Chenin Blanc

De Beurs Maaseik

2 mei 2014

Maaslandse Wijnvrienden vzw

20 april 2014
Jaargang 2– Nieuwsflash 6

Maaslandse Wijnvrienden Nieuwsflash!

Seizoen 2013-2014 : 2 mei : Chenin blanc

Beste wijnliefhebbers,,

Onze laatste proefavond van dit seizoen staat in het teken van de chenin blanc, een duizendpoot onder de wijndruiven.

De **Chenin Blanc** is een witte druif die wordt gebruikt voor het maken van droge, zoete maar ook mousserende witte wijnen. De druif komt oorspronkelijk uit de Loirestreek en is gevoelig voor edelrot door de schimmel Botrytis cinerea.

De smaak van de verkregen wijn is fris met tonen van gras en groene appels en heeft wat weg van de Sauvignon Blanc.
De Chenin Blanc bevat relatief veel zuren wat haar kracht geeft en kan mede daardoor enkele jaren rijpen.
Landen waar deze druif verder voorkomt, zijn de staten Californië en Washington in de VS, Chili, Argentinië, Nieuw-Zeeland en bovenal Zuid Afrika. Deze laatste produceert verreweg het meeste (namelijk ruim 20.000 hectare) en deze druif is daar bekend onder de naam **"Steen" .**

Uiteraard zal Paul u nog meer weten te vertellen en zullen verschillende soorten wijn van deze druif de revue passeren.
De druif kent 71 verschillende benamingen over de ganse wereld!

Namens het bestuur, *John Golsteyn, secretaris*

UITNODIGING

We nodigen jullie uit op onze volgende proefavond die zal doorgaan op
vrijdag 2 mei 2014 - 20 uur
in ons vertrouwd lokaal
De Beurs — Markt Maaseik

Graag zien we je aanwezigheid bevestigd door een mailtje aan onze wijnmeester Paul.

paul@vandinter.be

vòòr maandag 28 april 2014

We stellen jullie aanwezigheid zeer op prijs.

Let op: graag 6 proefglazen… niet vergeten !

ONZE COÖRDINATEN

Verantwoordelijk uitgever:
Maaslandse Wijnvrienden vzw
p.a. Verloren Kost 86
3680 Maaseik
Ondernemingsnummer 0.830.695.924

Telefoonnr.: +32 (0)89 565758
E-mailadres: info@wijnvrienden.be
Website: www.wijnvrienden.be

IBAN : BE31 9730 5665 9855
BIC : ARSPBE22

IBAN: BE07 7350 3048 5266
BIC : KREDBEBB

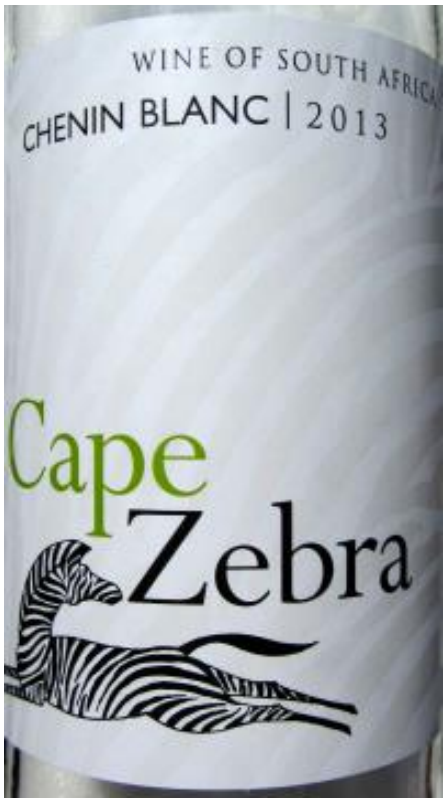
© 2014 MWV vzw

Met de chenin blanc plaatsten we als bestuur eens een top-druif uit het B-segment in de kijker.

B-segment betekent in geen geval dat deze druif minderwaardig zou zijn aan de druivensoorten van het A-segment. Het is enkel dat de druiven van het A-segment meestal over de hele wijnwereldlanden gebruikt wordt.
De chenin blanc daarentegen kent slechts enkele toplocaties waaronder de Loire-vallei en Zuid-Afrika. Het is een "moeilijke" druif en de betere wijnen getuigen van een hoogwaardig meesterschap van de wijnmaker. Dat zal verder deze avond blijken wanneer we een zestal totaal verschillende wijnen in het glas krijgen, allen gemaakt van 100% chenin blanc.

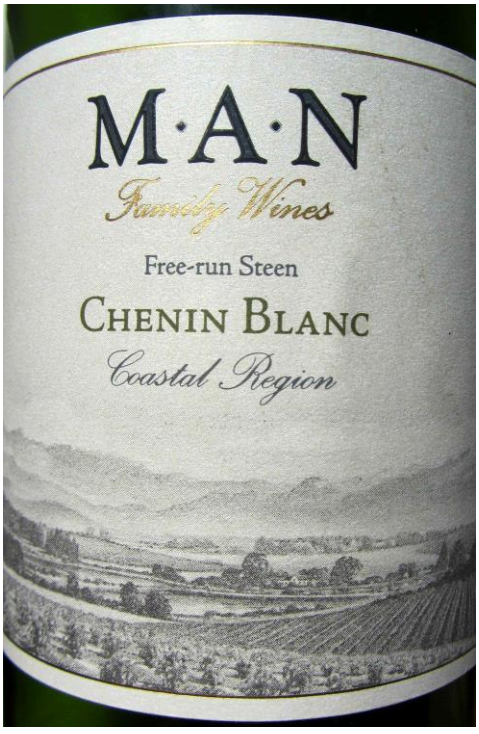
De degustatie werd geopend met de Zuid-Afrikaanse inzendingen.

Cape Zebra - chenin blanc 2013 van Cape Mountain - Zuid-Afrika.



Deze wijn is gevinifieerd met inweking van de druivenschil, bleekgeel van kleur en zeer aromatisch. Wordt pneumatisch geperst en vervolgens temperatuurgecontroleerd vergist. Rust tenslotte 4 maanden op het vat.
Allerlei visgerechten, kip en als aperitief.

http://www.overhex.com/cape_zebra.html



Free-run Steen Chenin blanc 2013 - MAN Vintners - Zuid-Afrika

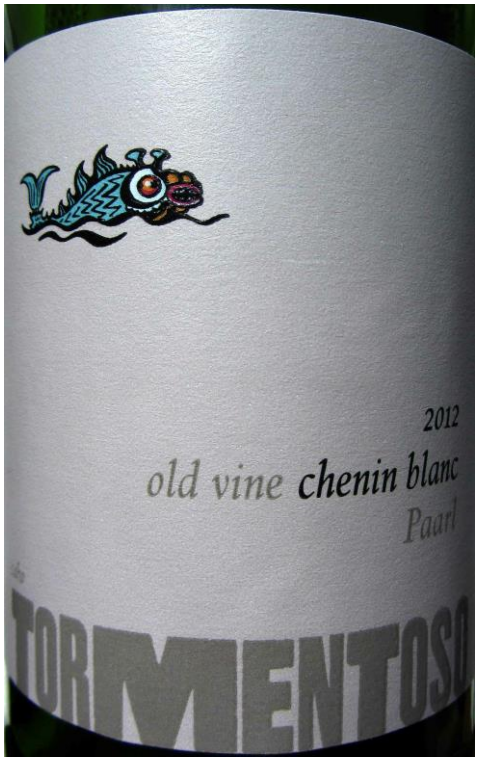
Van het gekende huis MAN Vintners, deze no-nonsens chenin die alles heeft wat je van een chenin mag verwachten: toetsen van tropisch fruit en een fris zuurtje.
Gemaakt van de oudste wijnstokken in de regio, geen ontristing van de trossen en geen persing van de druiven.

Vandaar de woordspeling “Free-run” : laat het sap er vrij uitlopen...

http://www.manwines.com/chenin.html

Mooie website zeker een bezoekje waard als je wat meer info over het wijnhuis MAN wil ontdekken.

Tomentoso Chenin Blanc 2012 old vine - Paarl Zuid-Afrika



Cabo Tormentoso of “Stormachtige Kaap”, een oudere benaming voor de Kaap de Goede Hoop. Hier een meer exclusieve wijn van het huis MAN Vintners.

De druiven worden verplicht om in de keiharde bodem door te dringen op zoek naar water. Zeer lage opbrengst en zeer hoge concentratie.
Aroma’s van appel en zoet fruit.

http://www.tormentosowines.co.za/wines.html

Beaumont Chenin Blanc 2013 - Walker Bay Zuid-Afrika

Licht strogele kleur met een groene schijn en peer, mango en honing als fruittoetsen in de neus. Een rijpe volle mondvullende aanzet met uitstekende frisheid zorgt voor een stabiel evenwicht.
Inzetbaar bij vis, fruits de mer, geitenkaas, gevogelte, oosterse keuken en de meer subtiele sint-jacobsvruchten.

http://www.beaumont.co.za/

“ Clos de la Coulée de Serrant” 1996 - AOC Savennières - Loire Frankrijk

De topper van deze wijnproefavond uit de persoonlijke kelder van onze Wijnmeester Paul!

Gemaakt door de eigenzinnige wijnmaker Nicolas Joly, een monument in de Loirestreek en goeroe van de biologische-dynamische wijnbouw. Wat deze man allemaal te vertellen heeft over de natuur en de elementen lucht, aarde, water en vuur grenst aan het ongelooflijke.

Wijnstokken van gemiddeld 75 jaar! Op een silex terroir geeft deze wijn een aangenaam zwoele indruk met honing en franchipane achtige geuren. Gezien de ouderdom van de wijn (18 jaar) een lichte oxidatie die nog helemaal niet storend is want er zijn ook nog voldoende zuren aanwezig.

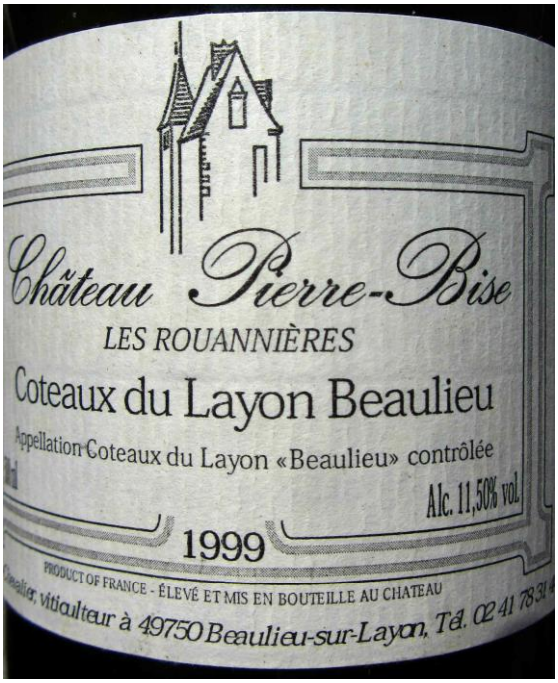
Bemerking : de prijs van deze wijn schommelt rond de € 100

http://coulee-de-serrant.com/fr/

Een zeer interessante website als je iets meer wil weten over het bio-dynamisch gebeuren. Enkel Frans en Engels. Bekijk zeker het filmpje onder "Les Trois vins / Histoire de la Couée!

Op Wikipedia onder deze link kan je info vinden over Nicolas Joly

http://en.wikipedia.org/wiki/Nicolas_Joly



"Les Rouannières" - Château Pierre Bise 1999 - Coteaux du Layon Beaulieu - Loire Frankrijk

Een zoete chenin van een gekend huis.

In de ondergrond vulkanisch gesteente. Gemaakt van druiven aangetast door de "pourriture noble" . Rijk maar zonder de overdreven zoetheid want er zit ook nog een aangenaam fris zuurtje in. Goudgele kleur en geuren van honing, bijenwas.

Een wijn met een lang kelderleven... als je er het geduld voor kan opbrengen!

http://www.chateaupierrebise.com/

De gezellige proefavond werd afgesloten met een heerlijk fris slaatje met geitenkaas.