijn in Parijse milieus. In 1816 schreef Julien : “*Chabliswijn behoudt zeer lang de helderheid, is spiritueel, vol, fijn en heeft een aantrekkelijk boeket* “. In de roman Anna Karenina van Tolstoï, een beschrijving van de Russische samenleving in de 19^e eeuw, kunnen we lezen welke 2 Franse wijnen toen ten zeerste geapprecieerd werden nl. Champagne en Chablis.

Einde 19^e eeuw, in volle glorie, werd ook hier de volledige wijngaard^② vernield door de phylloxera-plaag. De wijngaard werd heraanplant maar gelukkig enkel de gronden geschikt voor wijnbouw. Zo geraakte Chablis afgescheiden van de rest van Bourgogne. De strook van 100 km die Chablis scheidt van Beaune werd niet meer aangeplant.

Na de vernielingen van W.O. 2 duurde het tot de jaren '60 vooraleer Chablis terug een be-
 duidende rol kon spelen op internationaal vlak. Dit is onder meer ook te danken aan een ver-
 betterde strijd tegen de vernielingen veroorzaakt door de lentevorst. (lees ook verder)

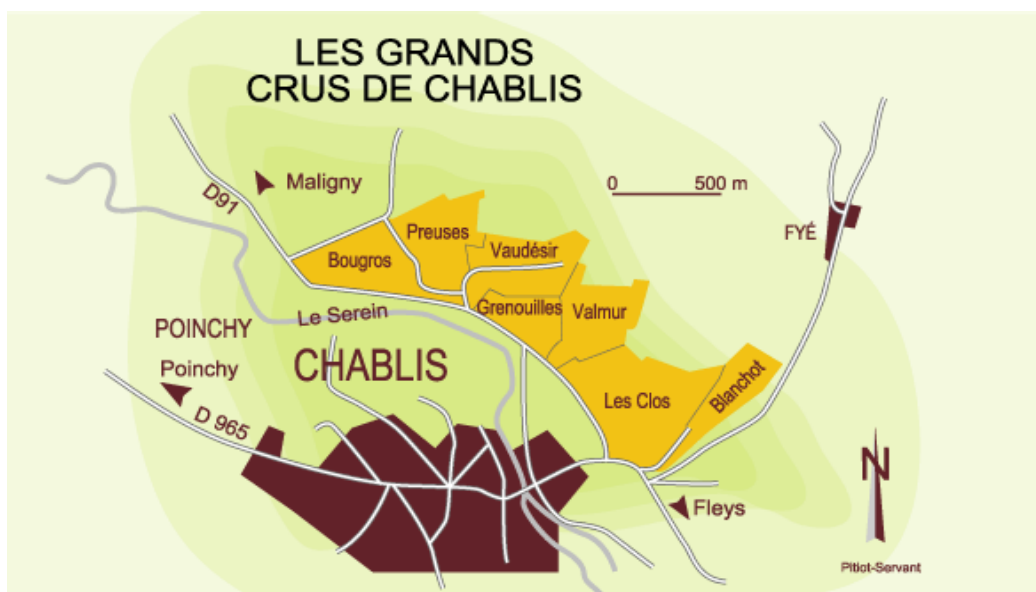
Classificatie

- Petit Chablis : over 't algemeen gelegen op de plateaus
- Chablis : op de noordelijke en oostelijke hellingen en op de plateaus
- Chablis Premier Cru : op de zuidelijk en westelijk georiënteerde hellingen ; de belang-
 rijkste namen zijn Montée-de-Tonnerre, Mont-de-Milieu, Fourchaume, Montmains, Vail-
 lions, Vaucopins, Côte de Léchet,



^② Volgens Légland zijn er hier en daar toch nog enkele wijnranken, om welke reden ook, gespaard gebleven en tracht men deze thans te klonen omdat ze van superieure kwaliteit zijn (minder rendement maar betere druiven).

- d) Chablis Grand Cru : uitsluitend gelegen in Chablis en Fyé op de hellingen van de rechteroever van het riviertje Serein. Er zijn 7 climats, van zuid naar noord zijn het :



- *Blanchots* : 11,5 ha
De lichtste en meest toegankelijke. Witte krijtgrond, vandaar de naam.
- *Les Clos* : met 26 ha de grootste grand cru
Zeer mooi gestructureerde wijn die van alle zeven het langst kan rijpen. Vroeger ommuurde wijngaard, vandaar de naam.
- *Valmur* : 13 ha
Rond en soepel, erg geparfumeerd. Minder intens dan Les Clos.
- *Grenouilles* : met 9,5 ha de kleinste grand cru
Gelegen vlak naast de rivier Serein waar veel kikkers zaten, vandaar de naam.
- *Vaudésir* : 16 ha
Dikwijls beschouwd als de beste van de zeven, en dan meer bepaald het deel La Moutonne[Ⓢ], een perceel van 2,3 ha binnen Vaudésir en Preuses.
- *Preuses* : 11 ha
Vrouwelijker en eleganter dan Les Clos.
- *Bougros* : 16 ha
Ligt in het noordelijkste gedeelte, geeft rustieke wijnen.

[Ⓢ] La Moutonne is een deel van een grand cru wijngaard maar de benaming zelf heeft die status niet!

Lentevorst

In de maanden april en mei is het ontluiken van de botten begonnen : de knoppen openen zich en de jonge blaadjes komen tevoorschijn. Dit is het moment dat nachtelijke vrieskou veel schade kan toebrengen aan de zich ontlukende wijnstok en zelfs een hele oogst kan doen mislukken.

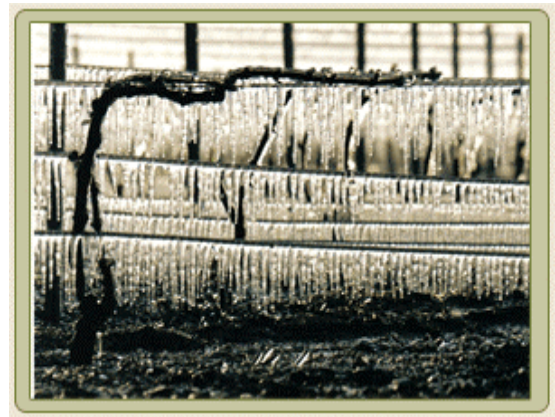


Er bestaan verschillende methodes om de wijnstokken hiertegen te beschermen :

- 1°) Men brengt over de wijnstokken doeken aan om ze te beschermen tegen de vrieskou.
- 2°) Men plaatst in de wijngaard om de 4 stokken kachelstijlen (chaufferettes) of kaarsen die de lucht een beetje opwarmen



- 3°) Men spuit water over de ontlukende knoppen zodat ze een beschermend laagje ijs, waarbinnen de temperatuur constant 0° is, over zich krijgen. Een wijnstok verdraagt temperaturen tot ongeveer -4°, lager is schadelijk.



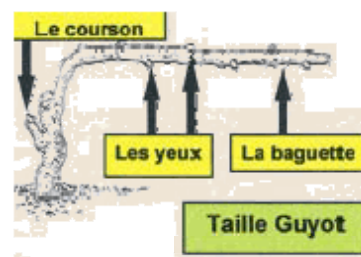
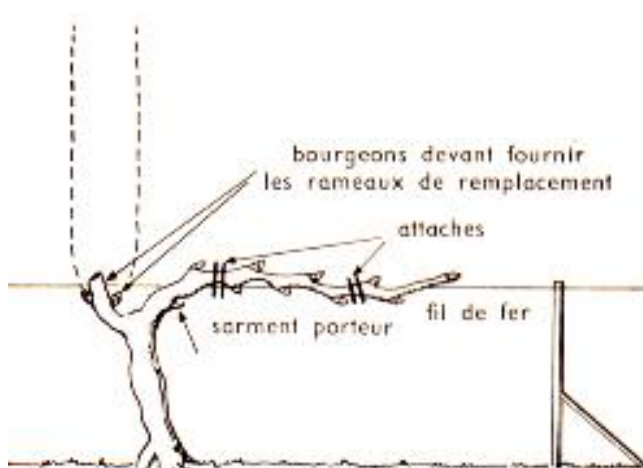
Het snoeien

De methode van snoeien in de Chablisstreek is de zogenaamde “taille Guyot”, genoemd naar dokter Guyot die deze methode in 1860 introduceerde. Het is een strenge snoeiwijze die zeer geschikt is in een gemiddeld en noordelijk klimaat (wordt ook gebruikt in Canada). Deze methode is de meest productieve maar wel de minst vorstbestendige.

Als de wijnstok 2 jaar oud is spant men een ijzerdraad op ongeveer 90 cm horizontaal boven de grond. De twijgen die de wijnstok die zomer draagt worden er aan bevestigd.

In de lente van het derde jaar kiest men de 2 mooiste twijgen. De eerste, **la baguette** genaamd, wordt bevestigd aan de ijzerdraad. Hij wordt gesnoeid op ongeveer 40 cm zodat 6 à 10 knoppen overblijven. Deze tak is de tak die het fruit zal dragen. De tweede twijg, **le courson** genaamd (ook goed: la coursonne), wordt op 2 knoppen gesnoeid. Deze geven de 2 twijgen voor het volgende jaar. Alle andere twijgen en jonge scheuten worden weggesnoeid.

Het vierde jaar wordt de tak die de druiventrossen heeft gedragen weggesnoeid en vervangen door één van de 2 jonge takken van le courson. Deze wordt opnieuw gesnoeid op max. 10 ogen. De andere jonge tak wordt terug op 2 ogen gesnoeid voor het volgende jaar.



De vinificatie

We vinden in Chablis 2 stijlen : met hout of zonder hout. De aanhangers van eik geloven dat de subtiliteit en de complexiteit van de wijn erdoor worden verhoogd. De tegenhangers van hout geloven dat het hout de intrinsieke smaak van Chablis vervormt. Vreemd genoeg bestaan er voorbeelden van rijpe Chablis, niet gerijpt op eik, die op latere leeftijd de subtiele, nootachtige aroma's ontwikkelen die geassocieerd worden met rijpen op eik.

Nu, voor beide strekkingen gebeurt de vinificatie op dezelfde wijze, met de volgende stappen :

a) De persing

De druiven worden bij aankomst in de kelder geperst. Men voert minimaal 2 persingen uit.



b) Débourage

Alvorens de most voor witte wijn gaat gisten, wordt de most gescheiden van de vaste delen (pulprestjes, velletjes, ...) die nog in de vloeistof aanwezig zijn. Hiervoor kunnen 3 methodes gebruikt worden :

- **Statische methode** : de most wordt in een decanteervat gegoten voor 24 uur. Ondertussen brengt men de temperatuur tot ongeveer 5 à 8 graden opdat de fermentatie niet te snel zou starten. Na 24 uur zijn de vaste deeltjes gezonken naar de bodem. De wijnbouwer dient zwavel toe te voegen om te vermijden dat de wijn, die in contact met lucht staat, zou oxideren.
- **Klaringsmiddelen** : gebruik van bentoniet⁴ of enzymen. Deze werkwijze geeft nooit een volledige klaring
- **Mechanische methode** : gebruik van centrifuges. Groot voordeel is dat met deze methode men 10.000 liter most kan klaren op 1 uur tijd wat op zich inhoudt dat er een veel korter contact is van de most met lucht, dus een veel kleinere nood aan zwavel. Nadeel is de eliminatie van een aantal substanties, de colloïden, die bijdragen tot de kwaliteit van de wijn en van de aanwezige natuurlijke gisten. De wijnbouwer wordt dus min of meer verplicht gecultiveerde gisten toe te voegen.



c) De alcoholische gisting

De aanwezige gisten transformeren de suikers in alcohol. Tussen 18 en 20 °C vermenigvuldigen de gisten zich totdat alle suikers omgezet zijn in alcohol. De wijnbouwer gebruikt eveneens geselecteerde gisten om dit proces te versnellen. Nadat alle suikers omgezet zijn, sterven de gistcellen af en dwarrelen neer op de bodem van de kuip. Samen met nog wat kleine restanten van velletjes, afgestorven bacteriën en wijnkristallen vormen zij de droesem of wijnmoer (les lies).



⁴ Bentoniet is een kleisoort die gebruikt wordt om wijnen te klaren, waardoor onder andere eiwitten neerslaan. De klei werd genoemd naar zijn eerste vindplaats, Fort Benton in de Verenigde Staten. Het nadeel van deze methode is dat de klei het aroma van de wijn negatief beïnvloedt, waardoor smaakverlies optreedt en een grondsmak naar voren treedt. Minder en minder in gebruik.

d) De malolactische gisting

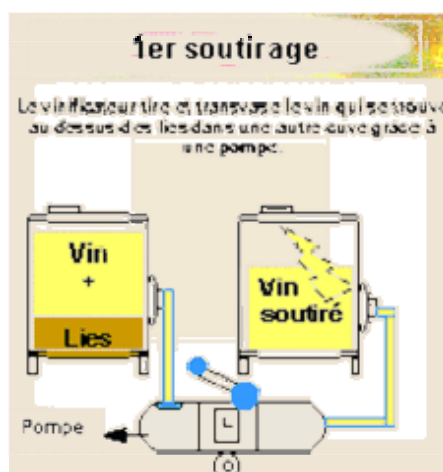
De druiven – zeker die uit noordelijke wijnstreken – bevatten een hoeveelheid appelzuur (acide malique). In hoge graad zou dit erg schadelijk zijn voor de wijn. In de lente gaan door de hogere temperatuur de nog aanwezige natuurlijke bacteriën – die zich ontwikkelen in een zuur milieu en geen suikers nodig hebben - dit appelzuur omzetten in een kleine hoeveelheid melkzuur (acide lactique) en veel koolzuurgas waardoor het zuurgehalte van de wijn aanzienlijk vermindert. Deze operatie duurt ongeveer 2 tot 3 weken.



e) Het oversteken van de wijn (soutirage)

Vooraleer de wijn gebotteld kan worden dient hij gestabiliseerd en geklaard te worden. De wijn moet dus gescheiden worden van zijn droesem. Daarna zal hij nog gefilterd worden om enige mogelijke microbiologische transformaties in de wijn te vermijden.

Het scheiden van de klare wijn en de droesem gebeurt door overheveling naar een andere tank of kuip met behulp van een pomp. Het contact met zuurstof geeft de wijn een kans om te luchten. Een aantal wijnboeren verkiest om deze eerste overheveling veel later te doen. Hierdoor ligt de wijn veel langer op zijn droesem.



f) Verdere afwerking

Na het oversteken van de wijn wordt hij in het koelste gedeelte van de kelder geplaatst of – indien men temperatuurscontrole toepast – wordt de wijn gekoeld tot 0 °C. Hierdoor kristalliseert het wijnsteenzuur in de wijn en dwarrelt het neer op de bodem (zo vermijdt men dat deze kristallen in de fles zouden terecht komen). Nadien volgt nog een klaring (bv. met bentoniet) om bepaalde proteïnen te elimineren.

Ongeveer 8 weken na de eerste overheveling volgt dan een tweede. Hierbij wordt elk contact met zuurstof vermeden. Om ook maar enige vorm van bezinsel afkomstig van deze laatste overheveling te vermijden in de fles, wordt de wijn gefilterd.



Waarom zwavelen?

Zwavel biedt weerstand aan een aantal negatieve invloeden van zuurstof tijdens het maken van wijn. Het toevoegen van zwavel gebeurt (kan gebeuren) in 3 fasen :

- 1°) De na persing verkregen most wordt gezwaveld om oxidatie van het sap te vermijden.
- 2°) Tijdens de fermentatie vormt zich door het contact van zuurstof met alcohol acetaldehyde, die een onaangename smaak aan de wijn geeft. Zwavel dient om deze minder fraaie component te neutraliseren.
- 3°) Tenslotte wordt bij het bottelen van de wijn een beetje zwavel toegevoegd voor een zekere bewaring van de wijn op fles.

Zoals wij weten wordt dit steeds in een zodanige minimale hoeveelheid toegepast dat de getrouwe consument er hoegenaamd geen last van heeft! (bespeur mijn ironische ondertoon)

Het Europees Parlement en de Raad van Ministers van de E.U. hebben een wijziging van Richtlijn 2003/89 (vermelding van ingrediënten) goedgekeurd over het verplicht op het etiket vermelden van allergene stoffen in dranken met een alcoholgehalte van meer dan 1,2%. De richtlijn geeft een opsomming van een twaalftal allergene stoffen waaronder zwaveldioxide en sulfieten. Sulfiet is de enige allergene stof die voor wijn van toepassing is. De vermelding van allergene stoffen is eveneens van toepassing op gearomatiseerde wijnen. De verplichte vermelding geldt voor wijn die meer dan 10 mg sulfiet per liter bevat, dus voor praktisch alle wijnen.

De verplichte vermelding dat de wijn sulfiet bevat geldt vanaf 25 november 2004. Echter tot 25 november 2005 kunnen wijnen worden geëtiketteerd op basis van de huidige voorschriften. De Europese Commissie heeft besloten de verplichte vermelding van allergene stoffen op te nemen in de Verordening etikettering wijn :

- op het etiket staat het woord 'bevat' gevolgd door 'sulfieten' of 'zwaveldioxide';
- de vermelding 'bevat SO₂' of 'bevat E 220' is niet toegestaan;
- de vermelding hoeft niet op het hoofdetiket te staan;
- de vermelding mag geen aanleiding kunnen geven tot verwarring.

Helaas, er dient niet vermeld te worden hoeveel sulfiet de wijn bevat!

Bronnen :

- Encyclopedie van de Franse Wijn, Laurent van Eechoute
- Larousse Wijnencyclopedie
- Het internet
- www.chablis.net

Bruno De Witte

Bernard Léglant van het Domaine des Marronniers hebben wij met zijn allen leren kennen als een zeer aimabel en erudiet man, maar hoe kan het ook anders als vice-voorzitter van het Syndicat des Vins de Chablis. De man wist ons duidelijk te boeien want, op de commentaren van de wijnen na, kon men tijdens zijn uiteenzetting een speld horen vallen. Hoewel zijn vader slechts tarwe- en roggeboer was geraakte Bernard toch gepassioneerd door de wijn. Toen hij op 25-jarige leeftijd de boerenstiel verder zette ontfermde hij zich niet alleen over de 120 ha graanvelden maar begon hij ook met het heraanleggen, beplanten en onderhouden van de 20 ha wijngonden. Met vallen en opstaan leerde hij de stiel. Thans worden zijn wijnen beschouwd als één der grote voorbeelden van hoe Chablis werkelijk zou moeten zijn, namelijk streng qua stijl, aromatisch met toetsen van groene appel, een onderliggende rijkheid en diepte aan smaken, aangevuld met een mooie ruggengraat van complexe mineraliteit.



In zijn functie van Architrave (voorzitter) de la Confrérie des Piliers Chablisiens, een taak waarvoor hij bij zijn aanstelling naar eigen zeggen nog te jong was, ijvert hij voor de erkenning van de herkomstbenaming Chablis opdat men niet langer gebruik en misbruik zou kunnen maken van de naam en faam van deze wijnen. Zo krijgt hij het op zijn heupen wanneer Amerikaanse chardonnay als Chablis aangeprezen wordt en bovendien op een label vermeld wordt

“beware of French imitation”

Net als Bernard Léglant beschouwd wordt als één der steunpilaren van de Chablis is het opmerkelijk dat alle titels in het lokale wijngenootschap, zijnde de Confrérie des Piliers Chablisiens, betrekking hebben tot de bouw. Zo is de **architraaf** de op de zuilen rustende hoofdbalk van het kroonwerk van een gebouw. Andere titels die men gebruikt zijn onder andere **“socle”** (sokkel), **“stylobates”** (voetstuk ter ondersteuning van de zuilen) en **“pilier”** (steunpilaar of pijler).

“Le métier de vigneron ne pourra jamais être délocalisé tant ses racines sont ancrées dans notre sol” verzekert ons Bernard, die in 2006 inmiddels 30 jaar in het vak zit. Zijn twee dochters, noch hun echtgenoten die in de ambtenarij zitten, hebben interesse om de continuïteit van het wijndomein te verzekeren. Het Domaine des Marronniers is dan ook gedoemd te verdwijnen, tenzij iemand zich - ondanks de huidige crisis in de Franse wijnwereld - zou geroepen voelen tot overname.

