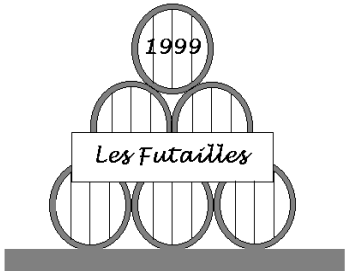


# Les Futailles

	<p><u>Bespreking :</u> <b>Franse rode monocépages</b></p> <p><u>Spreker :</u> <b>Harald Drewello Bert Lippens</b></p>	<p><u>Code :</u></p> <p><u>Datum :</u> <b>05/05/2015</b></p>
---	---	--

## 1. Introductie

Hoe moeilijk het is om wijnen te herkennen ? We ervaren het in onze club elke maand opnieuw. Het is een enorme uitdaging om onbekommerd uitspraken te doen over mogelijke herkomst of zelfs over de gebruikte druivensoort.

Leken verwachten van wijnkenners dat ze meteen het land, de streek, het domein of zelfs de jaargang benoemen. Maar zelfs superproevers geven toe dat het onmogelijk is om dat te doen.

Bescheiden als we zijn bij Les Futailles moeten we dat erkennen.

Een eerste en uiterst belangrijke stap om een wijn te situeren is het herkennen van de druif of van de assemblage van de druiven waarmee de wijn werd gemaakt.



In deze bespreking willen we een aantal basiskennmerken opsommen van de in Frankrijk meest voorkomende rode druivensoorten. Op zich is dat al een hele opgave. Er is namelijk heel wat tegenspraak in de geraadpleegde literatuur. Onze bedoeling is om aan de hand van deze "handvatten" toch een leidraad te bieden die ons zullen helpen bij onze toekomstige degustaties.

We bespreken Cabernet Sauvignon, Merlot, Mourvèdre, Grenache Noir, Syrah en Malbec.

## 2. Cabernet Sauvignon

De Cabernet Sauvignon druif is de belangrijkste rode Bordeaux druif. Deze edele druif zorgt in de hele wijnwereld voor een diep gekleurde rode en tanninerijke wijn.

Ze is in quasi alle "warmere" Europese wijnstreken aangeplant. Ook ver buiten Europa vind je heel wat Cabernet Sauvignon.

Doordat vooral jongere Cabernet Sauvignon door de tannines nogal stug kan overkomen wordt vaak een combinatie gezocht met zachtere rassen zoals de Merlot of de Syrah. In Bordeaux wordt er vooral gemengd met Merlot. In Californië wordt ook veel van deze blend gebruik gemaakt. Daar heeft men het over een Meritage.

## Herkomst

Cabernet Sauvignon is een hybride tussen Cabernet franc en Sauvignon Blanc. Deze druif heeft enkel een bijnaam in de streek waar hij het meeste voorkomt. In de Médoc streek heeft men het over Bouchet, in Graves noemt met hem de Petit Cabernet, of Petit Vidure, net omdat het een klein druifje is.



## Biologische kenmerken

De CS is een kleine doffe donkerblauwe druif met een dikke schil. De grootte van de druif is logischerwijs bepalend voor de concentratie. Hoe kleiner de druif, hoe geconcentreerder de smaak zal zijn. CS heeft kleine bessen. Vandaar ook de synoniemen "petit Cabernet of petit Vidure". (Cabernet Franc = Gros Vidure)

De druivenstok is goed bestand tegen wintervorst en ze heeft een goede weerstand tegen ziektes. Het groeiseizoen is echter lang zodat de wijngaarden moeten aangeplant worden in warmere regio's. De opbrengst is eerder laag en de oogsttijd valt laat, vanaf half oktober.



In te koele klimaten nigen de wijnen naar onrijpheid en zijn ze "dun". In een té warm klimaat wordt de wijn te vlak en krijgen ze impressies van gestoofd fruit mee in geur en smaak.

Door zijn tannines is de wijn van CS uiterst geschikt voor rijping op eikenhouten vaten.

## Kleur

CS-wijnen bevatten over het algemeen veel kleur. Ze zijn redelijk donker en intens. (dikke schil = veel en intensere kleur)

## Smaak

De Cabernet Sauvignon smaak wordt getypeerd door behoorlijk veel fruit en tannines. We vinden er cassis, zwarte kers maar ook chocolade en munt in terug, gecombineerd met een aangename kruidigheid.

Bij overproductie of onvoldoende rijpheid maakt het fruit plaats voor een ongenaam vegetale toon die aan groene paprika doet denken.

## Aroma

De meest genoemde aroma's voor CS zijn zwarte bes, viooltjes, cederhout (sigarenkistjes, potloodslijpsel), munt en eucalyptus.

Secundair noemt men ook geuren als kaneel, rabarber, bieten, zwarte olijven en inkt.

## 3. Merlot

De Merlot-druif behoort tot de klassieke druiven van de Bordeaux en is de belangrijkste druif in Saint-Emilion en Pomerol. Merlot werd als druivenras voor het eerst in boeken vermeld in 1787 als een van de betere druivenrassen in het gebied van Libourne. De naam zou afkomstig zijn van het Franse woord "merle" (merel).

Merlot is wereldwijd zeer populair. In Frankrijk vind je merlot buiten de Bordeaux-regio ook in de Sud-Ouest en in Languedoc-Roussillon. In Zwitserland wordt er de befaamde Ticino wijn van gemaakt, naar het schijnt met een vergelijkbare kwaliteit als Pétrus. (In Ticino maakt men zelfs witte wijn van merlot)  
In de nieuwe wereld is hij in Zuid-Afrika en Zuid-Amerika terug te vinden, in Californië voor de Meritages.

Synoniemen voor Merlot bestaan er eigenlijk niet.

## Biologische kenmerken

De druif heeft een niet al te dikke schil, heeft een hoog suikergehalte en is in potentie zeer productief. Merlot groeit het best op lichtere grondsoorten. (kalkhoudend zoals in Saint-Emilion of kleibodems zoals in Pomerol)



Merlot kan ook als tafeldruif gebruikt worden vanwege de lage zuurtegraad en de toch nog redelijk grote trossen en bessen.

Merlot heeft een warm klimaat nodig maar het mag wel iets frisser zijn want hij is vroeg rijp. Té veel zon zorgt ervoor dat hij wat lomp wordt. Wanneer de productie te hoog wordt dan worden de wijnen dun en licht.

# Les Futailles

---

Merlot bloeit vroeg in het voorjaar en is dan blootgesteld aan gevaren van nachtvorst. Wanneer het regent in de oogstperiode zijn de typerend grotere trossen en bessen gevoelig voor rotting.

## Kleur

De merlot-druif heeft een dunnere schil, bevat dus minder pigment en zal minder intense kleuren produceren. Bovendien betreft het een druivensoort met een lage zuurtegraad. Het zuur in het sap van de schil kleurt de wijn ook, hoog zuurniveau geeft een rossigere kleur, hoe lager het zuur, hoe paarser/violet de wijn wordt.



## Smaak

Het sap is weelderig en kan zwoel bijna zoet zijn. Merlot is zacht (weinig tannines), verouderd wat sneller en is daardoor sneller op dronk.

Merlot smaakt zacht, fruitig en men vindt er veelal toetsen van zwarte bessen, pruimen en aardbei in terug.

## Aroma

De meestvoorkomende aroma's zijn pruimen, framboos, aardbei en rozen. Secundaire geuren zijn potloodslijpsel (zoals in cabernet), drop, vijgen en chocolade. Oudere Merlot's hebben ook aroma's van leder en truffel.

## 4. Mourvèdre

De Mourvèdre druif is een uitgesproken Mediterrane soort. Deze cèpage staat veel aangeplant in Zuid-Frankrijk en in Spanje.

In Zuid-Frankrijk (Zuidelijke Rhône, Languedoc-Roussillon en Provence) wordt de soort veel gebruikt voor de "GSM-assemblages" met Grenache en Syrah. Eén van de bekendste wijnen die van Mourvèdre wordt gemaakt is de rode Bandol uit de Provence.

Ook in Australië en Californië vinden we deze druivensoort terug, meestal onder de naam Mataro.

Haar oorsprong echter ligt in Spanje, in de omgeving van Murviedro (Valencia) of Mataro (Catalunya). In Spanje is deze soort het meest gekend onder de naam Monastrell. Hij wordt bevoorbeeld veel gebruikt om de Rosé-versie van cava te maken.



## Biologische kenmerken

Het is een druif met een zeer dikke schil die goed kan gebruikt worden voor de productie van rode wijnen. De druif gedijt goed op plaatsen waar extreme klimaten heersen, dat wil zeggen hete zomers en koude winters. Mourvèdre rijpt laat en is daarom meer geschikt voor Zuidelijke gebieden.

Mourvèdre is met andere woorden een druivenras dat echt van warmte houdt, het is dan ook één van de laatstrijpende druivensoorten van allemaal.

De Mourvèdre druif bevat bijzonder veel tannines in de schil.

## Kleur

Mourvèdre wordt gekenmerkt door een intense diepe kleur. De dikke schil bevat immers veel pigment.

## Smaak

Wijnen op basis van Mourvèdre bevatten doorgaans veel alcohol, voldoende zuren en veel tannines. Ze worden dikwijls omschreven als zacht, droog en vlezig. Men treft er smaken in terug van wilde bramen, specerijen, leer en aardse tonen.

Men zegt dat de Mourvèdre niet erg geschikt is voor lang rijpen omdat hij de neiging heeft tot oxideren. De uitdaging bestaat er dus uit de harde tannines nèt lang genoeg te laten verzachten.



## Aroma

De meest kenmerkende aroma's zijn rode bes, bramen, specerijen en dierlijke geuren. Daarnaast zou men er ook toetsen in kunnen vinden van kreupelhout, chocolade en leder.

## 5. Syrah

### Herkomst

De juiste oorsprong van deze druif is niet echt bekend. Sommigen denken dat ze afkomstig is uit de provincie Shiraz in Perzië, het huidige Iran. Ridder De Sterimberg zou ze naar Frankrijk gebracht hebben na zijn terugkeer van de kruistochten. Rond 1224 leefde Gaspard De Sterimberg als kluizenaar op de top rond Tain-L' Hermitage.

Andere historische bronnen vermelden dat de Romeinse legioenen van Probus ze meebrachten uit Syracuse in Sicilië en ze rond de 3<sup>de</sup> eeuw aangeplant hebben in het noorden van de Rhône-vallei.

Maar uit genetisch onderzoek blijkt echter dat de druif voortkomt uit twee druivensoorten uit Zuidoost Frankrijk - Dureza en Mondeuse blanche.

In Frankrijk heeft deze druif de laatste decennia een explosieve groei gekend : iets minder dan 1.700 ha eind jaren vijftig en in 2006 was dit opgelopen tot 67.800 ha.



Op wereldvlak behoort de syrah-druif samen met merlot, cabernet-sauvignon, pinot, sauvignon blanc en chardonnay tot de 6 meest aangeplante druivensoorten, in 2007 goed voor ongeveer 140.000 ha. wijngaarden ( vermeld aantal ha bij de landen zijn deze van 2007 )

### Biologische kenmerken

Syrah is een druivenras met uitgesproken karakter en een welige groei. Ze moet daarom regelmatig gesnoeid worden of de druiven verliezen aan intensiteit. De bloei is meestal tussen 5 en 15 juni, rijping tussen 10 september en 5 oktober, al naargelang de locatie van beplanting ( 8 dagen eerder dan de grenache in het zuiden ). Het ras houdt van een mild klimaat zonder al te grote contrasten.

Syrah is een sterke druif die immuun is voor de meeste plantenziekten.

## Kleur

Als de druif met zorg wordt gecultiveerd, dan heeft hij een dikke schil. De wijn krijgt daardoor niet alleen veel kleur, maar ook een aanzienlijke hoeveelheid tannine.

## Smaak

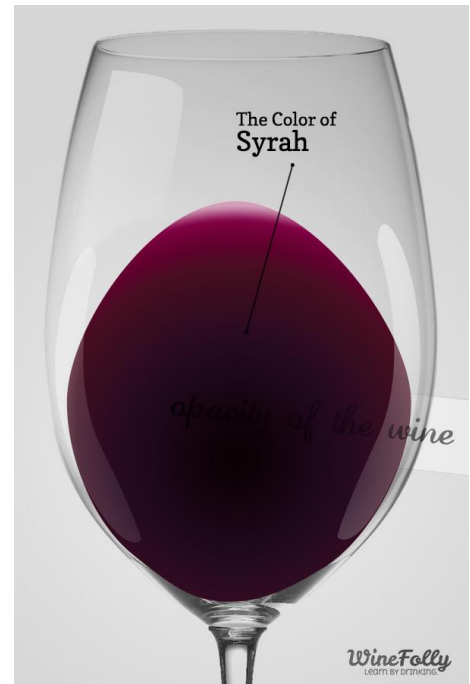
De druif is diep van kleur, goed bestand tegen oxidatie, rijk aan tannines en aromatisch.

De Franse en Europese syrah-wijnen worden meestal gekenmerkt door hun elegantie met vers fruit en heel zachte bitterheid, door hun finesse en frisheid. Australische shiraz-wijnen zijn vaak rijker en krachtiger met veel rijp tot overrijp fruit, met krachtige tannines en kruiden.

Syrah wordt gekenmerkt door een peperachtige smaak in de afdronk.

## Aroma

De meest voorkomende aroma's zijn peper zowel in geur als smaak, aangevuld met viooltjes en braambes. Bij oudere wijnen komt daar tabak en chocolade bij.



## 6. Grenache Noir

### Herkomst

De druif komt oorspronkelijk uit Spanje, waar ze Garnacha wordt genoemd.

### Biologische kenmerken

Grenache Noir is een sterke druivensoort voor rode wijn, die goed tegen extreme hitte kan.



## Kleur

De druif heeft een dunne schil met weinig pigment en is daarom zeer geschikt om rosé te produceren. Het is wel één van de weinige blauwe druiven die gekleurd sap heeft. De rode wijnen van Grenache kunnen wat weinig kleur hebben.

De druif rijpt lang en kan zo een zeer hoog suikerniveau ontwikkelen.



## Aroma

De grenache wijnen hebben een licht zoete geur en smaak. Dit wordt aangevuld met toetsen van peper, zwarte kers, zwarte olijf en tabak.

## 7. Malbec

### Herkomst

Oorspronkelijk is de druif afkomstig uit het Zuidwesten van Frankrijk. In de Cahors is het een belangrijke druif voor hun "zwarte wijn". Hier is ze beter gekend als Côt. Na een periode dat men langs de oevers van de Lot de druif ging verbouwen zie je nu steeds meer goede wijnen komen van deze druif uit de hoger gelegen wijngaarden.

In de Bordeaux met name in de Haut-Médoc vinden we deze druif terug als één van de belangrijkste soorten. Wijnen uit deze streek worden gemaakt uit een blend van de hier genoemde malbec vaak samen met merlot, cabernet sauvignon en/of cabernet franc.

Tegenwoordig wordt de druif ook in Zuid-Amerika verbouwd. Met name in Chili en Argentinië. Waar ze als monocepagé wijnen worden aangeboden. Het aroma van deze Zuid-Amerikaanse Malbec wijnen is wel behoorlijk verschillend van de Franse.

### Biologische kenmerken

Het sap is zacht en heeft een laag zuurgehalte.



## Kleur



De malbec bevat zeer veel kleurstof, waardoor je wijnen krijgt met een zeer intense kleur (bijna zwart).

## Aroma

De meest voorkomende aroma's zijn zoethout, pruim en laurier. Aangevuld met kers, chocolade en zwarte bes.



## 8. Gedegusteerde wijnen

<p align="center"><a href="#">Wijn S1</a></p>	<p align="center"><a href="#">Wijn S2</a></p>
<p align="center">Blanc de Noir - Ahrtal Spätburgunder Trocken – 2012</p>	<p align="center">Domaine d'Estienne Vin de Provence AOC Coteaux Varois en Provence 2013</p>
<p><b>Winkel: Ahrtal</b> <b>Prijs: 7,00 €</b></p>	<p><b>Winkel: Cora</b> <b>Prijs: 4.99 €</b></p>
	
<p align="center"><a href="#">Wijn 1</a></p>	<p align="center"><a href="#">Wijn 2</a></p>
<p align="center">Les Clefs de Terre Dieu – Syrah 2012 - Pays d'Oc</p>	<p align="center">Château La Caminade La Commandery – Malbec 2008 – AOC Cahors</p>
<p><b>Winkel: 't Zonnehuis</b> <b>Prijs: 7,90 €</b></p>	<p><b>Winkel: 't Zonnehuis</b> <b>Prijs: 13,55 €</b></p>
	

## Les Futailles

<a href="#">Wijn 3</a>	<a href="#">Wijn 4</a>
<p>Domaine La Croix Chaptal Gellone – Grenache 2004 – AOC Coteaux Languedoc</p>	<p>Les Luquettes 2003 AOC Bandol Mourvèdre</p>
<p><b>Winkel: 't Zonnehuis</b> <b>Prijs: 15,10 €</b></p>	<p><b>Winkel: Beurs Lille</b> <b>Prijs: 15.00 €</b></p>
	

<a href="#">Wijn 5</a>	<a href="#">Wijn 6</a>
<p>La Chapelle de Bages 2010 AOC Pauillac (2de wijn van Ch Haut Bages Libéral) (85% Cab Sauv – 15 % Merlot)</p>	<p>Château Elisée 2010 Aoc Pomerol (95% Merlot – 5 % Cabernet)</p>
<p><b>Winkel: Carrefour</b> <b>Prijs: 23.50 €</b></p>	<p><b>Winkel: Carrefour</b> <b>Prijs: 19.99 €</b></p>
	