

Proefavond 20 oktober 2007

Weinigen zullen mij tegen-
spreken: dit was één van
die memorabele avonden
in de geschiedenis van
onze wijnkring. Alle facto-
ren waren optimaal aanwe-
zig: een groot aantal aanwezige leden, een vlotte, zeer sympathieke
en gepassioneerde gastspreker maar vooral prachtige wijnen die hun
respectievelijke appellatie alle eer aandeden!

Sancerre

Domaine Henri Bourgeois



Gastspreker : Lionel Bourgeois



DE WIJNGAARDEN IN DE CENTRE-LOIRE

De wijngaarden in de Centre-Loire liggen in het hart van Frankrijk, op de hellingen boven de Loire en in het dal van de (rivier) Cher. Er wordt al sinds twee duizend jaar wijn verbouwd. Vandaag beslaan de wijngaarden 5000 hectare. Zeven wijnen hebben de AOC-status bekomen - nog een paar andere staan er op de drempel van - en zijn, de één al wat meer dan de andere, bij het grote publiek bekend om hun eigen persoonlijkheid en kenmerken: Sancerre, Pouilly (welke 2 AOC-wijnen bevat nl. Pouilly Fumé en Pouilly-sur-Loire) Menetou-Salon, Quincy, Reuilly en Coteaux du Giennois. In aanvraag momenteel is de VDQS Châteaumeillant. De wijngaarden in de Centre-Loire hebben het familiale karakter van hun organisatie, hun authenticiteit en geschiedenis bewaard. Maar de wijnbouwers hebben hun kelders en wijnstokken ook ontwikkeld, waarbij ze het milieu respecteren en met het gemeenschappelijke doel om de mooiste uitdrukking aan iedere wijngaard te geven. In dit zacht golvende



landschap bedekken de wijnstokken de hellingen en plateaus die door de Loire en de Cher zijn gevormd. De glooiende heuvels en dalen die voor deze regio kenmerkend zijn, zorgen voor microklimaten die de verschillende kenmerken van de wijnen verklaren. Het klimaat is gematigd, met

kenmerken van een landklimaat, met sterke temperatuursverschillen: -1°C in de winter tot +26°C in de zomer. De neerslag bedraagt ongeveer 600 tot 800 mm.

Bedruiving

Bij het proeven van de wijnen uit de zeven wijngaarden, maakt men een echte reis langs de verschillende uitdrukkingen van eenzelfde druivenras. De sauvignon blanc, de druivenvariëteit die in deze regio domineert, openbaart met talent de diversiteit van de vele wijngaarden uit de Centre-Loire. De pinot noir, een ware ambassadeur voor rode wijnen uit de Centre-Loire, openbaart de lichtheid, de aroma's van rood fruit en delicaat gekruide geurnoten. De druivenrassen gamay en pinot gris vullen de in de regio aanwezige wijnstokken aan.

a) sauvignon blanc

De sauvignon is vooral aanwezig in de wijngaarden in het zuidwesten en in het hart van de Loire-streek, waar deze historisch gezien ook uit afkomstig is en ze kreeg in het begin van de 20ste eeuw bekendheid toen de wijngaarden na de druifluisziekte opnieuw werden beplant.

Het blijft het belangrijkste druivenras in de regio (75%). Gezien de weersomstandigheden (noordelijke zone) en de verscheidenheid van de wijngaarden, kent de sauvignon blanc in deze regio een veel langzamere rijping, die het mogelijk maakt om de citrusachtige smaak en de finesse van het druivenras te ontwikkelen. Afhankelijk van de verschillende soorten bodems die in de wijngaarden aanwezig zijn, zal de sauvignon verschillende uitdrukkingen krijgen.

Gronden met klei en kalk (kimmerien) geven krachtigere en zelfs rondere wijnen, die een beetje tijd vragen om zich te manifesteren en hun complexe aroma's te ontwikkelen. Op grond met witte kalksteen geeft de sauvignon fruitige, aromatische en smakelijke wijnen die vanaf hun eerste jaar gedronken kunnen worden. De in de grond aanwezige silex verleent oprechtheid aan de wijnen, een elegantie met een minerale toets, met intense en typische aroma's die zich geleidelijk openbaren. Zandgrond en kiezelzand geven een fris en fruitig karakter.

b) pinot noir

De pinot noir is een blauw druivenras in de noordelijke regio's van de Loire, dat 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 druivenvariëteit. 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 roséwijn opleveren.

c) gamay (als samenstelling in Châteaumeillant en Coteaux du Giennois)

Als er rosé van wordt gemaakt, verkrijgt men frisse, aromatische wijnen. De rode wijnen worden traditioneel bereid, waarna men aroma's van zeer rijpe vruchten en frisse, aangename wijnen bekommt.

d) pinot gris (Reuilly en Châteaumeillant)

Als er rosé van wordt gemaakt, wordt deze gekenmerkt door een bleekroze kleur, discrete aroma's en een opvallende fijnheid.

e) chasselas (Pouilly sur Loire)

Een druivenras dat in het midden van de 19de eeuw in Pouilly-sur-Loire werd verbouwd om de Hallen van Parijs te bevoorraden. Heden wordt het nog op minder dan 35 hectare verbouwd en geeft het een dorstlessende wijn die licht en fris is.

Meer en meer wijnbouwers verwerpen het gebruik van onkruidverdelgers en keren terug naar het bewerken van de bodem of het toepassen van contactherbiciden. Voor de fyto-sanitaire bescherming van de wijnstokken hebben zich talrijke groepen gevormd om collectief over een redelijke maar efficiënte bescherming na te denken die ook het milieu respecteert. Men merkt eveneens de ontwikkeling van biologische en biodynamische bestrijdingsmethoden.

Het oogsten en de wijnbereiding

Het oogsten begint in de wijngaarden die het eerste rijp zijn, meer bepaald tussen eind september en begin oktober in de appellaties in het westen (Quincy en Reully) en gaan daarna verder in Menetou-Salon en tenslotte in Sancerre, Pouilly, les Coteaux du Giennois en Châteaumeillant. In alle gevallen wordt de datum van de oogst vastgesteld om gezonde en rijpe druiven te verkrijgen. De gemiddelde opbrengst ligt tussen 50 en 65 hectoliter per hectare.

a) witte wijnen

De druiven worden met de grootste aandacht geperst om de vrucht zoveel mogelijk te ontzien en het plantaardige deel er niet uit te verwijderen. Een belangrijk deel van de kelders zijn uitgerust met pneumatische persen. Het verkregen druivensap wordt met sulfiet behandeld en rust vervolgens gedurende 12 tot 24 uur om te bezinken. De heldere most die wordt verkregen, wordt in vaten overgetapt waarna de gisting onder een gecontroleerde gemiddelde temperatuur van 18°C tot 22°C plaats zal vinden. De beheersing van de gistingstemperatuur is één van de opvallendste ontwikkelingen van de laatste twintig jaar, het laat lange gistingen toe welke fijnere en intensere aroma's geven. Aan het einde van het gistingsproces wordt een eerste aftapping uitgevoerd om de grove droesem van de wijn te scheiden. Het rijpen wordt zeer vaak "sur lie" uitgevoerd. De eerste cuves worden in het voorjaar, na klaring en stabilisatie, gebotteld. Met de meer complexe wijnen kan men bijna een jaar wachten tot ze gebotteld worden.

b) rode wijnen

De wijnoogst wordt gedeeltelijk of geheel afgerist. De druiven worden daarna voor de inweking en gisting in vaten gedaan. Het gistingsproces varieert afhankelijk van de wijn die de wijnbouwer wil bekomen. Hoe langer het gistingsproces zal zijn, hoe vaker de handelingen herkuipen en onderdompelen van de most worden uitgevoerd, hoe geconcentreerder de wijn zal worden. Maar als men een lekker wegdrinkende wijn wil produceren zullen de gistingen korter zijn en wordt het herkuipen en onderdompelen minder vaak uitgevoerd. Na deze rijping tapt men af en perst men de druivenpulp die in de kuip overblijft. De melkzuurgisting kan nu starten. Zodra die is beëindigd wordt een eerste aftapping uitgevoerd en het zwavelen maakt het mogelijk de wijn te stabiliseren. Verschillende overhevelingen zullen tijdens de verschillende fases van de klaring plaatsvinden. In het voorjaar wordt de eerste wijn gebotteld. Met wijnen die in eiken vaten rijpen wacht men tot een jaar voor ze te bottelen.

c) roséwijnen

Roséwijnen worden ofwel door rechtstreeks persen of door een 'saignée' (inweking van enkele uren) verkregen. De contacttijd is kort, vandaar de kleur die op die van uienvelletjes lijkt. De gistingen gebeurt vervolgens op dezelfde wijze als voor witte wijnen.

A.O.C. Sancerre

Hoog boven de Loire op een 'bergtop' liggend, is de wijngaard van Sancerre uiterst geschikt voor de wijnbouw. De wijngaarden in de Sancerrois liggen op het grondgebied van 14 gemeenten, op prachtige heuvels die perfect voor wijnbouw geschikt zijn: goed georiënteerd, met een goede ligging ten opzichte van de zon en beschermd, met bodems die rijk zijn aan kalk en silicium die tot de geweldige kwaliteit van de wijnen bijdragen. De beide druivenrassen die de Sancerre domineren zijn de sauvignon blanc en pinot noir.

Een vleugje geschiedenis...

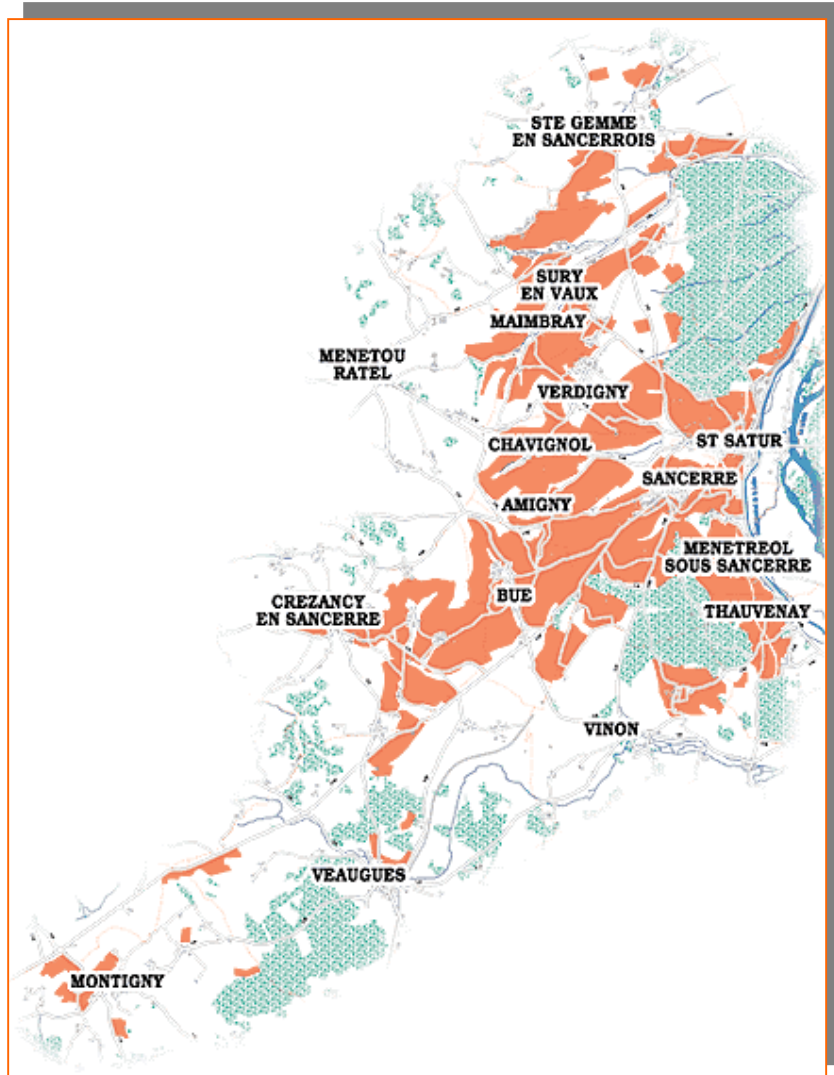
Talrijke legendes doen veronderstellen dat er sinds de oudheid altijd wijngaarden in de Sancerre zijn geweest. Al in 582 vermeldde Grégoire de Tours in zijn geschriften het bestaan van deze wijngaarden. In de twaalfde eeuw maakt de wijngaard een aanzienlijke ontwikkeling door dankzij de Augustijner monniken in Saint Satur en de adel in Sancerre. In die tijd produceert men in Sancerre een beroemde rode wijn, hoofdzakelijk uit pinot noir gewonnen, die over de Loire werd vervoerd om dan zo geëxporteerd te worden. Om die reden werd de wijn vaak in de Koninklijke geschriften

vermeld. Hertog Jean de Berry beschouwde deze wijn als de beste in het Koninkrijk. Voornamelijk bestaande uit pinot noir werden deze wijngaarden aan het einde van de negentiende eeuw door de druifluisziekte vernietigd. De sauvignon, die bijzonder goed aan het klimaat is aangepast, werd in plaats van de pinot geplant. De bodemgesteldheid en de wijnbouwers maakten er een kwaliteitswijn van die in 1936 erkend werd als AOC. In 1959 kregen de rode wijnen en de roséwijnen, gemaakt van de pinot noir, op hun beurt de AOC-vermelding.

De wijngaard

De wijngaard in de Sancerrois beslaat 2716 hectaren gelegen op de linkeroever van de Loire op het grondgebied van 14 gemeenten ligt (zie kaartje).

De Sancerrois heeft een heuvelachtig landschap, waarvan de 'top van de Sancerre' en het dal van de Loire deel van uitmaken. De Cuesta (een heuvelrug die tot 356 meter hoog is) bestaat in het westen uit lagen uit de latere juratijd. Twee lengtebreuken, die de Sancerre en de Thauvenay worden genoemd en die van het noorden naar het zuiden lopen, hebben de verzakte grondlagen uit het Krijttijdperk en het Eoceen met het westelijke deel in aanraking gebracht. De sterke erosie heeft de samenstelling van meer dan 15 soorten bodems en onderlagen tot gevolg gehad, waaronder de drie belangrijkste zijn:



- witte gronden, gelegen op de heuvels die het meest westwaarts in de Sancerrois liggen en een klei-kalk samenstelling hebben
- witte kalkstenen, zeer stenige en kalkrijke bodem
- gronden die rijk zijn aan klei en silicium, op de heuvels in het oosten van het wijngedebied

Enkele cijfers

Totale productie 2006: 162.700 hl, oppervlakte die in productie is: 2745 hectare

- Witte wijn: 128.737 hl
- Rode wijn: 21.760 hl
- Rosé: 12.203 hl

A.O.C. Pouilly & A.O.C. Pouilly-sur-Loire

De wijngaarden van Pouilly, die zich in de Berry en de Bourgogne, in de streek Nivernais, bevinden, zijn trots op twee AOC's. De wijngaarden liggen verspreid over zeven gemeenten en twee druivenrassen domineren er:

- sauvignon blanc, die plaatselijk blanc fumé wordt genoemd
- chasselas, die voor de productie van AOC Pouilly-sur-Loire wordt gebruikt.

Een vleugje geschiedenis...

Het bestaan van de wijngaard in Pouilly werd voor de eerste keer in de vijfde eeuw genoemd. Vanaf de twaalfde eeuw werd de wijngaard door monniken ontwikkeld (een perceel dat een mooi uitzicht op de Loire biedt heet nog altijd het 'balkon van de monniken'). De invloed van de kloosters werd nog groter bij de verkoop van het domein van Pouilly aan het klooster 'Bénédictins de la Charité', voor 3100 geldstukken en één zilverstuk. De opening van het kanaal van Briare in 1642 maakte de wijnhandel met Parijs mogelijk. Van 1860 tot 1890 richtte de wijngaard zich op de productie van de tafelwijn uit de chasselasdruif. Na de druifluisziekte werd het productiegebied in 1929 begrensd en wijnen afkomstig uit twee druivenrassen (de sauvignon blanc voor Pouilly Fumé en de chasselas voor Pouilly-sur-Loire) kregen in 1937 de AOC-benaming.

De wijngaard

De wijngaard van de Pouilly strekt zich uit over 1245 hectaren, op de rechteroever van de Loire, in 7 gemeenten (zie figuur onderaan de pagina). De oudste terreinen dateren uit de Juratijd en zijn ongeveer 160 miljoen jaar oud. Het zijn kalkrijke zeesedimenten met talrijke fossielen (organische resten, stukjes schelp) die van het zeeleven getuigen. Aan het einde van het Krijttijdperk werd de streek door een sterke erosiefase gekenmerkt. De kalkrijke sedimenten werden gedeeltelijk opgelost wat min of meer kleirijke lagen blootlegde (klei met silex). Een belangrijke tektonische fase rekte toen West-Europa in oostwestelijke richting uit wat de inzinking van de Loire veroorzaakte. Tevens verschenen er op dat moment talrijke noordwestelijk georiënteerde breuken die het huidige geaccidenteerde reliëf vormden. Men kan tenslotte in de wijngaarden vier zeer verschillende soorten bodems onderscheiden:

- kalkgrond van Villers die dateren uit het Oxfordien (witte kalkstenen)
- mergel, bestaand uit kleine oesters uit het Kimmerien (witte gronden)
- kalkgrond van Barrois uit de portland-etage (witte kalkstenen)
- silexrijke klei uit het Krijttijdperk (Silex)

POUILLY-SUR-LOIRE		POUILLY-FUMÉ ou BLANC FUMÉ DE POUILLY
	Date de création du décret de l'appellation 1937	
La ville de Pouilly-sur-Loire a donné son nom à cette appellation	Les communes POUILLY - TRACY - ST ANDELAIN ST LAURENT - MESVES ST MARTIN - GARCHY	
Chasselas	Origine du nom de l' A.O.C.	Sauvignon
40 ha	Cépage	1 200 ha
2 250 hectolitres	Surface	70 000 hectolitres
	Production	

Van waar de benaming “fumé” ?

Hiervoor bestaan twee verklaring : één gekoppeld aan de druif, een andere gekoppeld aan het terroir

- Pouilly Fumé wordt gemaakt van de sauvignon blanc en de bessen van deze druif krijgen bij rijpheid een grijze waas gekleurd zoals rook; daarom spreken de lokale wijnbouwers van “blanc fumé” als benaming voor de druif
- De toevoeging “fumé” wijst op het aroma en het boeket (au “fumet”): de typische geur van twee vuurstenen die op elkaar geketst worden.



A.O.C. Quincy

De wijngaard van Quincy bevindt zich in de streek Champagne Berrichonne, op de linkeroever van de Cher, op plateaus die met zand en grind zijn bedekt. In de wijngaard wordt alleen het druivenras sauvignon blanc verbouwd en het geeft door de bijzondere bodemgesteldheid een andere wijn dan in de andere wijngaarden van deze regio.

Een vleugje geschiedenis ...

Quincy zou oorspronkelijk een wijngaard van een zekere Quintius zijn geweest. Men vertelt dat de Bituriges Cubi, wiens gebied het dorp Quincy omvatte, al druiven verbouwden en dat zij ze naar de Bituriges Vivisci in de regio Bordeaux vervoerden. Quincy is aangehaald in de pauselijke tekst van Callixte II in 1120 en waarschijnlijk één van oudste wijngaarden van de regio. Het druivenras sauvignon blanc werd hier door de monniken van Cîteaux geïntroduceerd vanuit de Abdij 'Femmes De Beauvoir'. Na de nieuwe aanplantingen ten gevolge van de druifluisziekte was Quincy de eerste wijngaard uit de Centre-Loire die op 6 augustus 1936 de AOC-status kreeg.

De wijngaard

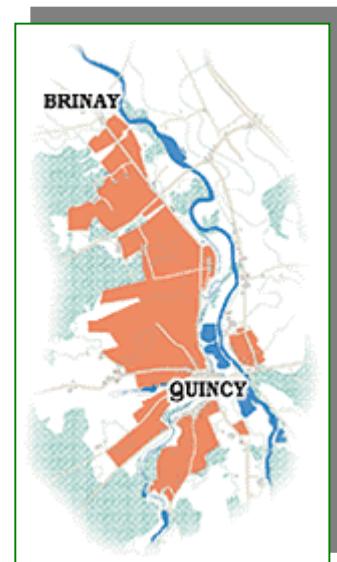
De wijngaard van Quincy ligt ten oosten van Bourges op een plateau dat boven het dal van de Cher ligt. De wijngaard strekt zich uit over bijna 214 hectaren en ligt op het grondgebied van 2 gemeentes: Quincy en Brinay. Een klein gedeelte van de wijngaard bevindt zich op de rechteroever van de Cher, bij het gehucht Vilallin. De wijnstokken zijn op een oud terras van de Cher geplant dat uit zand en kiezelzand bestaat, lichte bodems die snel opwarmen. Drie verschillende bodemtypes zijn er te onderscheiden:

- met zand en kiezels, op een kleirijke onderlaag
- zandig op onderlagen met rood zand
- zand en leem op kleizand of op kleigrond met meer of minder zand.

Quincy wordt beïnvloed door een gematigd oceanisch klimaat met een regelmatige verdeling van de neerslag gedurende elk seizoen. Het klimaat in de Champagne Berrichonne is relatief droog (<700 m/jaar) en warm in de zomer.

Enkele cijfers

Totale productie 2006: 12.283 hl
Oppervlakte en productie: 223 ha

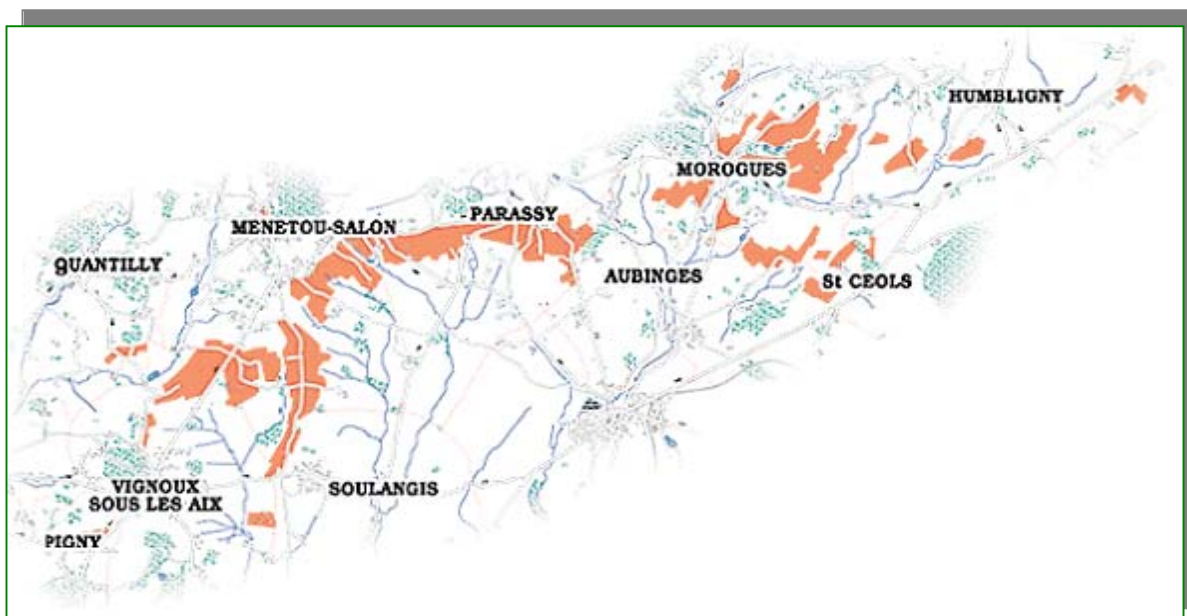


A.O.C. Menetou-Salon

Vlakbij Bourges, bevinden zich de steile hellingen van Menetou-Salon.

Een vleugje geschiedenis...

Aktes uit de jaren 1063 en 1100 bewijzen dat de kasteelheer van Menetou aan verschillende religieuze orden in de regio de wijngaarden van Clos de Davet heeft geschonken o.a. aan de beroemde Abdij Saint-Sulpice-Lès-Bourges. In 1190 gaf Hugues van Vèvre, kasteelheer van Menetou-Salon, tevens wijngaarden aan de Abdij van Loroy. Oude geschriften vertellen dat de wijn uit de wijngaard van Menetou-Salon een van de mooiste ornamenten op de tafel van grote schatkistbewaarder Jacques Hart was, die het kasteel van Menetou in 1450 had gekocht. Men zegt zelfs dat wanneer Agnès Sorel, de favoriete van Charles VII, in het kasteel kwam uitrusten, zij de charmes van de wijn 'Clos de la Dame' zeer op prijs stelde.



De wijngaard

De wijngaard Menetou-Salon beslaat heden 455 hectaren en ligt in de omgeving van Bourges op het grondgebied van tien gemeentes.

De wijngaard is op kalksedimenten die uit de latere Juratijd dateren (kimmerien) geplant. Op de goed aangepaste hellingen is de bodem gunstig voor de productie van sauvignon blanc en pinot noir.

Enkele cijfers

Totale productie 2006: 25.902 hl

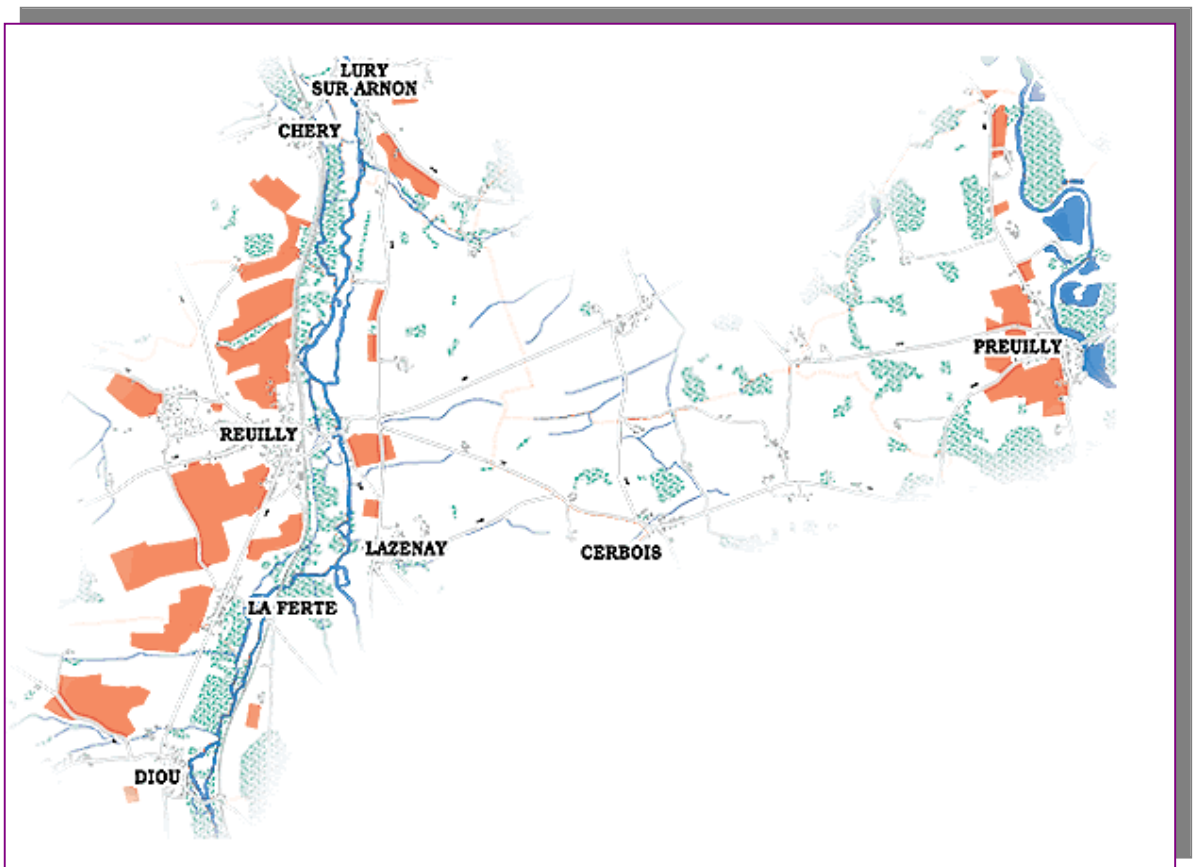
- Witte wijn: 16.781 hl
- Rode wijn: 8218 hl
- Rosé: 903 hl

A.O.C. Reuilly

De wijngaard van Reuilly strekt zich in het centrum van de Berry uit van de oevers van de Arnon tot de oevers van de Cher. Door de steile hellingen die veel zon ontvangen en de kwaliteit van de grond was Reuilly voorbestemd voor het planten van wijnstokken.

Een vleugje geschiedenis...

De oorsprong van de wijngaard van Reuilly gaat terug tot het begin van de zevende eeuw. Dagobert gaf toen het domein Reuilly, met alle velden en wijngaarden, aan de monniken van de Abdij Saint-Denis. De wijngaard van Reuilly leverde vroeger wijn aan het middeleeuwse Bourges en tevens aan Vierzon. De wijn werd over de rivieren Cher en Loire naar Engeland en Vlaanderen vervoerd. Aan het einde van de negentiende eeuw, na de nieuwe aanplanting na de druifluisziekte, worden vakbonden van wijnbouwers opgericht om hun gezamenlijke belangen te verdedigen. Na een rustige periode maakt in de jaren tachtig van de vorige eeuw de wijngaard van Reuilly een nieuwe bloeitijd mee.



De wijngaard

De AOC-benaming Reuilly met bijna 181 hectaren ligt ten zuidwesten van Bourges op het grondgebied van 6 gemeenten tussen de Indre en Cher: De wijngaarden zijn geplant op hellingen met kalkmergel van gemiddelde steilte en op terrassen met zanden en kiezelzand. Men produceert er hoofdzakelijk witte wijnen uit de druivenvariëteit sauvignon. De pinot noir wordt gebruikt voor rode en roséwijnen. Tevens wordt er een rosé gemaakt van pinot gris.

Enkele cijfers

Totale productie 2006: 8941 hl

- Witte wijn: 4528 hl
- Rode wijn: 2765 hl
- Rosé: 1648 hl

A.O.C. Coteaux du Giennois

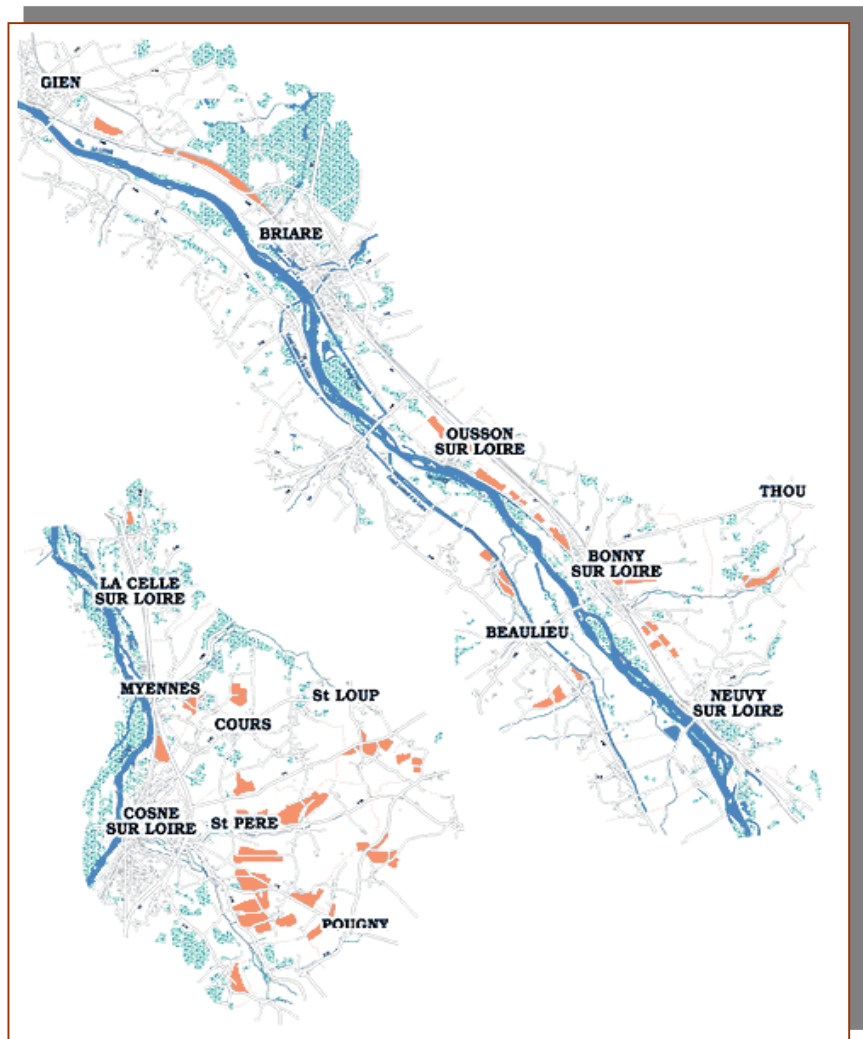
Deze wijngaard op de hellingen van de Loire, tussen Gien en Cosne-sur-Loire, is in volle ontwikkeling door authentieke wijnen die de originaliteit van de streek aantonen.

Een vleugje geschiedenis...

In 849 bevestigde koning Karel de Kale een schenking van de bisschop van Auxerre (huizen en wijngaarden) aan het kerkcollege Saint-Laurent de Cosne. In 1218 worden er wijnen uit de Giennois gekocht voor het koninklijk hof van koning Karel VI in Parijs. Van 1254 tot 1262, laat de Bisschop van Auxerre in Cosne een schitterend kasteel bouwen die een grote wijnkelder en wijngaarden omvat. Er werden talrijke abdijen in de regio gebouwd die bijdroegen tot de uitbreiding van de plaatselijke wijngaard. Men kan de cisterciënzer abdij Roche à Myennes en de commanderie van de Templiers noemen. De oorsprong van de wijngaarden op de hellingen van de Giennois zijn tevens stroomafwaarts op de Loire te zoeken, in de bijgebouwen van het beroemde abdij St-Benoît-sur-Loire en meer stroomopwaarts in de abdij de la Charité.

De wijngaard

De wijngaard van de Coteaux du Giennois ligt op de hellingen van de Loire, in de departementen van de Nièvre en de Loiret. De wijngaard strekt zich uit over 182 ha en ligt op het grondgebied van 14 gemeentes. De wijnstokken zijn op hellingen van de Loire geplant, op een bodem die rijk is aan silicium of kalk. Men vindt er eveneens oude terrassen van de Loire sur Gien en de verlengingen van de geologische formaties van de Sancerrois en Pouilly, hoofdzakelijk rijk aan kalk ten oosten van de breuk en rijk aan silicium in het westen, met sedimenten die rijk zijn aan silex uit het tertiair.



Enkele cijfers

- Totale productie 2006: 8396 hl
- Rode wijn: 3973 hl
 - Witte wijn: 3607 hl
 - Rosé: 816 hl

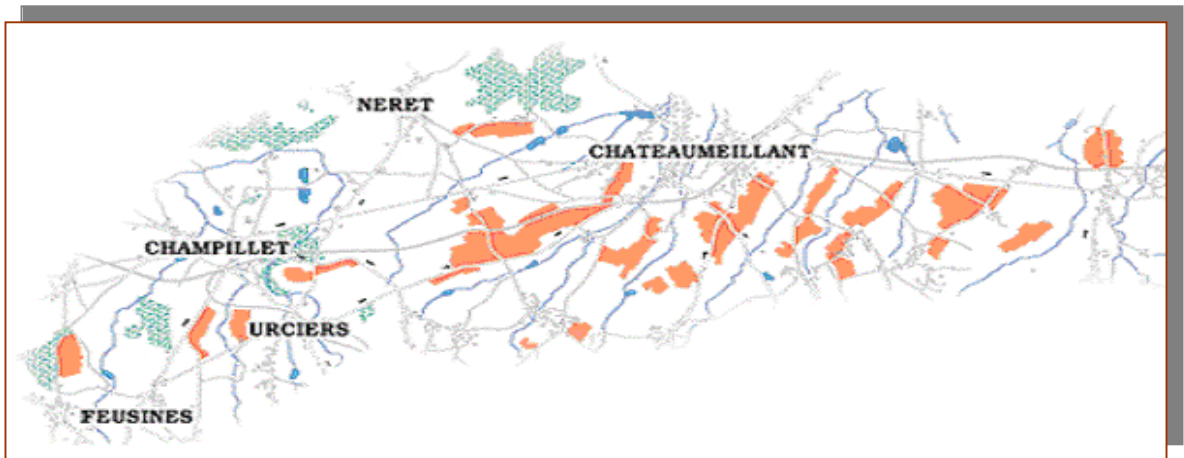
A.O.V.D.Q.S. Châteaumeillant

Deze zeer oude wijngaard bevindt zich ten zuiden van Bourges, en produceert rode wijnen en rosé's (mengsel van Gamay Noir met veel wit sap en 40 % Pinot Noir) .

Een vleugje geschiedenis...

De oorsprong van de wijngaard gaat terug tot de vijfde eeuw. Het huidige Châteaumeillant heette toen nog Meylan onder de stam van de Bituriges. Grégoire de Tours maakt in 582 melding van de wijngaard. Van 1220 tot 1275, reglementeerden handvesten van vrijstellingen de goede wijn, de werkzaamheden en de officiële afkondiging van de wijnoogsten. In 1773 werd de druivensoort "lyonnais" geïmporteerd en vanaf 1830 kwam de gamaydruif uit de Beaujolais in de plaats. Zijn goede reputatie heeft Châteaumeillant aan de beroemde 'vin gris' te danken die uit de directe persing van gamaydruiven wordt gemaakt. De kwaliteiten van deze wijnen worden in 1965 erkend door een besluit die de wijngaard het VDQS-keurmerk geeft: wijn in een begrensde gebied van hoge kwaliteit. De wijngaard is momenteel bezig om tevens de AOC-status te krijgen.

De wijngaard¹



De wijngaard van Châteaumeillant beslaat 90 hectaren en ligt op gronden met veel silicium en zand en klei-zandgrond. De ondergrond bestaat uit een veranderde laag met hoofdzakelijk zandsteen, lei en gneis.

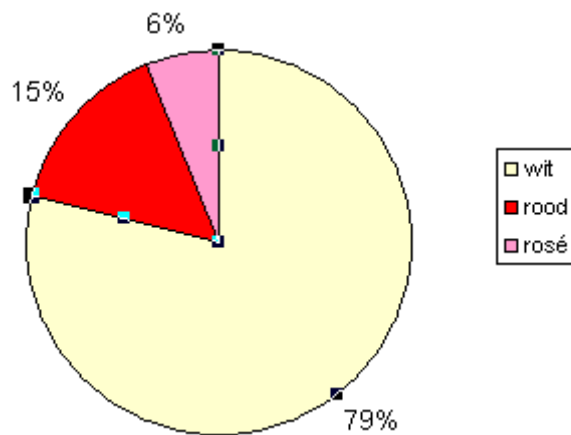
Enkele cijfers

- Totale productie 2005: 3956 hl
- Rode wijn: 2818 hl
 - Rosé: 1138 hl

¹ Klein stukje wijngaard ten oosten van Culan niet op kaart!

Nog enkele gegevens

Verdeling wijnsort in Centre-Loire



Nuttige links :

- www.vins-centre-loire.com
- www.henribourgeois.com/ voor uitleg over het domein

Bruno De Witte