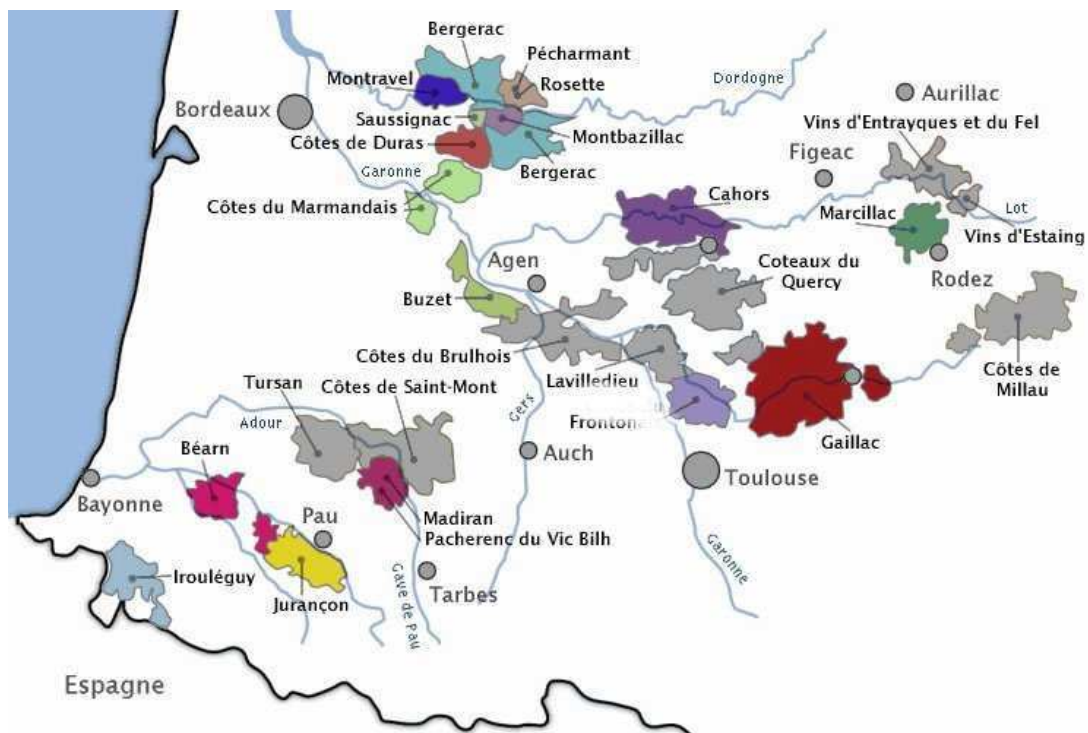




Proefavond 24 september 2011

Gastspreekster: Regine Verhoye,
Wijnhuis Louise Brison

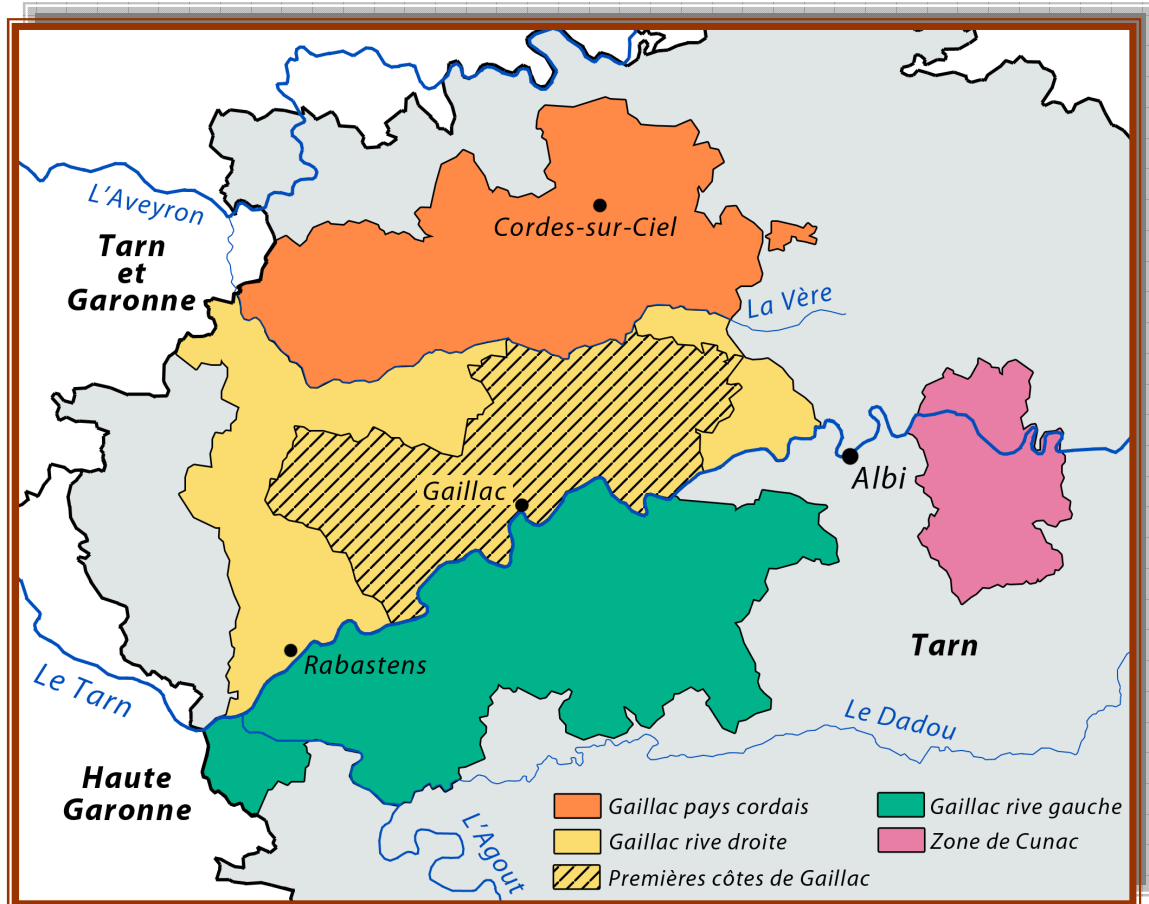
De wijngaarden van Gaillac, gelegen in de zuidwestelijke wijnregio van Frankrijk, behoren tot de oudste van Frankrijk. Archeologische vondsten wijzen er op dat al voor de intrede van de Romeinen in deze streek aan wijnbouw werd gedaan. De komst van de Romeinse kolonisten zorgde voor een grotere productie en de wijnhandel werd ingevoerd. De Benedictijner monniken bouwden in 972 de abdij St. Michel wat leidde tot het ontstaan van de stad Gaillac. De monniken verbouwden in de ruime omgeving druiven en verbeterden stelselmatig de wijn. Eén van de maatregelen was het verbod op gebruik van andere meststoffen dan duivenmest voor de wijngaarden. Zo staan er nu nog in de Tarn ongeveer 1.800 pigeonniers welke een leuk toeristisch aspect zijn van deze regio.



De Tarn is eeuwenlang de belangrijkste transportader geweest voor de regio. In de haven van Gaillac werden schuiten gebouwd (8 tot 25 meter lang, 4 meter breed maximum), die dan stroomafwaarts getrokken werden door de bemanning. De Tarn mondt uit in de Garonne en zo kwam men dan in Bordeaux. De plaatselijke

wijnhandel gebruikte de Gaillacwijn om de kwaliteit van hun Bordeaux - die in slechte jaren een veel te laag alcoholgehalte had – op te peppen. Gaillacwijn werd uitgevoerd naar Engeland, maar als « claret » afkomstig van Bordeaux.

In vergelijking met Bordeaux heeft Gaillac een veel milder klimaat: het regent er minder, er is de weldoende invloed van de Middellandse Zee en de droge hete wind “vent d'autan” zorgt er voor dat de wijngaarden veel minder moeten behandeld worden tegen ziektes en onheil. Desondanks blijven de wijnen uit Gaillac minder bekend dan Bordeaux. In 1938 kregen ze weliswaar al snel het AOC-statuuut maar dan enkel voor witte wijn. Pas in 1970 kwamen daar ook de rode wijnen bij.



Vandaag betekent de wijnstreek Gaillac 2500 ha AOC-wijngaarden, onderverdeeld in 3 zones. Elke zone heeft zijn typische wijnen, te wijten aan de diverse grondsoorten, de hoogteverschillen, en de blootstelling aan de zon. De linkeroever van de Tarn produceert vooral lichtere wijn. De bodem bestaat vooral uit zand en sedimenten aangevoerd door de rivier. De hellingen (les coteaux) van de rechteroever vormen een uitgestrekter en meer gevarieerd gebied; de wijngaarden liggen iets hoger dan de rest, dus de druiven rijpen wat later dan elders in de streek. Er zit flink wat kalk en klei in de bodem, hier komen de beste wijnen vandaan. De oogst op het kalkplateau van Cordes, ten noorden van Gaillac, start een tweetal weken later dan in de rest van de streek: de hoogte ligt hier tussen 250 en 300 meter. De ondergrond is overwegend argilo-calcaire, de wijnen zijn hier evenwichtig en meer geparfumeerd.

Gaillac is een interessant gebied voor liefhebbers van zeldzame wijntypen en druivenrassen: in de wijngaarden van Gaillac staan vijftien verschillende druivenrassen aangeplant. De belangrijkste zijn:

- Voor witte wijn: mauzac, loin de l'oeil (len de l'el), sauvignon en muscadelle
- Voor rode wijn: braurol, duras, syrah, gamay (voor de primeurwijn), merlot en cabernet sauvignon



LOIN DE L' OEIL

Loin de l' oeil (of len de l'el) is een druivensoort voor witte wijn uit Zuid-West Frankrijk. Deze druif wordt vooral gebruikt bij de witte wijnen uit Gaillac. De naam die letterlijk “ver uit het zicht” betekent vindt zijn oorsprong in de grote afstand die er is tussen de tak en de druiventros. Het ras is gevoelig voor rotting en wordt niet zoveel aangeplant. De wijnen van de len de l'el zijn vrij zwaar, hebben een hoog alcoholpercentage en een zeer aanwezige fruitsmaak. De wijnen zijn er zowel in stille als in mousserende variant. Ofwel wordt de druif vroeg geplukt voor zijn aciditeit ofwel laat voor zijn likoreus karakter.

BRAUCOL (FER SERVADOU)

Een zeldzame druif is de braurol, ook bekend onder de naam fer servadou, pinenc of mansois. Marcillac is de enige AOC waar ze als fer servadou de hoofdrol speelt, maar ook in Gaillac wordt ze af en toe als monocépage gebotteld (hoewel ze er gewoonlijk geblend wordt met syrah en duras). In Madiran speelt ze als pinenc een kleinere rol. Het is niet geheel duidelijk waar de druif vandaan komt, maar eerste DNA-testen verwijzen naar een verwantschap met cabernet franc. In blends wordt de druif gebruikt om kleur en aroma te leveren. Typische aroma's van braurol zijn cassis, bessen, kersen, frambozen. In de literatuur worden ook rabarber en groene peper vermeld. Heel typisch in de mond is de relatief hoge aciditeit die de wijn erg fris maakt. Deze druif moet in volle maturiteit geplukt worden om zijn typische aroma's waar te nemen. Te vroeg geplukt geeft ze de geur van pepers, te laat de geur van gebrande toetsen.

Een wijngaard voor witte wijn moet minstens 15 % sauvignon of loir de l'oeil bevatten, of een assemblage van beide soorten. Witte Gaillac kan droog, zoet (doux) of vol en zacht (moelleux) zijn, stil, mousserend of perlé. Gaillac perlé is een traditionele droge witte wijn. Tijdens de productie moet een beetje koolzuurgas van de malolactische gisting behouden blijven als de wijn wordt gebotteld. De belletjes in het glas zien er uit als kleine pareltjes, vandaar ' perlé '. Twee stijlen rode Gaillac. Voor de eerste wordt duras gemengd met braucon (= fer servadou) voor structuur en met syrah voor de kleur. Voor de tweede wordt duras vermengd met merlot en cabernet sauvignon.

Toegelaten herkomstbenamingen

- AOC GAILLAC Blanc Sec
- AOC GAILLAC Fraîcheur Perlée
- AOC GAILLAC Doux
- AOC GAILLAC Mousseux : volgens de traditionele methode of volgens de eigen, oude "methode gaillacoise"
- AOC GAILLAC Rouge
- OC GAILLAC Primeur
- AOC GAILLAC Rosé

Recent nieuws: AOC Gaillac Vendanges Tardives

De appellatie Gaillac heeft vanaf de oogst 2012 recht op de specifieke herkomstbenaming "Gaillac Vendanges Tardives" voor wijnen die gemaakt worden van laat geplukte druiven. Na Alsace, Alsace Grand Cru en Jurançon is het de vierde appellatie van deze aard in Frankrijk.

Nog een klein wetenswaardigheidje

Ter plaatse wordt de Gaillac rouge gepromoot als een uitstekende begeleider bij brie de Melun!