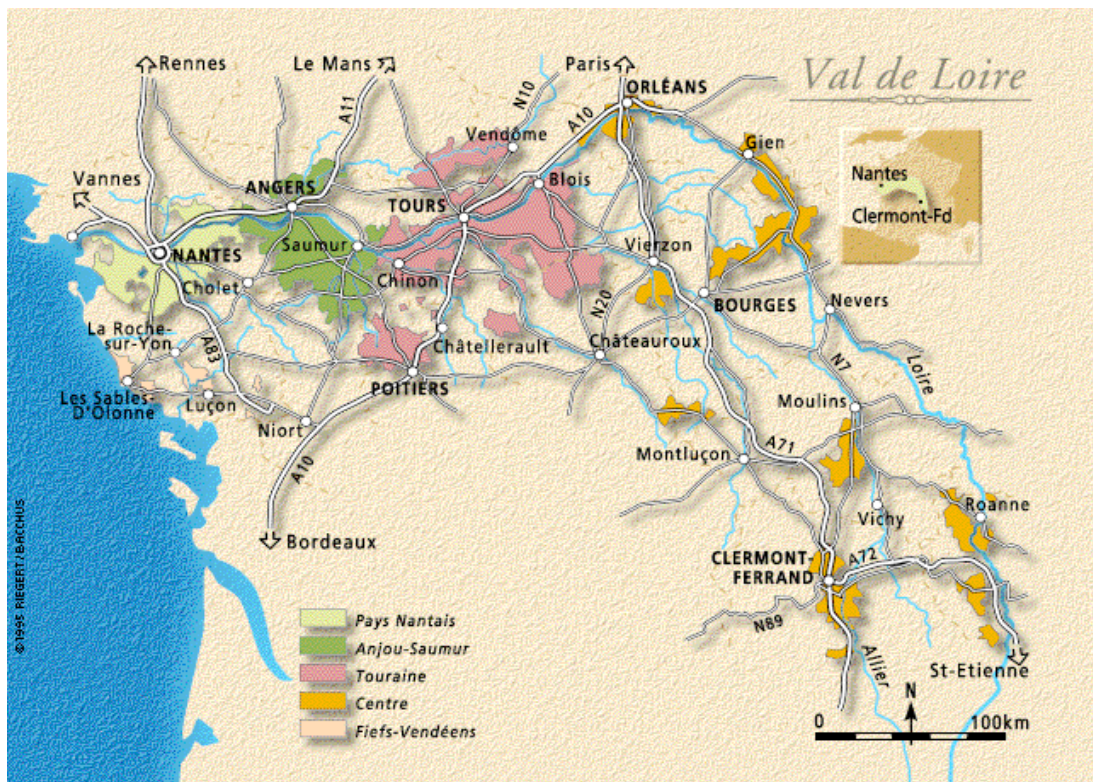




Het doet deugd onze oud-voorzitter nog eens aan het werk te zien. In het begin, een beetje onwennig maar gaandeweg als weleer. Wij leunden achterover en genoten van deze bijzondere avond. Guy liet dan ook niets buiten beschouwing. We kregen nadere uitleg over de 2 kenmerkende druiven chenin en cabernet franc, over het domein op zich, maar begonnen deden wij met een overzicht van de streek en zijn deelgebieden.

Inleiding - situering

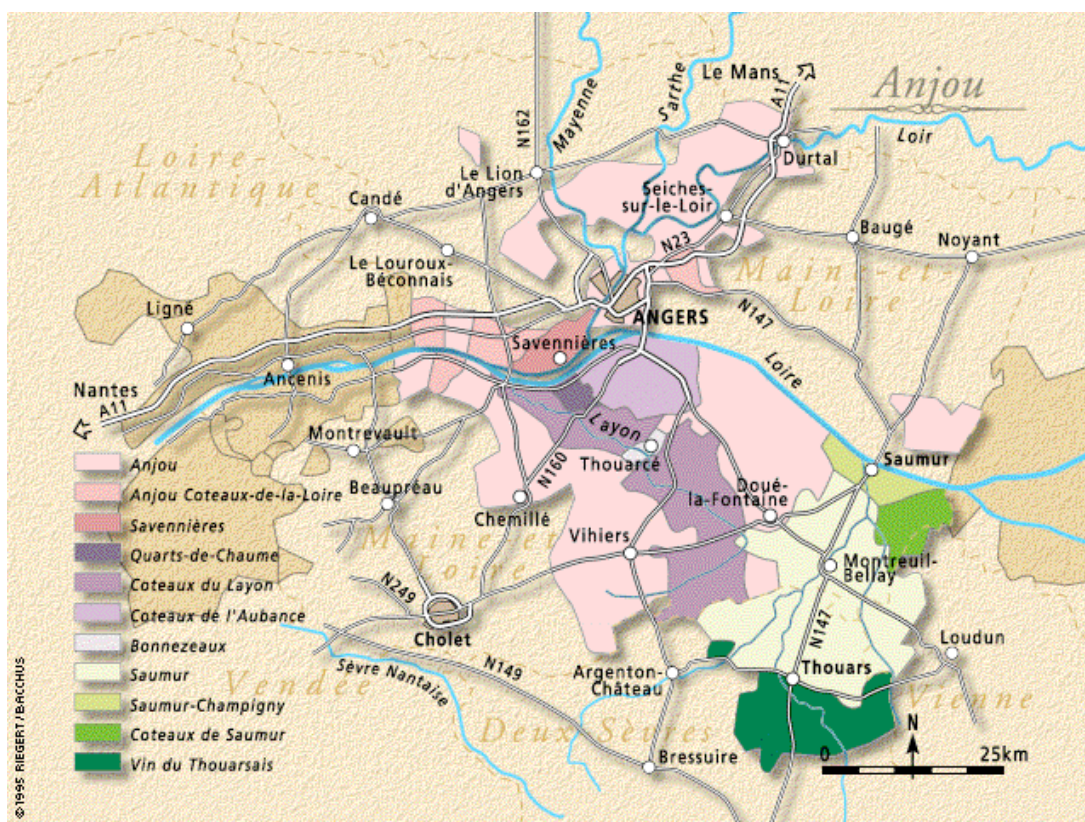
Voor deze degustatie trekken we naar de langste rivier van Frankrijk, meer bepaald de Loire (1012 km). Zij ontspringt op 1375 m hoogte in het Massif Central (departement Ardèche) op nog geen 110 km van de Middellandse Zee en mondt uit in de Atlantische Oceaan, dichtbij Saint-Nazaire. Zij vormt voor Frankrijk de noord-zuid klimaatsgrens (verdeelt Frankrijk in koud en warm) en omvat een zeer uitgebreid wijngebied: Loiredal + de vele zijrivieren (Cher, Indre, Vienne,)



Samen met de Elzas en de Champagne behoort het Loiredal tot de meest noordelijke wijngebieden van Frankrijk: dus met minder stabiele klimatologische omstandigheden. De wijnen hebben hierdoor een aantal gemeenschappelijke kenmerken: frisheid, finesse door natuurlijke zuren, zelfs al zijn ze tot volledige rijpheid gekomen, maar nooit met de overrijpheid die men veelal in het zuiden aantreft.

Het Loiredal is de derde grootste wijnregio van Frankrijk en kan worden opgedeeld in een aantal sectoren: beneden Loire (Loire Atlantique), Anjou-Saumur (zijnde het thema van deze avond), Touraine en het Westen (Centre). In totaal vinden we er niet minder dan 69 appellations waarvan 75% witte wijnen produceren.

De wijnboeren aan de Loire hoor je bovendien niet mopperen over klimaat opwarming. Zij doen er zich, voorlopig toch, voordeel mee. De rode wijnen van cabernet franc worden rijper met diepe fruitigheid tot gevolg.



Onder de wijnen van het deelgebied Anjou-Saumur vinden we:

- **Rosé:** Rosé d'Anjou / Cabernet d'Anjou / Cabernet de Saumur / Rosé de Loire
- **Wit:** Anjou / Anjou-Coteaux-de-la-Loire / Coteaux de l'Aubance / Coteaux de Saumur / Saumur / Savennières (+ 2 crus: les Roches-aux-Moines en Coulée-de-Serrant) / Coteaux-du-Layon (+ 2 crus: Bonnezeaux en Quarts-de-Chaume)
- **Rood:** Anjou / Anjou-gamay / Anjou-Villages / Saumur / Saumur-Champigny
- **Mousserend:** Saumur Mousseux of Crémant de Loire

Geschiedenis

De Romeinen, hoe kan het ook anders, waren de eersten die in Saumur druiven aanplantten. Na hun vertrek ging de wijncultuur in de streek van Saumur sterk achteruit tot dit, in de 8ste eeuw, nieuw leven werd ingeblazen door de monniken van de Abdij van Fontevraud. In 1025 komt het Château de Saumur en de omringende wijngaarden in eigendom van Foulque Nerra, die het graafschap Anjou stichtte. Rond 1055 introduceert Nerra's zoon Geoffroy Martell de "Bordelais"-wijnstok in de wijngaarden van Anjou. Wanneer in 1154 Henri Plantagenêt plaats neemt op de troon van Engeland komt er, temeer door de vraag van de Engelse adel, een verdere ontwikkeling van de wijnbouw.

In de 17de eeuw krijgt Abbé Breton van Fontevraud vanwege Richelieu, die zelf wijngaarden bezit in Chinon en Bourgueil, de opdracht om het (volledige) gebied te beplanten met cabernet franc (herkomst Bordeaux!). Cabernet wordt dan ook "Plant de l'Abbé Breton" en later kortweg Breton genoemd.

In de middeleeuwen kent het gebied, ondanks de 100-jarige oorlog, een verdere expansie. Doch, tijdens de Franse Revolutie wordt de wijngaard grotendeels vernietigd.

In de 19de eeuw plaatst André Jullien in zijn boek "Topographie de tous les vignobles connus" (1816) Champigny als nr.1 in zijn klassement van rode wijnen uit Anjou. In 1886 koopt Antoine Cristal (le Père Cristal) het Château de Parnay, gelegen in de omgeving van het dorp Champigny. Tot aan zijn dood op 93 jarige leeftijd (1931) ijvert hij voor een grotere naamsbekendheid van Champigny.

De cabernet franc blijft echter nog lange tijd gereserveerd voor enkele "harde" wijnbouwers en het is pas na de II-de WO dat er een kentering komt. De oprichting van de Cave Cooperative Saint-Cyr-en-Bourg in 1956 zorgt voor een nog grotere ommekeer. Men streeft naar een doorgedreven selectie van druiven om tot een optimale kwaliteit te komen: betere wijn, stijgende vraag, grotere productie. De erkenning volgt snel want in 1957 krijgt Saumur-Champigny de AOC status. Rond 1980 wordt Saumur Champigny de nieuwe modewijn in de Parijse bistrotts.

Heel recent, meer bepaald in 2006 engageert de AOC Saumur-Champigny zich als allereerste AOC in Frankrijk voor een programma van biodiversiteit. Zo wordt o.a. in de wijngaarden gewerkt zonder pesticiden (!) en zonder meststoffen. Ook de plaatselijke bevolking wordt erbij betrokken door het stimuleren van de aanplant van bomen, hagen, struiken, grassen, waarin zich o.a. de natuurlijke bestrijders van schadelijke insecten voor de wijngaard kunnen nestelen.

Terroir van Saumur

De wijngaard - 3.100 ha verdeeld over 36 gemeenten - strekt zich uit over eilandjes van krijt, kalk en afzettingen uit het Eoceen, gelegen op de hellingen langs de rivieren Loire en Thouet. Hoewel de witte wijnen zeer gereputeerd waren kenden de rode wijnen (25% van de productie) sinds het midden van de jaren '70 een sterke opkomst. Het gebied is echter nog het meest gekend voor zijn mousserende wijnen (60%).

Wetgeving

- AOC : sinds 31 december 1957 en gewijzigd op 21-08-1974 en 04-09-1974
- Geldt voor rode wijnen : cabernet franc, cabernet-sauvignon en pineau d'Aunis)
- En voor witte (minimum 80% chenin blanc, al dan niet in combinatie met chardonnay en sauvignon blanc).
- Het max. rendement bedraagt 60 hl/ha

Terroir van Saumur-Champigny

Dit driehoekige gebied van 1.376 ha - waarvan 1.260 ha thans in gebruik - wordt in het westen afgebakend door het riviertje Le Thouet, in het noorden door de Loire en in het oosten door de bossen van Fontevraud. Er zijn ongeveer 187 “wijnmakers” actief, waarvan 177 domeinen, 4 cave coöperatieven en 6 négociants. Samen zijn zij goed voor een jaarlijkse productie van gemiddeld 75.000 hl.

De wijngaarden liggen op een krijtplateau met overwegend kalk langs de oevers van de Loire en met wat meer klei langs de Thouet. Wat Saumur-Champigny vooral kenmerkt is de aanwezigheid van “tuffeau” in de ondergrond. Een sedimentair gesteente dat 90 miljoen jaar geleden gevormd werd, toen de Loire vallei nog een zee was. Het is een broze kalk, wit, crèmeachtig, soms lichtgeel van kleur.



Vroeger werd de tuffeau ontgonnen voor de bouw van huizen, kerken, en kastelen. Vandaag worden de oude steengroeven gebruikt als kelders voor de wijn ofvoor het kweken van o.a. de Champignons de Paris. Omdat de oppervlaktelaag van verweerde kalk en klei meestal niet meer dan 60 cm. dik is, buffert de tuffeau de seizoensvochtigheid en ook de dagelijkse hitte van de zomer om deze 's nachts opnieuw uit te stralen.

De naam Champigny komt trouwens van het Latijn “Campus Ignis” ofwel “Champs de feu”, veld van vuur, wat wijst op een microklimaat dat voorbestemd is voor de wijnbouw.



Klimaat

Het gebied ligt op de rand van de invloed van het Atlantische Zeeklimaat. Dankzij deze invloed worden de zomerse extremen wat afgezwakt en de winterse toestanden duidelijk verzacht. Tezelfdertijd houden de heuvelruggen van de “Mauges” (ten westen van Saumur) overdreven vochtigheid en neerslag tegen, waardoor deze appellation geniet van de hoogste gemiddelde temperaturen van de regio.

Wetgeving

- AOC : sinds 31 december 1957 en enkel voor rode wijnen.
- Druiven moeten afkomstig zijn van -, en de vinificatie en de verdere “opvoeding” van de wijn moet plaatsvinden op het grondgebied van volgende gemeenten: Chacé, Montsoreau, Parnay, Saint-Cyr-en-Bourg, Saumur, Souzay-Champigny, Dampierre-sur-Loire, Turquant, Varrains.
- Druiven: voornamelijk Cabernet franc en ondergeschikt (bijkomstig): cabernet-sauvignon en pineau d’Aunis (enkel of samen voor maximum 15 %)
- Rendement: 57 hl/ha. (theoretisch) - rendement buttoir¹ = 69 hl/ha.

¹ (Rendement buttoir: = wat AOC voorschrijft + PLC

PLC (= Plafond limite de classement) of percentage dat jaarlijks door INAO vastgelegd wordt en waardoor het rendement kan (mag) verhoogd worden (0 tot 25%)

Château de Villeneuve



Het Château de Villeneuve, in 1577 door de familie gebouwd als optrekje “Bel Air” voor de oudste zoon, ligt in Souzay-Champigny op een plateau met zicht op de Loire. Het is meer een “herenhuis” dan wel Château en is gebouwd met stenen uit de “tuffeau”. In 1781 neemt Jean-Marie Berthelot de Villeneuve er zijn intrek nadat zijn oudere broer, tijdens de slag van York (Amerika), onder het commando van Marquis de Lafayette, wordt gedood.

In 1867 wordt “Bel Air” eigendom van de families “de Foucault” en “de Bossoreil”. Zij doen aanpassingen aan het domein (wijngaarden) en het “kasteel”. In 1940 wordt het kasteel bezet door de Duitsers en gebombardeerd door de geallieerden.





De familie Chevallier koopt het domein in 1969, restaureert de gebouwen en de wijngaarden en geeft het kasteel zijn huidige vorm. In 1982, na zijn oenologie studies te Bordeaux, neemt **Jean-Pierre Chevallier** de leiding van het domein over. In 1997 worden de oorspronkelijke kelders van het kasteel teruggevonden waardoor het domein zijn charme van weleer terugkrijgt.

Château de Villeneuve behoort, samen met Domaine des Roches Neuves, Château de Hureau en Clos Rougeard tot de top van de AOC Saumur-Champigny

De wijngaard is 28 ha groot waarvan 22 ha cabernet franc (Saumur-Champigny = 14 ha, Le Grand Clos = 8 ha en Vieilles Vignes) en 6 ha chenin (Saumur Blanc = 4 ha, Les Cormiers = 2 ha en Coteaux de Saumur)

Aanvankelijk paste men de “gewone” bewerking van de wijngaard toe maar vanaf 1984 schakelt men over op “la lutte raisonnée”. Het doel is het herstellen van een biologisch evenwicht door instandhouding en heropbouw van de fauna en flora als natuurlijke bestrijder van de ziekten, plagen en onkruiden in de wijngaard (gebruik van chemische bestrijdingsmiddelen wordt tot een uiterst minimum herleidt). Om de biodiversiteit te verhogen zaait men tussen de rijen “Kentucky bluegrass”. Dit is niet alleen decoratief maar zorgt tevens voor een betere waterhuishouding van de wijngaard en bevordert de ontwikkeling van de wortels van de wijnstok.

Er worden geen meststoffen gebruikt en in de winter wordt streng gesnoeid (Guyot Simple met behoud van 6 “ogen”). Een week voor de véraison² - normaal rond 10 augustus - wordt een gedeelte van de trossen weggeknipt om de dracht tot 8 à 10 trossen per stok te beperken (vendange verte). Dit resulteert in een grotere saprijkdom bij de overblijvende druiven en een grotere concentratie aan droge stof, o.a. tannines in de schillen. Kort voor de oogst tenslotte, wordt (langs de zijde van de zonsopgang) een deel van de bladeren weggenomen. Dit zorgt voor een betere rijping van de druiven en beperkt de kans op schimmels en rot.

In de kelder

Na een manuele oogst volgt een selectie van enkel de beste druiven. De trossen worden onsteeld. Na een korte koudmaceratie voor de cabernet franc volgt steeds een koele fermentatie. Chaptalisatie is uit den boze en het gebruik van sulfiet wordt tot een strikt minimum beperkt. Opvoeding van de wijn geschiedt op hout (nieuw en gebruikt), meer bepaald op demi muids, volgens Chevallier de ideale inhoudsmaat (zeker voor Les Cormiers)

Visie van Chevallier

Geen streven naar maximale extractie, maar wel een continu zoeken naar finesse en elegantie. Houtlagering wordt toegepast op een intelligente manier en het beperken van het rendement is een opoffering, maar resulteert in beter geconcentreerde wijnen.

² start van de verkleuring en rijping van de druiven

IN HET GLAS



De chenin is de meest kenmerkende van alle Loiredruiven, maar te weinig bekend en zelfs miskend. Zij is zeker geen modedruif zoals chardonnay en sauvignon. Zij werd in de 4de eeuw geboren in wat men noemt de “tuin van Frankrijk” en komt vanuit het dorpje Saint-Martin-le-Beau (noordelijke Loire-oever tegenover Tours). Volgens Pierre Galet echter is het een oud ras uit Anjou, reeds gekend vanaf 845. Van hieruit kende zij een verspreiding naar alle hoeken van Frankrijk, Europa en overzee.

- Loire: Touraine (“Plant d’Anjou” vanaf 1490), Touraine Amboise, Saumur, Azay-le-Rideau, Anjou (Savennières, Coteaux du Layon,)
- Buiten Frankrijk: wel met enorme variatie in smaak en kwaliteit en in niets te vergelijken met de Loire-chenin vinden we haar terug in Rusland (Oekraïne), Australië, Nieuw-Zeeland, USA (Californië), Chili, Argentinië, en in Zuid-Afrika waar zij ook bekend staat onder de naam Steen (beplante oppervlakte 3 x groter dan in Frankrijk, o.a. grondstof voor de zgn. Sherry, Port en Cognac)

Synoniemen: Pineau de la Loire, Pineau d’Anjou, Pineau de Savennières, Plant de Brèze, Verdurant, Confort, Franc-Blanc, etc.

Plant: een krachtige plant die zeer vroeg uitloopt, dus gevoelig voor vorst in de lente en vatbaar voor schimmelziekten zoals meeldauw, grijze rot (pourriture grise)

Wijn: uit de chenin wordt bijna elke denkbare witte wijn geperst, van droge lichte tot zware zoete en zelfs likoreuze wijn en mousserende wijn - van eenvoudig tot groots.

Terroir: komt het best tot zijn recht op kalkbodems, in het bijzonder de “tuffeau de Touraine”. De druif houdt van een zgn. marginaal klimaat, t.t.z. koel en droog wat van de Loire vallei, en vooral de streek tussen Angers en Tours, zijn meest ideale terroir maakt.

Kenmerken: een hoog zuurgehalte geeft de wijnen veel frisheid en laat ze uitstekend ouderen. In grote jaren ontvankelijk voor botrytis en dus productie van prachtige zoete wijnen. De wijnen van chenin kunnen jong gedronken worden (binnen 2 à 4 jaar), waarna ze de neiging hebben om zich te sluiten (5 à 10 jaar volgens de jaargang) om daarna terug open te komen en geleidelijk aan veel rijker te worden.

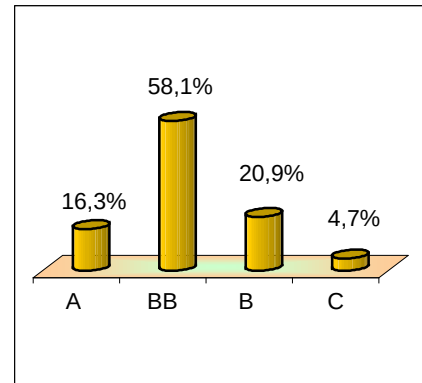
Wij proeven Saumur

De druiven, 100 % chenin blanc van 25 à 30 jaar oud, zijn afkomstig van een 2 ha grote wijngaard die zuidoostelijk georiënteerd is en waarvan de bodem bestaat uit klei-kalk met dominantie van kalk (calcaire du turonien). Het rendement bedraagt 30 hl/ha en de pluk geschiedt manueel met verschillende tris. Fermentatie en rijping (1j) op eiken demi-muids van 500 liter – 50% nieuwe eik, 50% vaten van 1 jaar oud.

“Les Cormiers” wordt enkel geproduceerd in jaren waarin men op natuurlijke wijze meer dan 13° alcohol haalt.

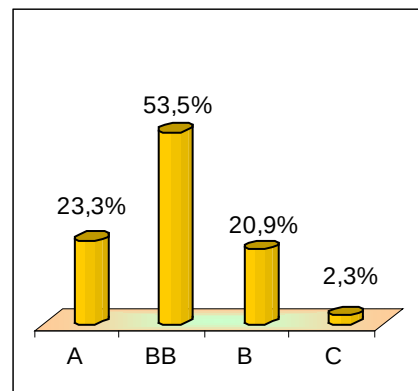
Les Cormiers 2007

- Oogst: 30 hl/ha.
- Vinificatie: mix van nieuw en gebruikt hout gedurende 1 jaar



Les Cormiers 2001

- Selectie van trossen in de wijngaard (wegnemen van trossen- “vendange en vert”)
- 1 maand voor de oogst werd een deel van de bladeren weggenomen
- Oogst in 3 tris – natuurlijk alcoholgehalte van 14°
- Vinificatie: 50% in nieuwe eik, 50% in vaten van 1 jaar
- Geen malolactische gisting



De cabernet franc is van oorsprong een Bordelese druif en zou uit de Libournais (Saint-Emilion, Pomerol) naar de Médoc zijn uitgevoerd. De meest befaamde cabernet franc komt uit Saint-Emilion: Château Cheval Blanc (minstens 65% cabernet franc).



Verspreiding:

Vanuit de Libournais werd zij ook overgebracht naar de Loire (Anjou, Saumur, Touraine) en verder vindt men ze in Frankrijk (maar dan wel in assemblage) in Madiran, Irouleguy, Buzet, Pécharmant,

Buiten Frankrijk vinden we de CF in Hongarije, Roemenië, Bulgarije, Italië, Zuid-Afrika, Nieuw-Zeeland, Australië, Argentinië, USA

Synoniemen:

Breton (Loire), Carmenet (Médoc), Bouchy (Madiran), Bouchet, Gros-Bouchet, Grosse-Vidure (Saint-Emilion en Pomerol), Noir-Dur, etc.

Terroir:

De rechteroever van Bordeaux en in het bijzonder de Libournais is voor de cabernet franc de ideale terroir: het is er meestal koeler en de bodem is van het tamelijk “warme” type.

Langs de rivier de Loire betekenen de wijnstreken met kalkbodem rond Saumur en Angers het betere terroir voor de cabernet franc.

Kenmerken:

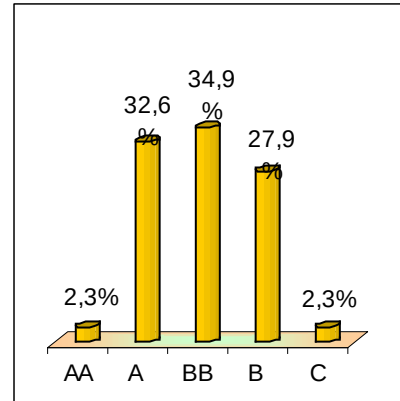
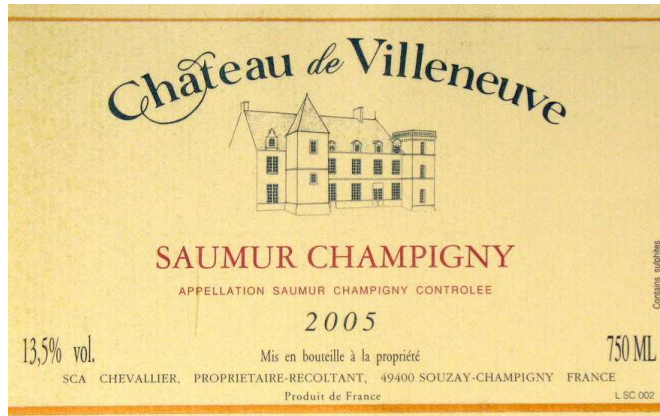
De opbrengst is vrij laag en hangt voornamelijk af van de plantdichtheid en het aantal trossen per stok. In Bordeaux is het rendement zelden boven de 45 hl/ha, in de Loire kan men tot 50 hl/ha gaan. Er is een duidelijk verschil tussen de cabernet franc wijnen afkomstig uit Bordeaux (en andere niet Franse wijnstreken) en deze uit de Loire.

Wij proeven Saumur-Champigny

De druiven, 100 % cabernet franc van gemiddeld 30 jaar oud, worden verbouwd op 14 ha wijngaarden waarvan 2/3 zich situeert rond het Château en 1/3 te Dampierre (op 6 km van Souzay-Champigny). Zij zijn zuidoostelijk georiënteerd en de bodem bestaat uit klei-kalk (argilo-calcaire du turonien). Na een manuele oogst volgt een volledige ontristing. Maceratie en fermentatie geschiedt op inox bij een temperatuur tussen 25 en 30°C gedurende 15 tot 22 dagen naargelang de kwaliteit van het oogstjaar. De rijping gebeurt deels in inox en voor 20% van de oogst in eiken demimuids.

Saumur Champigny 2005

- Koude weking (maceration) van 4 dagen
- Gisting (fermentatie) van 28 dagen met max. 25°C
- Rijping: 20% in houten vaten van 40 hl., rest in inox

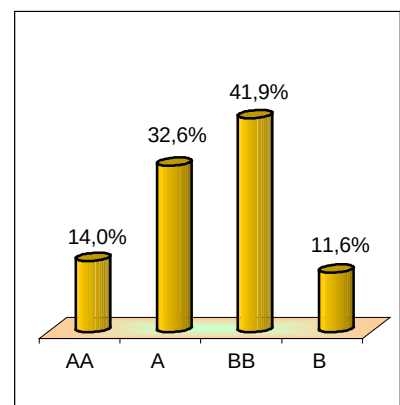
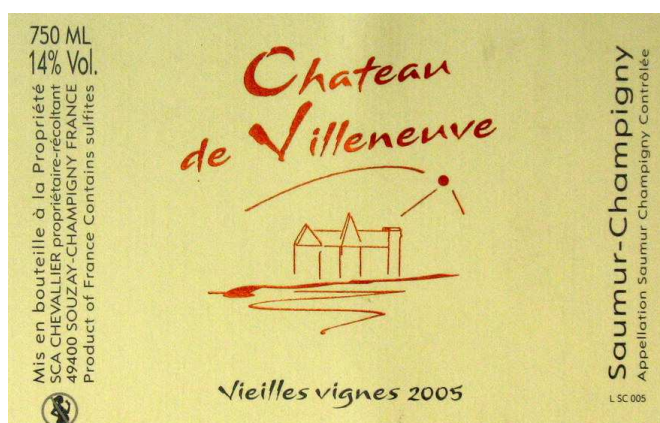


Saumur-Champigny – Vieilles Vignes

De druiven worden geteeld binnen dezelfde zone als de gewone Saumur-Champigny maar zijn afkomstig van wijnstokken die gemiddeld 50 jaar oud zijn. Na een manuele oogst volgt een volledige ontristing. Maceratie en fermentatie geschiedt in dit geval op houten vaten van 40 hl waarna doorgaans een rijping volgt op demi-muids (500 liter) van 2 en 3 wijnen (= oogstjaren) gedurende 13 maand

Vieilles Vignes 2005

- Selectie van druiven op de tafel
- Maceratie en fermentatie: 30 dagen met maximum 25°C
- Rijping: vaten van 500 liter van 2e en 3e wijn gedurende 16 maand

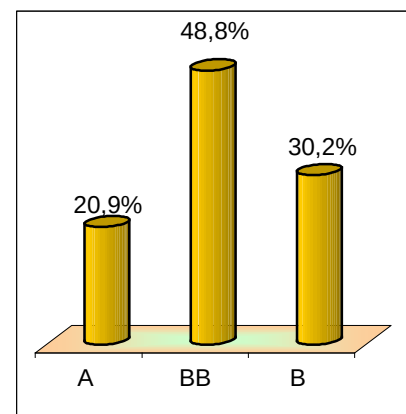
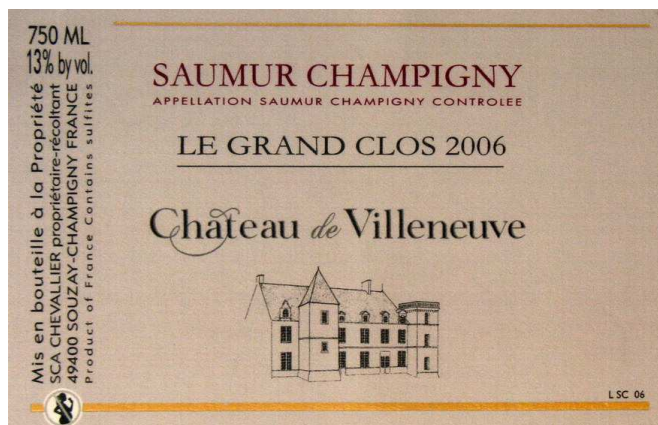


Saumur-Champigny "Le Grand Clos"

De druiven, 100 % cabernet franc tussen 30 en 50 jaar oud, zijn afkomstig van een 8 ha grote oost-zuid-westelijke georiënteerde wijngaard waarvan de bodem bestaat uit klei-kalk (argilo-calcaire du turonien) en een zeer dunne bebouwbare laag, waardoor de wijnstok sterk lijdt en het rendement uiterst laag is. Na een manuele oogst volgt een selectie van druiven op tafel en een volledige ontristing. Maceratie en fermentatie duren doorgaans 30 dagen en de rijping geschiedt voor 50% in nieuwe eik, 25% in vaten van 1 wijn, 25% in vaten van 2 wijnen (steeds demi-muids).

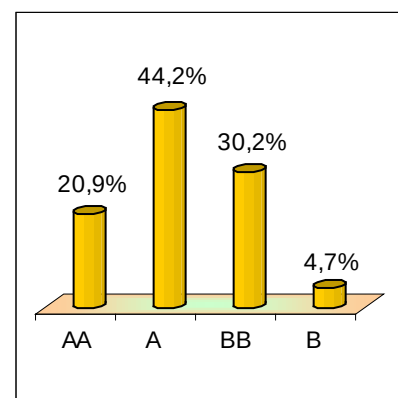
Le Grand Clos 2005

- Pigeage manuel (= onderdompeling van de bovendrijvende druivenkoek)
- Maceratie en fermentatie van 32 dagen, vaten van 40 hl.
- Rijping: 16 maand, nieuwe vaten en vaten van 1 wijn (% ???)
- Rendement 2005: 32 hl./ha.



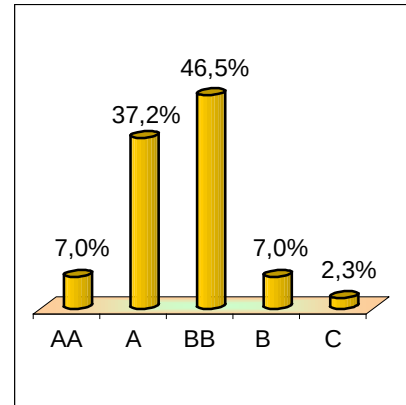
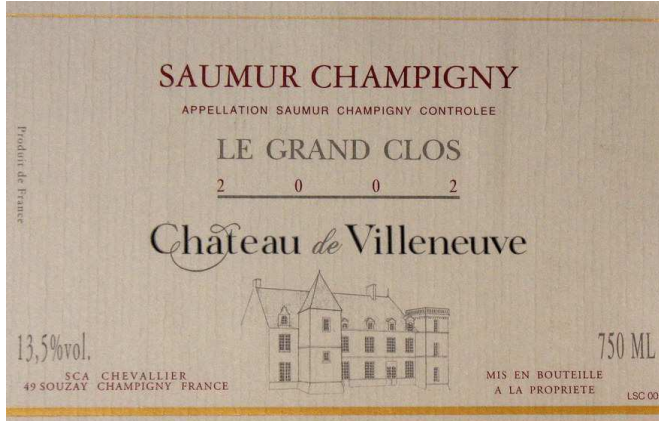
Le Grand Clos 2006

- Pigeage manuel
- Maceratie en fermentatie van 32 dagen, vaten van 40 hl.
- Rijping: 14 maand, nieuwe vaten en vaten van 1 wijn (% ???)
- Rendement 2006: 30 hl./ha.



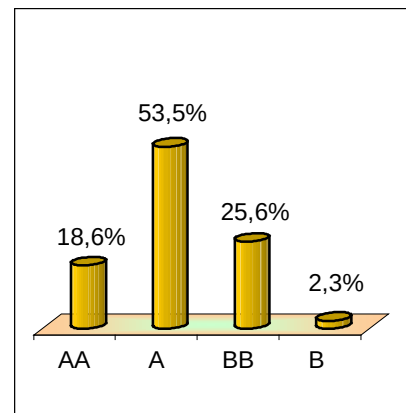
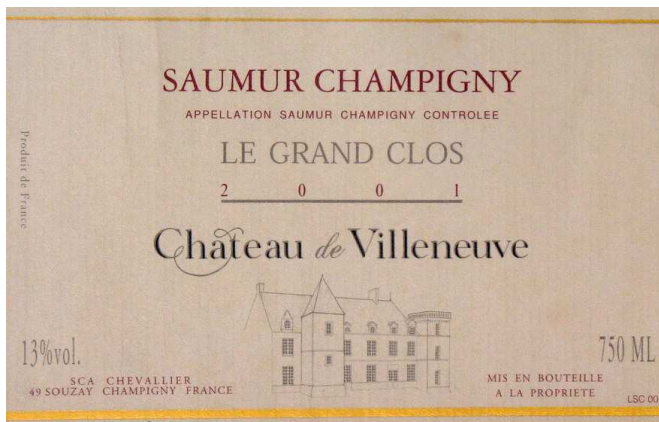
Le Grand Clos 2002

- Pigeage manuel
- Maceratie en fermentatie van 32 dagen, vaten van 40 hl.
- Rijping: 16 maand, 40% nieuwe vaten en 60% vaten van 1 wijn
- Rendement 2002: 35 hl./ha.



Le Grand Clos 2001

- Pigeage manuel
- Maceratie en fermentatie van dagen, vaten van 40 hl.
- Rijping: 16 maand, 60% nieuwe vaten en 40% vaten van 1 wijn
- Rendement 2001: 35 hl./ha.



We danken Guy van harte voor zijn expertise bij het begeleiden van deze proefavond. Bovendien was het de eerste keer in zijn leven dat hij met powerpoint werkte zodat ook Guy een ervaring rijker is. Het mag gezegd, Guy heeft het er schitterend vanaf gebracht en wij kijken reeds reikhalzend uit naar zijn presentatie over de Bordeaux supérieur, een streek die hij afgelopen zomer ging ontdekken of beter, herontdekken, en die ongetwijfeld binnen dit en 2 jaar op ons programma staat.

Voor en nawoord : Patrick Brock