

KEN WIJN

magazine

ZOVEEL TE ONTDEKKEN...

BORDEAUX, RHÔNE, ELZAS, MUSCADET: TOPPERS UIT FRANKRIJK
ALTO ADIGE, PIËMONTE, SALENTO: ITALIË VAN NOORD NAAR ZUID
SLOVENIË KOMT ERAAN!



Geproefd

Michela Cucca stelde negen wijnen voor, die twee aan twee werden geserveerd. Dat leverde een mooi beeld op van waar de coöperatie voor staat. Kortweg: hoge kwaliteit, wijnen met persoonlijkheid en met een grote rijpingscapaciteit.

Het eerste duo: Langhe Nebbiolo 2023 en 2022 (Langhe Nebbiolo DOC)

Volgens de DOC-voorschriften mag Langhe Nebbiolo tot vijftien procent andere druiven dan nebbiolo bevatten. Vermits Produttori enkel met nebbiolo werkt, is hun Langhe honderd procent nebbiolo. Met slechts drie tot vier maanden rijping op hout kan deze wijn niet als Barbaresco DOCG op de markt komen. De kortere rijping zorgt er wel voor dat het bedrijf de wijn sneller kan verhandelen, waardoor deze wijnen voor hen economisch belangrijk zijn. 2023 was een jaar dat als gemiddeld wordt aangeduid. Het was niet heel warm en niet heel droog, met uitzondering van een korte hittegolf die de groei een halt toeriep. Hierdoor kwamen de druiven ook later tot volle rijpheid.

In 2022 daarentegen, waren de wijnmakers ongerust over de aanhoudende droogte die al een jaar eerder begon. Gelukkig vonden de oude stokken een manier om hier mee om te gaan. De oogst in 2022 begon twee weken vroeger dan de oogst voor jaargang 2023. Het is verbazend hoe twee wijnen zo anders kunnen zijn.

Langhe Nebbiolo 2023 is als een dartele jongedame in het glas. We vinden aroma's van rode kers, rode besjes en laurier die zich voortzetten in de mond, maar ook zuurtjes en een lichte tanninestructuur die voor een aangename wijn zorgen.

Langhe Nebbiolo 2022 toont zich stevig en stug, en is nu nog niet toegankelijk. Minerale en florale geur aangevuld met aardbei en rode kers. In de mond stevige tannine die de onderliggende donkere bosvruchten domineren. In de afdronk donkere bramen en nog enigszins harde tannine.

Het tweede duo: Barbaresco 2021 en 2017 (Barbaresco DOCG)

De generieke Barbaresco is de 'flagship' wijn van de Produttori, die elk jaar het visitekaartje van de coöperatie aflevert. Traditionele manier van wijn maken, dus twee jaar rijping op grote vaten en nog een jaar op fles. De flessen komen pas het derde jaar na de oogst op de markt. Jaargang 2021 is dus pas vrijgegeven.

2021 wordt een 'perfect jaar' genoemd door Michela. De wijnen hebben een grote toekomst, vergelijkbaar met 2016. In het andere glas komt de Barbaresco 2017 uit magnum. Late vorst in april zorgde voor dertig tot vijftig procent verlies aan fruit. Droogte en een hittegolf zorgde voor een snelle rijping van de druiven.

Met de Barbaresco 2021 krijgen we een nog jonge kersenrode wijn. De wijn heeft een aromatische geur van roosjes, kersjes, aardbei en citroenschil. Het mondgevoel

is vol, waarbij bosvruchten, fijne aciditeit en rijpe tannine een afgeronde complexiteit opleveren.

Barbaresco 2017 (uit magnum) vertoont al wat verkleuring naar granaatrood. De wijn stuurt ons diep een warm zomerbos in, waar de bosgrond een zwoele geur verspreidt. Een bloementuiltje, teer en onderhout, balsamische tonen en groene kruiden komen opzetten. In de aanzet komt een iets zoetere impressie, veel sappigheid, zachte tannine en een ondersteunende frisheid. De afdronk wordt gekenmerkt door de zuren, waardoor een balans met het donkere zoete fruit ontstaat: vier jaar verschil, twee verschillende karakters, twee erg mooie wijnen.

Het derde duo: twee MGA-wijnen: Pora 2019 en Rabajà 2019 (Barbaresco Riserva DOCG)

Pora ligt in een vallei die uitgeeft op de Tanarorivier. Het is er altijd iets koeler en de rivier zorgt voor vochtigheid. De wijnen zijn meer elegant. Rabajà ligt verder van de rivier, met meer klei in de bodem en een warmere expositie. Deze wijnen vertonen meer kracht.

Pora 2019 is een fijne nebbiolo met gedroogde rozenblaadjes, rode en gekonfijte kers en balsamische tonen. Edele tannine ondersteunt de rijpe aardbei en de bosvruchten. Door de zuren blijft alles elegant en lichtvoetig. In afdronk komt de invloed van het hout doorschemeren, met koffie en karamel.

Rabajà 2019 heeft een donkere kleur. De geur opent met mokka en koffie samen met balsamico, zwarte kers en rozenblad. De wijn geeft een complex mondgevoel met een gebalde aanzet, zwarte kers en bramen. Rijpe tannine is nadrukkelijk aanwezig en vormt een mooie balans met de dense materie. Een lange afdronk met donkere kers, vanille en karamel. Dit is grote wijn.

Het laatste duo: Montefico 2017 en 2007 (Barbaresco Riserva DOCG)

De Monteficowijngaard ligt pal op het zuiden. De zomerwarmte wordt getemperd in de frisse ochtenduren door een koele noordenwind die af en toe van de Tanarorivier naar de smalle vallei waait. De bodem bevat een groter aandeel kalksteen.

In 2017 was er dertig procent minder oogst door hagel en late vorst in het voorjaar, en extreme hitte in de zomermaanden.

2007 was droog, met ook een iets lagere productie bij een vroege oogst. Het fruit was 'goed' tot 'bijna perfect'.

Montefico 2017 heeft naast florale tonen, rode en blauwe bessen, ook leder, tabak, wierook en fijne kruiden. Alles in de mond voelt verfijnd aan: de zuurtjes spits, de tannine ondersteunend zonder te overheersen en het fruit rijp en nog jong. De lichtvoetigheid is verraderlijk, want er is veel materie en complexiteit. Dit zet zich ook in de lange afdronk voort met koffiegrijs, prominente rijpe tannine en gedroogd zwart fruit. Grote wijn!

Montefico 2007 vertoont verkleuring naar baksteenrood. Die evolutie vinden we ook terug in het aroma, met vlezigheid, tabak, ijzer, zwarte kers en rijpe braam. Na walsen komen tertiaire tonen van truffel en onderhout, koffie, leder en pelswild.

De aanvankelijk zoete aanzet met heel rijpe zwarte kersen en bramen wordt gevolgd door een harmonieuze aciditeit die voor frisheid en structuur zorgt. Tannine is geïntegreerd zodat ze amper opvallen. Een grote sappigheid doet naar een volgend glas verlangen. De talmend lange afdronk is rond en zacht. Dit is contemplatieve topwijn.

Wijn 9 - Don Fiorino 2016 (Barbaresco Riserva DOCG)

Als alles meezit, zoals in het grote jaar 2016, produceert Produttori del Barbaresco een unieke cuvée, gewijd aan de stichter van de coöperatie. Het is een blend van de beste percelen van de negen cru's. Ongeveer de helft van de oogst van elk perceel wordt geselecteerd voor deze wijn, de andere helft wordt voor de single-vineyardwijn gebruikt. Deze superblend grijpt terug naar de oude traditie om druiven van verschillende wijngaarden te gebruiken om de beste wijn te verkrijgen. De Don Fiorino Riserva rijpt dertig maanden in grote vaten en wordt nog vier jaar afgerijpt op fles. Tot hertoe werd enkel in 2016 deze top-cuvée geproduceerd. Mogelijk zal ook 2021 kandidaat zijn om een tweede editie van Don Fiorino voort te brengen.

Een lichte oranjebruine verkleuring duidt op de vat- en flesrijping. Vers geplukte bosvruchten en bosaardbeitjes verwelkomen je in de geur. Het rokerige met ijzervijlsel, peper, laurier en munt, evolueren naar een uitgesproken bloemigheid en een etherische kruidigheid. De wijn presenteert zich als vol en romig, complex, vlezig en fijn. Zwarte kers, bosbes, koffie en mokka, chocolade en karamel vechten om je aandacht. Het feestje in de mond krijgt een vervolg in de lange afdronk, met stevige tannine die rond en rijp is en voor een grote toekomst zal zorgen. Dit is een monument van een wijn, de allerbeste barbaresco die ik ooit mocht proeven.

Een toonaangevend voorbeeld

Produttori del Barbaresco is toonaangevend voor de coöperatieve wijnbouw en wordt beschouwd als de beste van Italië. De coöperatie toont aan wat mogelijk is wanneer wijnbouwers verantwoordelijkheid krijgen, erkenning vinden en samen streven naar de hoogste kwaliteit. Door transparantie en samenwerking centraal te stellen, weten de Produttori traditie en innovatie samen te brengen. Ze doen dit met wijnen die zowel de typiciteit van barbaresco als het unieke karakter van elke wijngaard uitdrukken. De proeverij gaf een beeld van de kwaliteit en diversiteit van het portfolio: van de toegankelijke Langhe Nebbiolo tot de complexe Riserva's en het monumentale meesterwerk Don Fiorino. Elke wijn onderstreepte de precisie en de perfectie die de filosofie van Produttori del Barbaresco kenmerkt.

MUSCADET GEEFT MOSSELWIJN EEN ECHTE CRU-STATUS

MARK DE BACKER
Wijnclub Erasmus

Iedereen kent ze wel, die lichte frisse muscadetwijnen die typisch geschonken worden bij mosselen en soms ook bij oesters. In de regio net onder Nantes regeert een unieke druif, de melon de Bourgogne of melon B. Deze variëteit is eigenlijk bijna nergens anders te vinden. Hier wordt die enkel als monocépage gebruikt. Met de nieuwe gemeentelijke herkomstbenamingen, de zogenaamde 'crus du Muscadet', wordt nu de nadruk gelegd op de complexiteit van de ondergrond. Daarnaast behoudt men het respect voor de traditie van het sur lie opvoeden van de wijnen. Inzetten op kwaliteit is de boodschap. Maar ook deze regio kent zijn economische uitdagingen.



Nabij de monding van de Loire ligt een van de oudste Franse wijngebieden. Al meer dan 2000 jaar wordt hier wijn gemaakt. De muscadetregio is een van de vochtiger plekken, maar onderscheidt zich van de andere regio's omdat die geologisch gezien deel uitmaakt van het Armoricaans Massief. Dat is de oeroude afgesleten ruggengraat van Bretagne en de westelijke Loire, meer dan 300 miljoen jaar oud. Hier staan de wijnstokken niet geworteld in krijt of kalksteen, maar in veel oudere kristallijnen gesteenten. Enerzijds zijn dat metamorfe rotsen zoals gneiss en mica, anderzijds plutonisch stollingsgesteente zoals graniet en gabbro. Het is net die enorme variatie aan gesteentes die de sleutel vormt tot de diversiteit van de nieuwe gemeentelijke cru's.

Voordat we ons verdiepen in die tien nieuwe en specifieke cru's toch eerst nog wat over de bestaande herkomstbenamingen en de gebruikte druiven zelf. In dit westelijke gedeelte van de Loire worden voornamelijk droge witte wijnen geproduceerd, gespreid over een zestal herkomstbenamingen. De hiërarchie begint met de regionale AOP Muscadet, gevolgd door de sub-regionale Muscadet Sèvre-et-Maine, Muscadet Coteaux de la Loire en Muscadet Côtes de Grandlieu. Voortaan vormen de gemeentelijke cru's of 'crus communaux' het hoogste niveau binnen deze structuur. De meeste ervan zijn gelegen langs de rivieren Sèvre en Maine.

Binnen al deze afgebakende wijnzones wordt uitsluitend melon B als druif toegelaten. Met als uitzonderingen de AOC Gros Plant du Pays Nantais, waar folle blanche gebruikt wordt. Het tweede buitenbeentje is de pinot gris, of malvoisie, voor de zoete wijnen uit de Coteaux d'Ancenis.

Uiteraard wordt binnen de nieuwe 'crus du Muscadet' enkel de melon de Bourgogne toegestaan. De naam verraadt zijn afkomst. Het is een oude kruising van pinot noir en gouais blanc. Dus genetisch is het een broertje van chardonnay.

De combinatie van deze unieke druif en een intrigerend geologische lappendeken vormen de basis van de gemeentelijke herkomstbenamingen. Toch is er nog iets typisch aan die regio. Iets wat nu al op vele flessen uit staat, met name de sur lie-rijping. Noem dat gerust de methode Nantaise.

DROESEMWIJNEN BLIJVEN LANG ONDERGRONDS

Sur lie betekent letterlijk: op de droesem. Na de gisting sterven de gistcellen af en vormen een laagje op de bodem van de tank. Normaal wordt de wijn daar vrij snel van gescheiden. Bij een sur lie-rijping laat men echter de wijn bewust contact houden met de droesem. Voor de regionale herkomstbenamingen is dat minstens zes maanden.

Door het contact gedurende enkele maanden tot soms wel jaren met deze dode gistcellen, vooral de fijnere deeltjes, ontstaat het cruciale proces van autolyse, wat je ook bij veel mousserende wijnen terugvindt. Tijdens de langzame afbraak van de gistcellen komen er allerlei stoffen vrij. Denk aan bepaalde suikers, eiwitten en vetzuren. De wijn krijgt daardoor meer textuur en smaak, maar wordt ook voller en romig. Dat balanceert mooi met de natuurlijke frisheid van de melon B. Het proces voegt tevens complexe aroma's toe aan de wijn. In de neus vertaalt zich dat in een specifieke geur zoals brioche, toast, geroosterde noten, maar ook soms wat honing en gele perzik. In sommige gevallen ontstaat ook wat koolzuurgas, wat voor een fijne pareling in het glas zorgt.

De wijnen blijven op droesem liggen in ondergrondse kuipen. Dit zijn grote, vaak rechthoekige betonnen tanks ingegraven in de kelder. Deze worden traditioneel bekleed met vierkante glastegels, tegenwoordig ook met epoxy of keramische tegels. In tegenstelling tot bijvoorbeeld hout, is de glasbetegeling neutraal voor de smaakontwikkeling van de wijn. Ondergrondse kuipen bieden enerzijds het voordeel dat er onder de grond nauwelijks temperatuurschommelingen zijn. Dit werkt bevorderlijk voor een langzame en gelijkmatige ontwikkeling van de wijn. Daarenboven zorgt de vorm van de tank voor een groot contactoppervlak tussen de wijn en de gistlaag op de bodem. Dat komt de autolyse dan weer ten goede. Anderzijds zijn grote tanks niet altijd ideaal voor micro-vinificatie.

Los van de dimensie tijd kan de wijnmaker beslissen of hij de wijn rustig laat rijpen of batonage gebruikt. Deze gekende techniek, waarbij de wijn en zijn droesem wordt omgeroerd, geeft een extra dimensie en maakt de wijn voller. Het omroeren houdt wel een risico in. Er kunnen ongewenste zwavelverbindingen ontstaan, wat reductieve wijnen oplevert. Hierbij is de kennis van de wijnmaker cruciaal.

DE GEMEENTELIJKE HERKOMST-BENAMINGEN KRIJGEN VORM

Dat klinkt alsof ze in de Muscadet voor de melon B een eigen grand cru of premier cru piramide aan het bouwen zijn, een beetje zoals in Bourgogne. Niets is minder waar. Momenteel zijn er slechts tien specifieke geografische zones als gemeentelijke herkomstbenaming uitgekozen.

De wijnen blijven op droesem liggen in ondergrondse kuipen. Dit zijn grote, vaak rechthoekige betonnen tanks ingegraven in de kelder.

Vandaag zijn zeven ervan officieel erkend en drie wachten nog op goedkeuring. Het doel ervan is eigenlijk tweeledig. Enerzijds de enorme diversiteit aan bodems en microklimaten in de kijker zetten, anderzijds gastronomische wijnen belichten, met de nadruk op hun verouderingspotentieel.

Een verplichting voor elke cru is een veel langere rijping op droesem. Terwijl dat in de regionale herkomstbenaming minimaal zes maanden is, varieert dit per cru van 17 tot 48 maanden. Bij veel producenten vertaalt dit zich naar meerdere jaren. De lange rijping op droesem maakt de wijn rijker en complexer, waardoor het een echte bewaarwijn wordt.

Het dorp Gorges was één van de voorlopers. Gelegen op de hellingen rond de Sèvre, is de bodem rijk aan het donkere gabbro-gesteente, met daarboven een diepe kleilaag met kwarts. Gabbro is een zeldzame, door de Atlantische Oceaan afgekoelde vulkanische bodem. Deze bezorgt in combinatie met de zuid- tot zuidwestexpositie van de percelen de wijnen een ziltig, mineraal karakter. De rijping op droesem moet minimaal 24 maanden zijn. Veertig maanden of meer is er geen uitzondering. Dat resulteert in wijnen met een enorme precisie en frisheid, die tevens heel mineraal zijn. Gorgeswijnen hebben een fantastisch bewaarpotentieel. Ze zijn heel elegant en worden gekenmerkt door een lange afdrank.

Helemaal in het zuiden ligt het mooie stadje Clisson, waar een andere cru zijn naam aan te danken heeft. De wijnstokken staan hier op een bodem van keien en zand. De moederrots eronder wordt gevormd door de graniet van Clisson. Deze goed drainerende bodem en het warmere microklimaat geven een heel andere

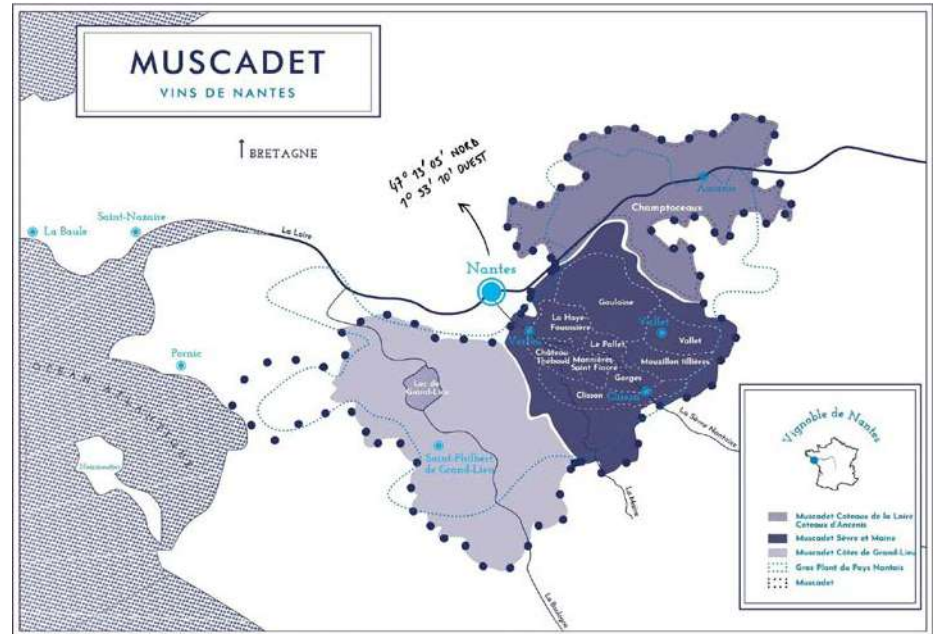
stijl. De wijnen zijn krachtiger en bevatten meer alcohol. Daardoor vragen ze een langere rijping, tussen de 24 en 36 maanden. Rijper vertaalt zicht in een wijn met meer body, een zekere vettingheid en uitbundiger steenfruit.

Voor finesse trekken we naar Château-Thébaud. Dit is geen kasteel, maar een cru-gebied gelegen net onder het stadje Vertou en op de steile heuvelruggen op de linkeroever van de rivier Maine. Onder een ondiepe stenige en eerder zanderige bodem bevindt zich een laag granodioriet. Dit is plutonisch stollingsgesteente dat ontstaat door de kristallisatie van magna. Chemisch gezien is het kalk-alkalisch, dus een véél minder zuur gesteente. Dit bestaat uit veel mineralen, zoals kwarts, veldspaat en mica. De droesemrijping is hier vaak extreem lang. Denk aan 36 tot 48 maanden, of nog langer. Dit levert uiterst fijne, strakke en natuurlijk minerale wijnen op. Getypeerd door subtiele aroma's zoals gekonfijte citrusvruchten, vuursteen, zoethout, venkel en anijs.

De grootste gemeentelijke cru vandaag is Goulaine, gelegen tussen de Sèvre en de Loire. In de bodem vinden we meer silicium en grof zand, terwijl de ondergrond voornamelijk bestaat uit metamorfe gesteenten, zoals gneiss en mica-schiste. Dit is het warmste terroir met een eerder mild microklimaat, beïnvloed door zijn ligging op heuvels met uitzicht op de moerassen van Goulaine. In deze regio wordt het vroegst geoogst, wat voor harmonieuze en elegante wijnen zorgt. De frisheid behoudt men door een kortere rijping op droesem, minimaal 18 maanden, maar twintig tot dertig maanden zijn geen uitzondering.

Centraal gelegen tussen de rivieren Sèvre en Maine vertoeft Monnières-Saint Fiacre. Hier vinden we duidelijk meer klei in de bodem bovenop een dikke laag ontbonden gneiss. Gneiss is een metamorf gesteente dat ontstaat wanneer een ander gesteente zoals graniet of zandsteen wordt blootgesteld aan hoge druk of hoge temperaturen. Het is dus een opnieuw kristalliseren van een bestaand gesteente. De wijnen hier zijn vlezig en met een romige textuur, doch met een verfrissende bitterheid in de afdrank. Naast kruidigheid worden ze gekenmerkt door exotische fruitaroma's, honing en boenwas. Hier zien we wijnen met een lange rijping, tot wel 73 maanden.

Steken we de Sèvre over, dan komen we in Le Pallet. De rechteroever wordt getypeerd door zeer steile hellingen en een ondergrond





met voornamelijk uit gneiss, orthogneiss en micaschistes. Hier rijpen de wijnen slechts achttien maanden. Toch resulteert dit in vrij rijke wijnen, waarbij de fruitigheid ondersteund wordt door een duidelijk mineraal karakter. De aroma's zijn getypeerd door witte bloesems en steenfruit.

Op diezelfde rechteroever, maar ten zuiden van Le Pallet bevindt zich de gemeentelijke cru Mouzillon-Tillières. Deze ligt ten noorden van La Haye Fouassière, een van de drie gemeentelijke cru's in wording. Mouzillon-Tillières onderscheidt zich aan de hand van complexe wijnen met tevens een lange afdrank. De wortels van de wijnstokken groeien in een bodem bestaande uit een mix van zand en klei met daaronder de bijna zwarte gabbro, hier lokaal zelfs chappe genoemd. Dit vertaalt zich naar aroma's van pompelmoes, tijm en rijpe peren. La Haye Fouassière vormt hiermee de tegenpool. Op een steenachtige bodem met overwegend orthogneiss als ondergrond wordt de melon B vroeg rijp. De wijnen zijn strakker en elegant, maar ook zeer expressief met eerder mentholachtige, fruitige, bloemige en minerale tonen.

Naast zeven officiële cru's, en bovengenoemde La Haye Fouassière, zijn er nog twee gemeentelijke cru's in ontwikkeling: Vallet en Champtoceaux. Vallet heeft een wat atypische zandrijke terroir met een overwegend metamorfe ondergrond van micaschiste. De wijnen zijn daardoor niet minder rijk en elegant, maar hebben duidelijk meer uitgesproken fruit- en bloemenexpressies. Champtoceaux vormt een buitenbeentje omdat het gelegen is in Muscadet Coteaux de la Loire. Op de oevers van de Loire vinden we daar in de bodem naast leem wat afgezet sediment, voornamelijk (mica)schiste. Micaschiste is opnieuw een metamorf gesteente, ontstaan door het samenplooiën van andere gesteentes. Daaronboven bevat het heel wat micaminerale. De jonge wijnen worden gekenmerkt door tonen van vers wit steenfruit, citrus, perzik en oranjebloesem, die met leeftijd evolueren naar kruidige tonen zoals salie en zoethout. De diversiteit van deze gemeentelijke cru's bewijst dat het rijke geologische patchwork van het eeuwenoude Armoricaans Massief, in combinatie met bewezen wijnmaaktechnieken de muscadetregio in staat stelt om met die ene druif, de melon B, een breed scala aan complexe en bewaarkrachtige wijnen te maken. Elk van die cru's biedt een unieke expressie van het specifieke terroir evenals de keuzes bij de rijping op de droesem. De toekomst van de wijnen ziet er alvast rooskleurig uit.



DE ECONOMISCHE REALITEIT IS HARD

Toch loopt niet alles van een leien dakje. De wijnregio onder Nantes kent ook serieuze uitdagingen. Gedurende decennia werd de productie gedomineerd door bulkwijnen. Onder druk van de grote handelshuizen werden de prijzen laag gehouden.

Dat maakt het voor kwaliteitsbewuste wijnboeren moeilijk om een correcte prijs te krijgen voor hun wijnen. Daarnaast is opvolging, zoals overal in de land- en wijnbouw, vaak een probleem. Ten slotte heeft de klimaatverandering ook hier een grote impact. We denken hierbij aan veelvuldige vorstschade, evenals ziektedruk, zoals meeldauw. Dat is best zorgwekkend. Het heeft ertoe geleid dat de laatste twintig jaar de oppervlakte van de wijngaarden gehalveerd is. En de malaise is nog niet gestopt. Een groot aantal wijnbouwers is definitief gestopt en anderen halen hun wijnstokken uit de grond.

Muscadet heeft alles in huis om de volgende verborgen parel te worden voor wijnliefhebbers op zoek naar authenticiteit en complexiteit.

Tegelijkertijd is er een positieve beweging met een duidelijke focus op kwaliteit en op wijnen met meer gastronomische mogelijkheden. Dat heeft geleid tot bovenstaande extra cru's. Parallel wordt er voorzichtig geëxperimenteerd met nieuwe schimmelresistente druivenrassen (zoals muscaris en souvignier gris) om de ziektedruk het hoofd te bieden. Dit alles in combinatie met een vernieuwde interesse in de diverse ondergrond en een unieke sur lie traditie toont aan hoe expressief en divers de melon B druif kan zijn. Muscadet heeft alles in huis om de volgende verborgen parel te worden voor wijnliefhebbers op zoek naar authenticiteit en complexiteit.

De betere cru-wijnen zijn helaas in België niet gemakkelijk te vinden. Een trip naar de stad Nantes en het dorpje Clisson is een aanrader. Nabij Vertu, in het Château de la Frémoire vind je het Maison des Vignerons. Je kunt er wijnen uit alle cru's degusteren. Het is een didactische omgeving waar alles over de melon B, het droesemproces en de mozaïk van terroirs aan bod komen.

Geproefd

OUDE WIJNSTOKKEN EN NIEUWE MUSCADETSTIJL

Domaine Lucas Salmon, Les Brosses, AOP Muscadet, 2022, 12%

De wijn lag 22 maanden op droesem, maar onderging geen battonage en werd ook niet gefilterd. Op een ondergrond van graniet en gneiss staan oude stokken Melon B uit 1950, 1957, 1962, 1985 en 1999. Een frisse muscadet in een nieuw kleedje, maar gemaakt van druiven van oude ranken. 86/100

Clos Les Montys, 2003, cru Goulaine, 12%

Een unieke cuvée van Jérémie Huchet. Op een ondergrond van amphiboliet en groene gabbro met daarboven een laag zand-klei en keien die dateren uit 1914. Deze wijn, die nu meer dan twintig jaar oud is, toont aan dat muscadet heel goed kan verouderen. De fruitige en frisse aroma's zijn uiteraard vervangen door nootachtige varianten met zelfs een ietwat oxidatieve indruk. De ideale wijn bij een beleggen Comté-kaas. 88/100

Frères Couillaud, Collection Privée, Muscaris, 2024, Vin de France, 12%

Met de nieuwe schimmelresistente muscaris wordt de toekomst afgetoetst. De druiven staan aangeplant op micaschiste. De biologische wijn werd op inox vergist en ook verder opgevoed. Vergeet het klassieke mineraal en de fijne witte bloemaroma's. Hier volop exotisch fruit en rijpe ananas, héél aromatisch en complex. 79/100

Frères Couillaud, Collection Privée, La Petite Étoile, 2023, AOP Muscadet Sèvre et Maine sur lie, 12%

Het speciale aan deze wijn is dat hij tien maanden doorbracht in een verticale eivormige tank. De druiven komen van een schisterijk perceel. Opnieuw biologisch gemaakt, maar ditmaal met een vernieuwde expressie van de melon B. Elegant strak en mooi mineraal, maar wel iets minder rond in de mond. Middellange afdrank met heel wat fijne fruitzuurtjes. 82/100

GRAS MOUTONS. EEN UNIEK PERCEEL OP DE HEUVELTOP AAN DE MAINE

Domaine de la Pépière, Gras Moutons, 2023, AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Een klassieke, droge witte muscadet, maar met een rondere textuur dankzij de sur lie-rijping. De ondergrond van gneiss en klei/zand voegt extra romige substantie toe aan de wijn. De acht maanden op droesem met batonnage zorgt voor heel wat complexiteit en ontwikkelt een aangenaam aromatisch boeket vol citrusvruchten en hintten wit fruit. De smaak is opnieuw fris en mineraal, maar licht boterig in afdrank. 84/100

Domaine HauteFévrerie, Gras Moutons, 2020, cru Monnières-Saint Fiacre

Typisch voor de cru Monnières-Saint Fiacre is deze vlezige wijn met een romige textuur en veel structuur. De druiven komen van 60 tot 88 jaar oude stokken. Een complexe wijn met veel diepgang. Naast tonen van oranjebloesem en exotisch fruit ook balsamiek, was en honing. Doorheen de gneiss-ondergrond op het perceel Gras Moutons loopt een blauwe ader van amphiboliet. Terwijl gneiss zorgt voor meer materie, levert amphiboliet de subtiele en verfrissende afdrank. Deze grote en rijke witte wijn wordt gekenmerkt met een lange afdrank en is de ideale gastronomie partner. 90/100

MINERALE TERROIR-EXPRESSIE EN EXTRA MAANDEN OP DROESEM

Château de la Ragotière - Frères Couillaud, 2020, 12%, cru Vallet

Vallet wordt gekenmerkt door het laat rijpen van de druiven. De wijnen moeten minimaal achttien maanden op droesem blijven, deze heeft er 43 maanden op gelegen. Dit maakt de wijn werkelijk rijker, voller en geeft hem extra complexiteit. De typische schiste-ondergrond geeft een minerale, droge en frisse toets aan de wijn. De Vallet is dus rijk en elegant in aanzet, met een uitgesproken expressie van citrus, wit steenfruit en witte acaciabloesem. 84/100

La Tour Gallus, Damien Rineau, 2016, 12.5%, cru Gorges

Gorges wordt vaak beschouwd als de bakermat van de nieuwe cru's. De wijn werd 24 maanden ondergronds op droesem gerijpt. Zijn unieke zwarte gabbroterroir draagt bij aan het grote bewaarpotentieel van de wijnen. De wijn is bovendien biologisch. Hij wordt gekenmerkt door een grote aromatische finesse, terwijl witte rijpe perzik en witte peper het diepe minerale accentueren. 87/100

Château de la Ragotière- Frères Couillaud, 2018, 12.5% cru Mouzillon-Tillières

In de meest oostelijk gelegen terroirs vinden we een 'chappe' of verweerde gabbro-ondergrond. Hierop staan druiven met wat dikkere schillen. Deze zorgen voor een zekere bitterheid in de afdrank. Door 35 maanden op droesem te blijven, geeft dit een complexe en krachtige wijn. Het jaar 2018 was ook nog extra warm en zorgt daarboven nog voor intense en warme afdrank. 89/100

Jérémie Huchet, 2019, cru Clisson

De zwarte bolhoed kenmerkt de wijnen van Jérémie Huchet. Clisson is vermoedelijk zijn bekendste cru. Het is de meest zuidelijke herkomstbenamingen met een uniek granietbodem. Deze biologische wijn wordt bewust lang, tot 42 maanden, sur lie gehouden. Het is die lange rijpingsduur die bijdraagt aan het minerale en zilte karakter.

Het maakt hem tevens wat mollig en vrij vettig. Complexe aroma's met een mix van wit fruit, lactische toetsen en verfrissende verse kruiden vullen mooi aan. 88/100



Jérémie Huchet, 2020, cru Château-Thébaud

De cru Château-Thébaud vereist minimaal 24 maanden sur lie, deze wijn heeft 48 maanden contact gehad met de fijne droesem. De granodioriet in de ondergrond doet de rest. De minerale witte bewaarwijn is strak en fijn in de mond, delicaat in de neus getypeerd door gekonfijte citrus, anijs en geroosterde noten. Een parel om te koesteren. 92/100

VIN DE FRANCE – HORS CRU

CVignoble de L'Ecu, Orthogneiss, MMXXII, 12%

Domein L'Ecu mag gerust een buitenbeentje genoemd worden. Sinds 1975 wordt er biologisch gewerkt en in 1998 werd het domein biodynamisch gecertificeerd. Deze orthogneiss wordt op de markt gebracht als Vin de France, waarbij MMXXII staat voor het jaartal. De melon B staat op een orthogneissondergrond. De stokken zijn ondertussen meer dan vijftig jaar oud. De biodynamische wijn wordt vijftien tot achttien maanden in amforen op droesem gehouden. Op het etiket is het glaswerk dat in de Notre Dame-kerk op de Zavel in Brussel hangt, te herkennen. Een ideale wijn als afsluiter van de degustatie en na te genieten. 89/100

NAAM OF TITEL?

Domaine Lucas Salmon, Les Brosses, AOP Muscadet, 2022, 12%

De eerste botteling van een gloednieuwe mousserende wijn. De blanc de blancs is gemaakt van 100% chardonnay en werd 21 maanden op droesem gehouden. Wat gesloten in de neus, maar de verfijnde aroma's verraden wel de edele chardonnay. Bij het inschenken is er weinig mousse, de bubbels zijn fijn maar verdwijnen vrij snel. Een wijn die nog aan kracht moet winnen. Benieuwd naar de volgende botteling. Hopelijk zal op termijn het aanvullen met reserve wijnen wat meer structuur en karakter toevoegen. 79/100