
Maaslandse Wijnvrienden



Loire Rood

Ondernemershuis - Eisden

5 mei 2006



Maaslandse Wijnvrienden



Zomeractiviteit
24 juni 2006

Dhr. & Mevr. P. BOONEN-LENDERS
Langerenstraat 54

3680 MAASEIK.

Maaseik, 20 april 2006

Beste wijnliefhebber,

Wist u dat 2005 voor de Franse wijnen een topjaar zal worden? Ook voor de Loirewijnen is dit zeker het geval, zowel voor rood als voor wit. Het groeiseizoen was warm en zeer droog. Gunstig voor de ontwikkeling van aroma's en behoud van zuren door de koele nachten. Ook de omstandigheden tijdens de pluk waren ideaal, tot oktober aan toe. Dit en nog veel meer zal zeker weer aan bod komen tijdens onze volgende proeverij.

We nodigen jullie dan ook graag uit op onze volgende activiteit met als thema:

‘Loire - Rood’

Deze proeverij gaat door op:

VRIJDAG 5 mei 2006 om 20u. in
‘Het Ondernemershuis’ in Maasmechelen, Koninginnelaan 42

Gelieve uw aanwezigheid door te bellen aan onze wijnmeester Paul op nummer 089 75 46 95 of te faxen op nummer 089 75 33 45 en dit vóór dinsdag 2 mei.



- Vergeet niet uw glazen mee te brengen (6 stuks)!
- Inschrijven kan ook per email: peter.boonen2@telenet.be of paul@vandinter.be.
- De deelnemers aan onze Alsacereis zullen ook een document ontvangen met nuttige tips, want volgende maand is het al zover.... Denk ook aan de laatste betalingen!

SANCERRE ROUGE 2004 Domaine Sylvain Bailly 16€

200 km van Parijs, 120 km van Orléans. Sancerre is een oud stadje met ongeveer 2500 inw. De nauwe en kronkelende straatjes leiden allemaal naar de "Esplanade de porte de César" van waaruit een prachtig zicht op de Loire en de streek. Daarnaast ligt het park van het kasteel, toebehorend aan de familie Marnier Lapostolle van de wereldberoemde likeur "Grand Marnier". De wijngaard wordt de eerste maal vernoemd in 582 door Gregorius van Tours. Tot voor de vernieling door de druifluister (einde 19^{de} eeuw) was de hele wijngaard beplant met enkel pinot noir, die een gewaardeerde rode wijn gaf. De grond is in westelijke gedeelte gedeeltelijk kleiachtig kalkgrond. In de oostelijke streek van Sancerre is het voornamelijk kiezelachtig op kalkondergrond.



TOURAINE GAMAY 2004 Domaine Les Bruyeres Paul Buisse 9,00€

Eén van de oudste wijngaarden van Frankrijk, men praat over de 2^{de} eeuw. Streek met wondermooie kastelen en heel wat bekende wijngaarden. Het klimaat laat een goede rijping toe. De wijngaarden liggen meestal op op de gele krijtrotsen, waarin ook de kelders zijn gegraven. Dit domein is 60 ha groot. Wordt door vele professionele uitgeroepen tot het beste wijnhuis uit de Touraine. De wijn is mooi helder en heeft een schitterend geuren pallet van aardbeien en groseille in de afdrank een hintje van wat vijgen.



SAUMUR-CHAMPIGNY 2004 Domaine Joulin 10,80€

Beste rode wijn van de Saumur-streek, te vergelijken met Bourgueil en Chinon. 606 ha met ongeveer 250 wijnbouwers. Het gehucht Champigny ligt 7 km ten zuiden van Saumur in de gemeente Souzay. De Cabernet Franc is hier goed geslaagd zowel op de kalkgronden als op de kiezelgronden, in terrassen neergezet door het Thouet-riviertje. Zij worden gebotteld na 1 à 2 jaar vat en blijven dan nog best even lang op fles voor het drinken. AOC sedert 1957. Heel moeilijk aan te komen als je geen vaste klant bent bij de domeinen.



ST- NICOLAS DE BOURGEUIL Vieilles vignes 2002 Domaine Taluau 15,00€

Ope en kwartiertje van Chinon tussen de riviervlakte en de hellingen die leiden naar een bebost plateau ligt deze 10 km brede wijngaard op de rechteroever van de Loire, begrensd door de wijngaarden van Touraine en Anjou. In 1089 werd reeds wijn gemaakt op de abdij van Bourgeuil. In St Nicolas is een kiezelgrond wat een goede doorsijpeling geeft voor de regen, maar opletten is het hier voor de droogte. De wijnen hebben een rijk boeket en ontwikkelen zich vlug. Het klimaat wat hier heerst is perfect voor de optimale rijping van de druiven, door het bebost plateau word de koude regen tegen gehouden en de naar het zuiden gerichte en naar de Loire afhellende wijngaarden profiteren van de zeewinden. De helderheid van de lucht benadert deze uit de Provence. De streek word daarom ook niet voor niets de "Petite Vaucluse" genoemd. De wijnen typeren zich als: Bourgeuil, een donkerrode kleur en een aroma van frambozen, terwijl de Chinon veeleer een aroma van viooltjes heeft.

St. Nicolas is iets lichter en fijner kan jong gedronken worden, zelfs na 1 jaar en voorbij gerechten is gevogelte, rood vlees en zelfs wild perfect combineerbaar.

*** in de guide Hachette dit 25 ha grote domein met een fameuze mooi gestuctureerde wijn. De ondergrond voor dit domein is voornamelijk kalk-krijt



ANJOU-VILLAGES 2000 Château Pierre Bise 9,00€

72000ha wijngaarden met voornamelijk Cabernet Franc aanplant, indien er de Gamay-druif inzit moet het gemeld zijn op het etiket "Anjou-Gamay". Wijn die op elk uur van de dag kan gedronken worden, ook als eerste wijn bij een maaltijd gaat het goed samen met fijne vleeswaren en wit vlees.



CHINON 1999 « Les Croix Buissées » Domaine Bernard Baudry 17,60€

Chinon is een lieflijk stadje in het Loire gebied. Het is vooral bekend voor zijn rode wijnen maar er worden ook heerlijke witte wijnen gemaakt. Domaine Bernard Baudry durven we bij de top Van Chinon te noemen. De oogst voor deze wijn gebeurt meestal vroeg en volledig manueel. Voor de fermentatie verblijft de wijn gedurende 3 – 4 weken in houten vaten. Daarna wordt hij overgepompt in eiken vaten waar hij een malolactische gisting ondergaat. De wijn blijft gedurende 12 tot 14 maanden in deze vaten naargelang het karakter van de wijn in dat desbetreffende jaar. De diep kalkachtige grond geeft een wijn met een krachtige structuur en stevige tannine. We hebben hier een rijkelijk aroma met geuren van rijp fruit. Typisch is ook het pepertje en wat tabaksblaren geur. De kleur is mooi fonkelend kersenrood. In de mond meer dan voldoende vulling en heerlijk sappig fruit. De afdronk is lang en lekker dragend op het fruit. Drink deze wijn niet te jong maar gun hem minstens een jaar of vijf

kelderrust, hierdoor zullen de tannine afzwakken en bekomen we een heerlijke fruitige wijn die toch vol en krachtig is. Deze wijn kan gemakkelijk een tiental jaren kelderrust verdragen. Serveertemperatuur: 15 –17°C Gerechten: Stevige roodvleesgerechten, wildgerechten, stoofpotjes.

JAARTAL	05	04	03	02	01	00	99	98	97	96	95	94	93
LOIREVALLEI ROOD	9	7	8	7	9	9	7	7	8	9	9	7	7

2005 Loire vallei; Vroege maar verminderde oogst!

De wijnoogst in Anjou en Saumur is begonnen op 7 september. Volgens het interprofessioneel comite is deze vroege oogst van uitzonderlijke kwaliteit, maar de vooruitzichten van hoeveelheden zijn teleurstellend. Men verwacht algemeen een daling van produktie van 1 600 000 hl. of 6 % ten opstaan van 2004. Volgens het comité zijn alle voorwaarden vervuld voor een uitzonderlijk mooie kwaliteitsoogst gelijk aan deze van 1996 en 1990.