



# CHENIN BLANC

**De Beurs Maaseik**

**2 mei 2014**



## Chenin Blanc

Zoals vele druivensoorten kent de Chenin Blanc ook synoniemen. Pineau de la Loire is er één van. Toch is de druif bij het overgrote deel van wijndrinkend België bekend onder de naam 'Steen'. In Zuid Afrika dacht men dat de druif uniek voor de 'Cape' was totdat hij in 1965 na lange tests werd geïdentificeerd als zijnde de uit de Loire vallei afkomstige Chenin Blanc. In dit land vormt deze druif de ruggengraat van de (witte)wijnindustrie maar brengt wijnen van wisselend niveau voort. Het betreft voornamelijk stille en mousserende wijnen die eenvoudig maar correct gemaakt zijn en die hun bestaan te danken hebben aan de levendige zuurgraad die huist in de Chenin Blanc druif.

Zonder deze belangrijke eigenschap zou in het warme Zuid Afrika de 'Steen' niet meer dan een platte karakterloze wijn zijn. Daarmee dus aangegeven dat zuren in met name witte wijnen zeer belangrijk zijn. Uitzonderingen bevestigen de regel. Toegegeven dat zoete varianten, waarvoor druiven zijn gebruikt met 'botrytis cinerea' (positieve schimmelvorming op de druif die voor vocht verdamping en druivensuikerconcentratie zorgt) door een paar producenten wel verleidelijk over kunnen komen.

De meest imponerende wijnen van de druivensoort vinden we voor de droge versies in Savennières

De ware grootheid en diversiteit van deze kameleon vinden wij echter in zijn 'thuisland', de Loire-vallei. Hier zorgt hij al eeuwen voor vineuze verwennerij. Het is met zekerheid dat de variëteit bij de Abdij van Glanfeuil al in 845 in gebruik is geweest. Door de jaren heen werd zijn kwaliteit door meerdere liefhebbers onderkend, dat heeft geleid tot een huidige aanplant van meer dan 10.000 hectare in Frankrijk waarmee de druivensoort op de 6e plaats van meest gebruikte druivensoorten komt. Voor meer alledaagse drinkwijnen wordt er vaak een combinatie gemaakt van Chenin Blanc samen met Chardonnay om de zuurgraad van de Chenin wat te verzachten. Anjou blanc en Saumur Blanc zijn daar voorbeelden van, het betreft dan frisse droge wijnen. Een andere variatie zijn de mousserende wijnen uit Montlouis, Vouvray en Saumur, maar wat Saumur betreft kunnen hier naast Chenin Blanc ook nog andere druivensoorten worden gebruikt.

Lage wettelijke rendementen (er mag maximaal 50 hectoliter per hectare worden geoogst, voor witte Bourgogne in de vorm van een Meursault is dat - ter referentie - 45 hectoliter per hectare) geven indrukwekkende wijnen bij een aantal producenten die hun vak zeer serieus nemen. Het laten rijpen van de wijnen heeft dan altijd een positieve uitwerking op de complexiteit van de wijn.

Naast de droge zijn er ook nog de nobele zoete monumenten. De kwaliteitsladder begint dan bij Anjou 'moelleux', Coteaux de l' Aubance en leidt de jager van mond-waterende wijnextase naar Coteaux du Layon. Naast de 'normale' Coteaux du Layon vinden we hier de twee belangrijkste crus: Bonnezeaux en Quarts des Chaumes. Soms zijn er ook specifieke wijngaarden binnen de Coteaux du Layon die het niveau van Quarts des Chaumes benaderen, zoals Clos de St. Catherine van het Domaine des Baumard. De topkwaliteiten worden vaak geoogst nadat de schimmel 'botrytis cinerea' zijn werk heeft kunnen doen. Wat verder stroomopwaarts vinden we Montlouis en de indrukwekkende Vouvray wijnen waar de nobele schimmelrotting ook een belangrijke rol speelt in de uiteindelijke geur en smaak van de wijn. Evenals voor Quarts des Chaumes is ook voor deze wijn een lange kelder lagering de garantie voor groter genot.

U ziet, een druif die tot alles in staat is en een diner tot grotere culinaire hoogten brengt, van mousserend apéritief tot perfecte begeleider van vis (hoofd) gerechten, kaas en dessert. Of zelfs zo mooi dat u er helemaal geen dessert meer bij wilt gebruiken.

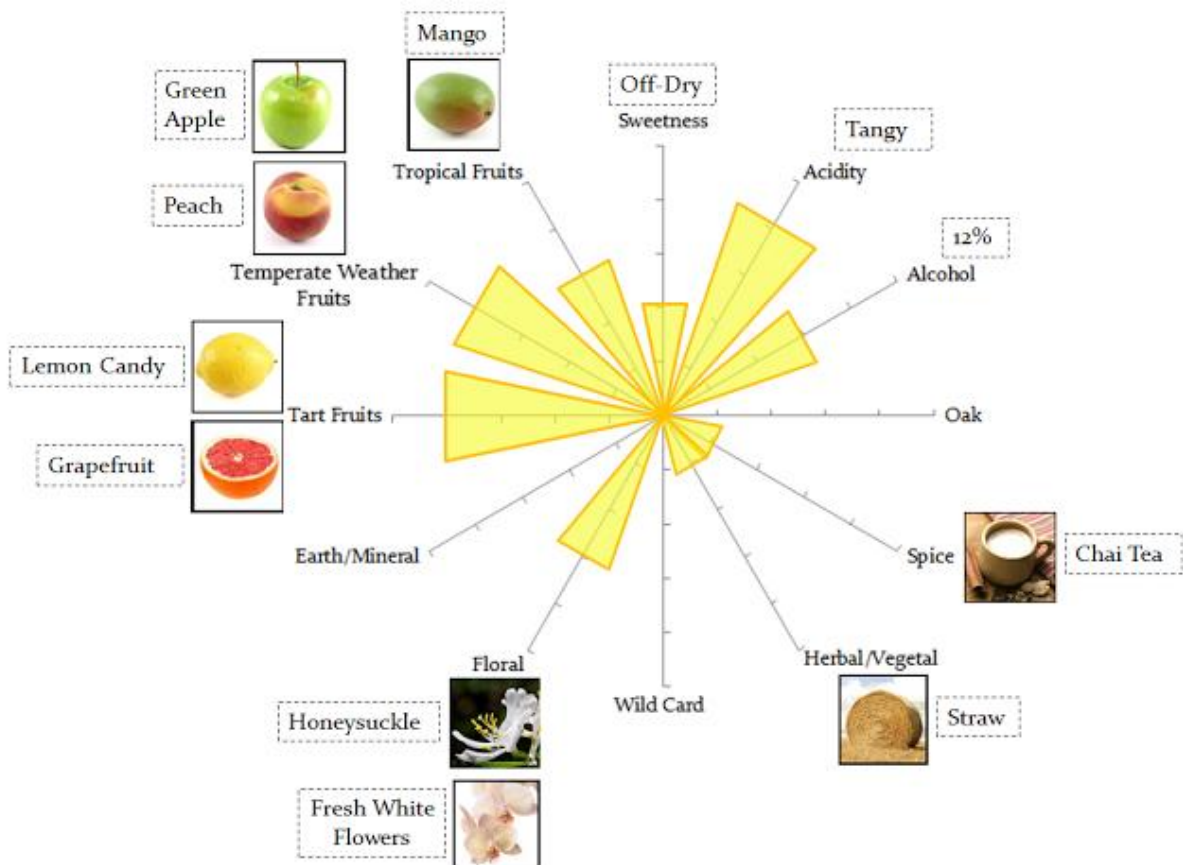
De Chenin Blanc wijnen van de Loire kunnen zeer oud worden. Dat Chenin zoveel gezichten heeft, dankt ze aan haar schitterende zuren. Iets soortgelijks zie je ook bij Riesling, eveneens een druif die van alle markten thuis is. In de droge wijnen zorgen die zuren voor een frisse speelsheid. In de zoete versie houden ze de wijn in evenwicht. De kwaliteit van een zoete wijn staat of valt met de zuren. Ondanks die kwaliteiten heeft Chenin de jongste decennia heel wat terrein moeten prijs geven in de Loire. In de jaren '70 verdween een derde van de aanplant ten voordele van Sauvignon Blanc, Cabernet Franc en Gamay, die beter in de markt lagen. Wellicht speelde ook het moeilijke karakter van Chenin mee.

Overzees scoorde de druif haar grootste successen in **Zuid-Afrika**, waar ze in 2005 goed was voor ongeveer 18,8 % van het plantareaal ( met in 2005 een aanplant van 19.800 ha ) en vaak ' (Droë ) Steen ' wordt genoemd. In 1998 was de Chenin nog goed voor 28,7 % van de totale Zuid- Afrikaanse aanplant. De Kaapse Steen heeft minder zuren dan de wijnen van de Loire en wordt in de regel doelbewust gemaakt voor onmiddellijke consumptie. Een goed voorbeeld hiervan is de primeurversie ' Eerste Pluk '. In de rest van de wereld blijft de aanwezigheid van Chenin wat verborgen, omdat hij daar meestal in assemblages verdwijnt. Uitzonderingen op deze regel komen uit **Californië**, zowel droog als zoet. Verrassend genoeg kent Californië momenteel een grotere Chenin-aanplant dan Frankrijk. Vooral in de Central Valley en Sonoma gedijt hij goed. Andere landen waar de Chenin Blanc het stilaan voortreffelijk doet, zijn **Chili**, **Argentinië** ( meer dan 4000 ha ), **Australië** ( 6000 ha in Zuid-Australië, enkele in West-Australië ) en **Nieuw- Zeeland** ( 200 ha ). Het is duidelijk dat de Nieuwe Wereld deze druif heeft ontdekt.

Primaire aroma's: noten, groene appel, kweeper.

Secundaire aroma's: zeer geschikt basismateriaal voor de wijnbouwer: de droge krijgen dan typische aroma's van peer en bloemen mee, de zoetere die van perzik, abrikoos, honing, hooi, hazelnoot.

Tertiaire aroma's: typisch voor een oude Chenin is de geur van bijenwas. Hieronder een grafische voorstelling van de Chenin uit Californië en dan zie je een nog complexer karakter verschijnen dan in Frankrijk



## Zuid-Afrika Cape Mountain, Chenin Blanc 2013

**Afkomst:** Cape Mountain, Zuid-Afrika

**Aanplant druiven:** 100% Chenin Blanc

**Leeftijd wijnstokken:** + 20 jaar

**Houtlagering:** geen

Cape Zebra Chenin Blanc

Cape Zebra Chenin Blanc is bleekgeel van kleur. In de geur veel wit en geel fruit (perzik en citroen) en zeer aromatisch. De smaak is opwekkend fris en sappig met ronde zuren en fijne fruit aroma's. Gekoeld serveren op ongeveer 10-12 graden bij visgerechten, kip en uiteraard heerlijk als aperitief. Cape Zebra Chenin Blanc is gevinifieerd met inweking van de druivenschil, pneumatische persing met vervolgens een temperatuur gecontroleerde vergisting (14 graden) en een verblijf van 4 maanden op de lie.

# Zuid-Afrika MAN Vintners, Free-run Steen Chenin Blanc 2013

**Afkomst: Stellenbosch, Perdeberg Regio in Paarl**

**Aanplant druiven: 100% Chenin Blanc**

**Leeftijd wijnstokken: + 15 jaar**

**Houtlagering: geen eik**

MAN Vintners is een joint venture van 3 van de meest gerespecteerde wijnbouwers en vrienden uit Zuid-Afrika die met dit project invulling geven aan hun zoektocht naar absolute prijs/kwaliteit. Om de vrede in hun gezin te behouden gebruikten ze de initialen van hun vrouwen (Marie, Anette, Nicky) voor de naam van hun domein. Op deze manier konden ze zeggen dat ze de weekends aan het werk waren voor hun vrouw. De druiven zijn afkomstig van verschillende oudere (15 jaar +) wijngaarden in de Perdeberg regio in Paarl. Deze wijn heeft aroma's van tropisch fruit, guava en meloen, toetsen van citrus en perfect ondersteund door een mineraal karakter.

Deze Chenin Blanc gedijt in het mediterrane klimaat, diepe bodems en bush-vine wijngaarden van onze regio. Wij gebruiken alleen de free-run juice (geen persing van de druiven) om zijn schoon en natuurlijk karakter, verfrissende zuren en lekker rijp fruit aroma's te behouden.

Een frisse witte wijn die perfect combineert met salades, gevogelte en visgerechten. Ook prachtig als aperitief. Serveer temperatuur: 10°C



## Zuid-Afrika Tormentoso, old vine

### Chenin Blanc 2012

**Afkomst:** Paarl, Zuid-Afrika

**Aanplant druiven:** 100% Chenin Blanc

**Leeftijd wijnstokken:** + 30 jaar bush vine

**Houtlagering:** partieel op eik

De “Cabo Tormentoso” (Stormachtige kaap of Kaap der Stormen) is een term die vroeger ook wel werd gebruikt voor Kaap de Goede Hoop. Man Vintners gebruikt deze term voor hun exclusievere premium range. Deze term is gekozen omdat de wijngaarden zich in een constante staat van stress bevinden. De druiven moeten keihard werken om uit de rotsachtige bodem de waterreserves te bereiken. De opbrengst van de wijngaarden is door deze ligging laag en de concentratie van de druiven hoog. Deze full bodied Chenin blanc wijn heeft een typisch aroma van appel zoet fruit. Tjonge wat een mooie wijn voor deze prijs!!!

## Zuid-Afrika Beaumont, Hope Marguerite

### Chenin Blanc 2012

**Afkomst:** Walker Bay, Zuid-Afrika

**Aanplant druiven:** 100% Chenin Blanc

**Leeftijd wijnstokken:** + 35 jaar

**Houtlagering:** 10 maanden op eik

Platter's Magazine is het meest gerenommeerde wijnmagazine in Zuid-Afrika. Elk jaar proeven zij duizenden wijnen en selecteren daaruit per druivensoort enkele opmerkelijke flessen. De hoogst gelauwerde bekomen 5 sterren...

Deze kleine familie winery waar Sebastian Beaumont de wijnen vinifieert, zijn terecht trots op hun uitzonderlijke wijnen uit het microklimaat van Bot River. Met deze wordt de HOPE MARGUERITE de meest consistente Chenin Blanc uit Zuid Afrika!

De beste druiven uit de oudste wijngaard, aangeplant in 1978, gaan bij Beaumont in 400L eiken fusten van Franse makelij waarvan slechts 5% nieuw, de rest 2de, 3de en 4 jarige vaten en met enkel het gebruik van natuurlijke gisten. Nadien blijft de wijn op de 'lie' voor 10 maanden om de Chenin Blanc te verrijken. Een witte, uitgesproken wijn met een fris groene glinstering in het glas en een neus van gedroogde abrikoos, meloen en kaneel. Het palet van groene rijpe appels, abrikoos en amandelen, verweven met toetsen van eik levert een schitterende wijn met een lange en rijke afdronk. Aan tafel als perfecte begeleider van elke verfijnde maaltijd of puur voor 'het genieten van'. Serveertemperatuur: 10°C



# Frankrijk, Val de Loire Savennières

## « Clos de la Coulée de Serrant »

Clos de la Coulée de Serrant 1995

**Classificatie:** A.O.C. Savennières

**Eigenaar:** Nicolas Joly

**Aanplant druiven:** 100% Chenin Blanc

**Gemiddelde leeftijd wijnstokken:** 75 jaar

**Terroir:** silex

Dit prachtige domein, gelegen aan de Loire, niet ver van Angers, heeft zijn eigen « appellation contrôlée » verdiend. Het werd in 1130 opgericht door cisterciënzer paters. De wijngaard strekt zich uit over 7 hectare en is eigendom van de familie Joly. De wijn van Coulée de Serrant staat bekend als één van de grootste witte wijnen ter wereld. Het domein wordt sinds 1984 geleid door Nicolas Joly, de goeroe van biologisch-dynamische landbouw. De laatste jaren is de dagelijkse leiding in handen van dochter Virginie. Sinds haar komst is de kwaliteit van de wijnen omhoog gegaan en daarnaast zijn de wijnen constanter geworden. Eén van de veranderingen die Virginie heeft doorgevoerd is dat ze maximaal 7% door botrytis aangetaste druiven verwerkt omdat ze haar wijnen volledig droog wil vinifiëren.

Joly laat niemand onberoerd als hij begeistert praat over de kracht van de natuur die in staat is om oersterke materie als boomstammen vanuit de aarde op te trekken naar de hemel toe. Om rots en zee te creëren, en de vacht van wilde dieren. "Waar komt dat allemaal vandaan?" roept Joly dan uit, "Kunnen wij dat verklaren?" Nee, eigenlijk kunnen wij dat niet verklaren. Maar het bestaat. En zo is dat ook met de biodynamie: we kunnen niet verklaren waarom het werkt, maar als wijnbouwer zie je dat het werkt. Hoe kan het ook anders als je respect hebt voor de natuur en haar vier oerelementen lucht, aarde, vuur en water? Kijk naar de wijnstok, zegt Joly, de vier elementen komen daarin samen. De bladeren reiken naar de lucht, terwijl de wortels diep in de aarde gaan. Omdat de wijnstok tegelijk "het vuur van de zon" en "de koelte van het water" nodig heeft. Als Joly zijn filosofie uiteenzet, is er geen speld tussen te krijgen.

Al sinds 1981 past hij ze toe in zijn wijngaard van 7 hectare in de Loirestreek, even ten zuidwesten van de stad Angers: Clos de la Coulée de Serrant. Een zodanig door de natuur begunstigde plek dat ze een aparte appellatie heeft gekregen, alleen bestemd voor dit domein: Savennières - Coulée de Serrant. Reeds in de twaalfde eeuw plantten de Cisterciënzermonniken de wijngaard aan, omdat ze wisten hoe uitzonderlijk dit terroir was. In 2011 werd er voor de 881ste opeenvolgende keer geoogst: een unicum in Frankrijk en de wereld. Het maakt Joly trots, en het past ook in zijn filosofie: hij ziet zichzelf als de hoeder van een geschenk van de natuur. En zeggen dat hij vroeger een bankier was. Hij verliet dat vak om dit familiale domein te leiden. Deze wijn van biodynamicus pur sang Nicolas/Virginie Joly heeft een intens gele kleur in de neus voor het eerst bij een droge witte wijn...botrytis!. Verder honing en rozijntjes, maar ook vuursteen. Ook in de volle en complexe mond was ie heel erg mineralig, wat hem een mooie fraîcheur gaf. In de afdronk domineerden de zuren, wat wijst op nog verdere houdbaarheid.

# Frankrijk, Val de Loire, Côteaux du Layon Beaulieu

## « Les Rouannières »

Château Pierre Bise 1999 (50 cl.)

**Classificatie:** A.O.C. Côteaux du Layon « Beaulieu »

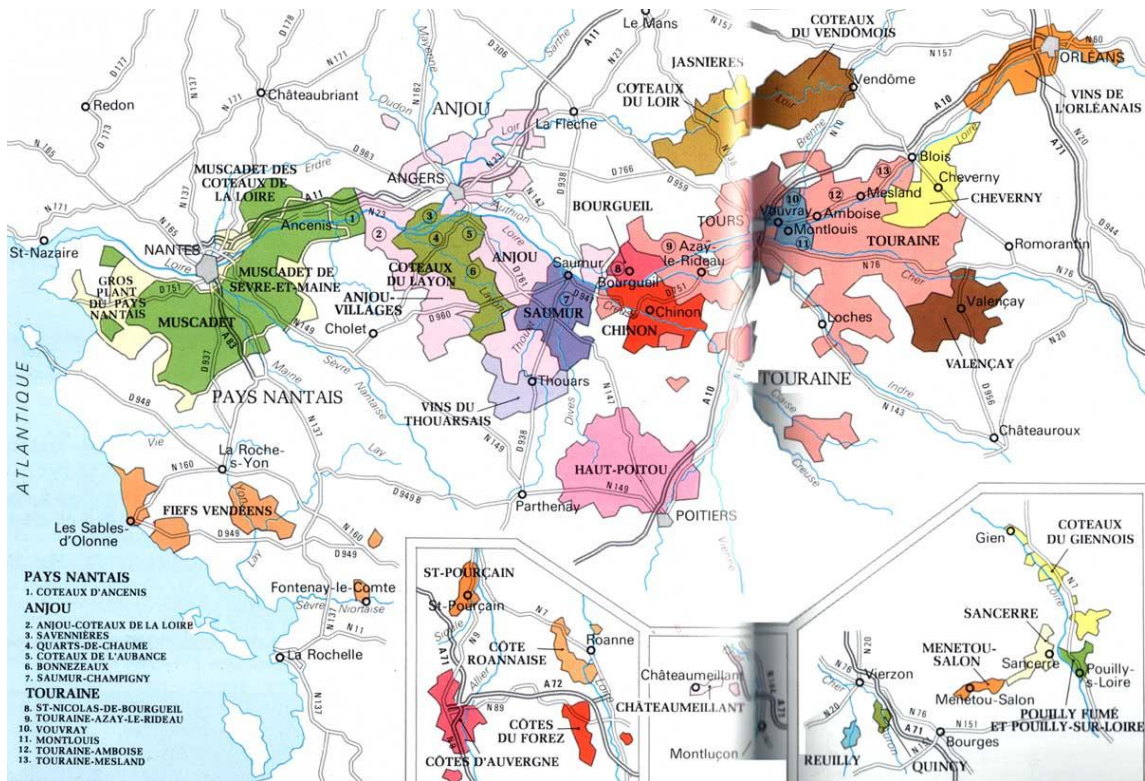
**Eigenaar:** Pierre Bise

**Aanplant druiven:** 100% Chenin Blanc

**Gemiddelde leeftijd wijnstokken:** 35 jaar

**Terroir:** vulkanisch gesteente

Château Pierre Bise is een familiaal domein waar een breed gamma wijnen geproduceerd wordt. De oogst gebeurt volledig manueel. Het perceel Rouannières wordt gekenmerkt door de aanwezigheid van vulkanisch gesteente, wat de wijn zijn ruggengraat geeft. Deze wijn werd gemaakt van druiven aangetast door de edele schimmel “pourriture noble”. Rijkdom zonder overdreven zoetheid, zo kan deze wijn worden beschreven. Honing, bijenwas en geconfijt fruit. Een wijn met een zeer, zeer lang leven voor zich. Tenminste, als u er vanaf kunt blijven. Te gebruiken als aperitief, bij foie gras of bij het dessert. Fris serveren.



Veel proefgenot  
Paul