	<p><u>Bespreking:</u> <b>Chardonnay worldwide</b></p> <p><u>Spreker:</u> Guy Monfort</p>	<p><u>Datum:</u> 03/12/2024</p>
---	--	-------------------------------------



# Chardonnay



(worldwide)

## 1. Situering

Chardonnay, een merk op zich. Iedereen kent dit druivenras.

Chardonnay wordt over zowat de hele wereld aangeplant. Dit heeft alles te maken met het sterk en moeiteloos aanpassingsvermogen van deze druif voor wat betreft klimaat en bodem en productietechnieken.

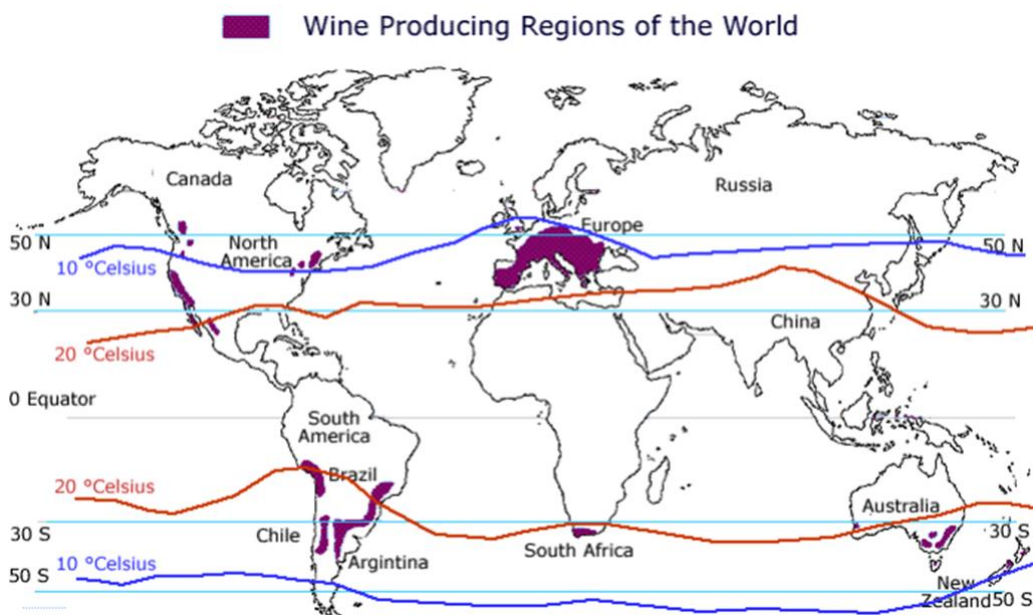
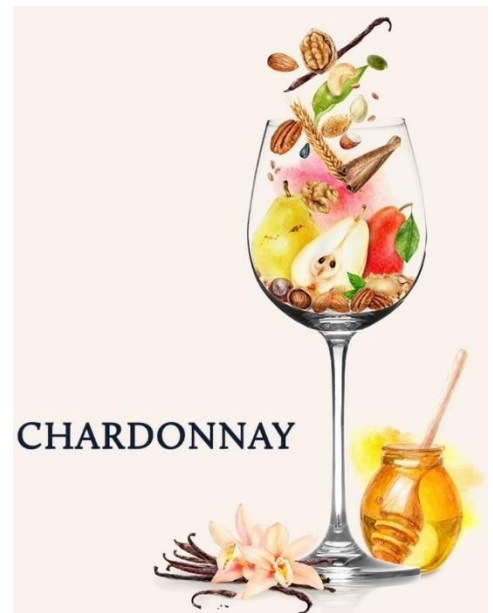
Het is een vroegrijpe druif, resistent tegen kou en ze kan ook de warmte aan. Toch is zijn voorkeur een gematigd klimaat.

De vergelijking met een kameleon is terecht. De druif past zich moeiteloos aan diverse klimaten aan en leent zich tot sterk uiteenlopende manieren van wijnbereiding (van stil tot mousserend). En dat alles zorgt voor een uitgebreide variatie aan stijlen.

De naam Chardonnay heeft deze druif te danken aan het gelijknamige dorpje in de Bourgogne (regio Mâconnais).

Door zijn aanpasbaarheid aan diverse klimaten en terroirs (80-tal klonen) en de vrij gemakkelijke vinificatie heeft Chardonnay vanuit Bourgogne de wijngaarden van de nieuwe wijnwereld veroverd met de USA, Australië, Chili, Zuid-Afrika en Argentinië op kop.

De naam "Chardonnay" op het etiket in de nieuwe wijnwereldlanden, vooral in de USA, is al voldoende om de meeste wijndrinkers te doen watertanden.





## 2. Oorsprong

Volgens DNA-onderzoek aan de Universiteit van Californië in Davis, is Chardonnay een natuurlijke kruising tussen **Pinot Noir** en **Gouais Blanc**.

Vermits Pinot Blanc een witte mutatie is van Pinot Noir, is zoals vroeger al werd vermoed, Chardonnay wel degelijk familie van Pinot Blanc.

Gouais Blanc (vermoedelijk afkomstig uit de Balkan) werd in de Middeleeuwen net als Pinot Noir veel aangeplant in het noordoosten van Frankrijk (Jura).

Vermits in die tijd druivenrassen door mekaar stonden aangeplant, waren er gelegenheden met overvloed om ze onderling te kruisen. Door hun grote genetische verschillen werden zij op deze manier belangrijke voorvaders van vele Franse en Duitse druivenrassen.

Belangrijke broers en/of zussen van Chardonnay zijn o.a. Aligoté, Aubin Vert, Auxerrois, Bachet Noir, Beaunoir, Franc Noir de la Haute-Saône, Gamay Blanc Gloriod, Gamay Noir, Melon, Knipperlé, Peurion, Roublot, Sacy en Dameron.

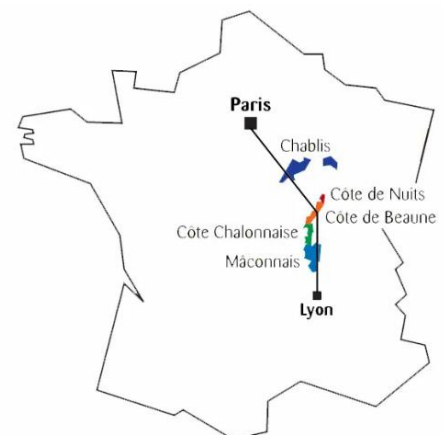


**Gouais Blanc**, voorvader van meerdere Franse druiven

### Klonen, Kruisingen, Hybriden & Mutaties

Alleen al in de wijngaarden van Bourgogne, zijn er ca. 34 klonen die bijna allemaal werden ontwikkeld aan de Universiteit van Bourgogne in Dijon.

De zogenoemde "Dijon-klonen" werden allen ontwikkeld met het oog op aanpassingsvermogen aan de specifieke lokale terroirs en op de gewenste aroma's in de wijnen.



Enkele voorbeelden:

- Dijon 76, 95 en 96: lage rendementen en geconcentreerde aroma's
- Dijon 77 en 809: aromatische druiven met druivenparfum
- Dijon 75, 78, 121, 124, 125 en 277: grotere groeikracht en hogere opbrengsten

Voor de specifieke terroirs in Californië en later Argentinië werd aan de Universiteit van Californië dan weer de "Mendoza-klon" ontwikkeld, die echter wel gevoelig is voor "millerandage" waarbij de bessen in de druiventrossen ongelijk ontwikkelen.

Voor de koelere plaatsen van het Amerikaanse Oregon (o.a. Willamette Valley) met een klimaat dat erg aan Bourgogne doet denken, werden in Dijon dan weer een aantal nieuwe klonen ontwikkeld.

Voor de Zuid-Afrikaanse wijnbouw werd Dijon 166 ontwikkeld. Deze geeft wijnen met Muskaat aroma's.

Opmerkelijk: Stille wijn van de Chardonnay-druif wordt in veel landen gewoon als "Chardonnay" verkocht. De herkomst of andere informatie speelt voor de consument geen rol.



### 3. Terroir

Chardonnay heeft ondanks zijn populariteit op zich geen heel uitgesproken smaak. Dit geeft ruimte en verplichting aan de wijnbouwer en -producent om alle middelen optimaal te gebruiken: klimaat, terroir, gisting, rijping,...

En dit heeft ervoor gezorgd dat Chardonnay wordt ingezet voor verschillende wijnstijlen: van stil tot mousserend. Een troef zonder meer.

Chardonnay is van nature neutraal, en dus in hoge mate manipuleerbaar. De wijnen krijgen hun specifieke kwaliteit dan ook vooral in de wijnkelder, dank zij het technisch vernuft van wijnproducent en keldermeester.

#### **Klimaat**

Chardonnay heeft het vermogen om aan een vrij koud klimaat te weerstaan. Het is een vroegrijpe druif.

Gezien hij vroeg in knop komt, is hij wel gevoelig voor vorstschade in het voorjaar. Door laat te snoeien kan de bloei soms tot veertien dagen worden uitgesteld, en daardoor plaatsvinden tijdens warmer en droger weer.



Verschillende wijnstijlen en smaken volgens klimaatzone:

- In een **koel** klimaat geeft Chardonnay vaak schrale aroma's en redelijk scherp zure wijnen. Denken wij maar aan de Petit Chablis en Chablis wijnen, vooral uit de mindere jaren.

Koel:                aroma's van groene appel. Na de malolactische gisting (2<sup>e</sup> gisting) wordt het (naar groene appels ruikend) appelzuur omgezet naar een veel milder melkzuur. Dat kan je dus ruiken en proeven.

- In een **gematigd** (milder) klimaat:

Gematigd:        aroma's van meloen

- In een **warm** klimaat zijn de wijnen dan weer eerder zwaar en lomp met onvoldoende zuren om de dan typische meloenachtige fruitigheid in balans te brengen. In het ideaal geval echter, wanneer Chardonnay lang en langzaam kan rijpen, heeft deze druif alles in huis om grote wijnen met prachtige aroma's te ontwikkelen

Warm:                aroma's van tropisch fruit, ananas en mango. Chardonnay kan er een hoog alcoholpercentage halen, dan neigt het zelfs naar het zoete.

Gezien Chardonnay in de meeste klimaten kan gedijen, vinden we hem in veel landen met naam en faam:

Europa:                Frankrijk, Duitsland, Oostenrijk, Italië, Spanje, België, Nederland & Luxemburg

Nieuwe Wereld:     USA (Californië), Australië, Zuid-Afrika, Chili



## Bodem

Hoewel Chardonnay op veel bodemsoorten goede aroma's en smaken kan geven voelt deze druif zich vooral thuis op **kalksteen, krijt en klei**.

De beste bewijzen daarvan zijn de twee favoriete regio's in Bourgogne en Champagne, waar deze druif topwijnen voortbrengt.



## Kenmerken

Door de tamelijk zachte druivenschil, die bij rijpheid makkelijk openbarst, is Chardonnay gevoelig voor edelrot. (dus zelfs geschikt voor kwaliteitsvolle zoete wijnen).

Verder is Chardonnay ook snel vatbaar voor de ziekte van Pierce, een bacteriële besmetting waardoor de bladeren verdrogen en de wijnstok na een paar jaar volledig kapot gaat. Deze ziekte woedt vooral in de USA meer bepaald in Californië en Centraal Amerika en zet een rem op de uitvoer van wijnstokken van daaruit.

Chardonnay tolereert hoge opbrengsten (tot 80 hl/ha), zonder écht in kwaliteit achteruit te gaan.

Wilde groei moet wel in toom gehouden worden door dichte aanplant en/of strenge beheersing van het bladerdak (blad management). De beste resultaten worden behaald bij 30 à 50 hl/ha.

Zeer belangrijk is ook de juiste keuze van de oogsttijd. Overrijp heeft Chardonnay de neiging zijn zuur te verliezen, zodat eerder vlakke en minder elegante wijnen worden bekomen.

## 4. Vinificatie

Wat vinificatie betreft is de Chardonnay zeer manipuleerbaar.

Deze wat neutrale druivenvariëteit kan, wanneer hij eenmaal in de wijnmakerij is aangeland, aan veel behandelingen worden onderworpen.

Al deze behandelingen zijn erop gericht aroma en smaak te beïnvloeden, te verfijnen of er zelfs wat aan toe te voegen.

Naast het traditionele onderscheid (wijnbouw en vinificatie) en de effecten ervan tussen de "oude wijnwereld" en de "nieuwe wijnwereld" moet er bij het vergelijken van Chardonnay wijnen en het begrijpen van de verschillen ook een onderscheid gemaakt worden tussen de effecten van de "koel klimaat druivencultuur" en de "warm klimaat druivencultuur".



## Een interessant overzicht:

### KOEL KLIMAAT DRUIVENCULTUUR

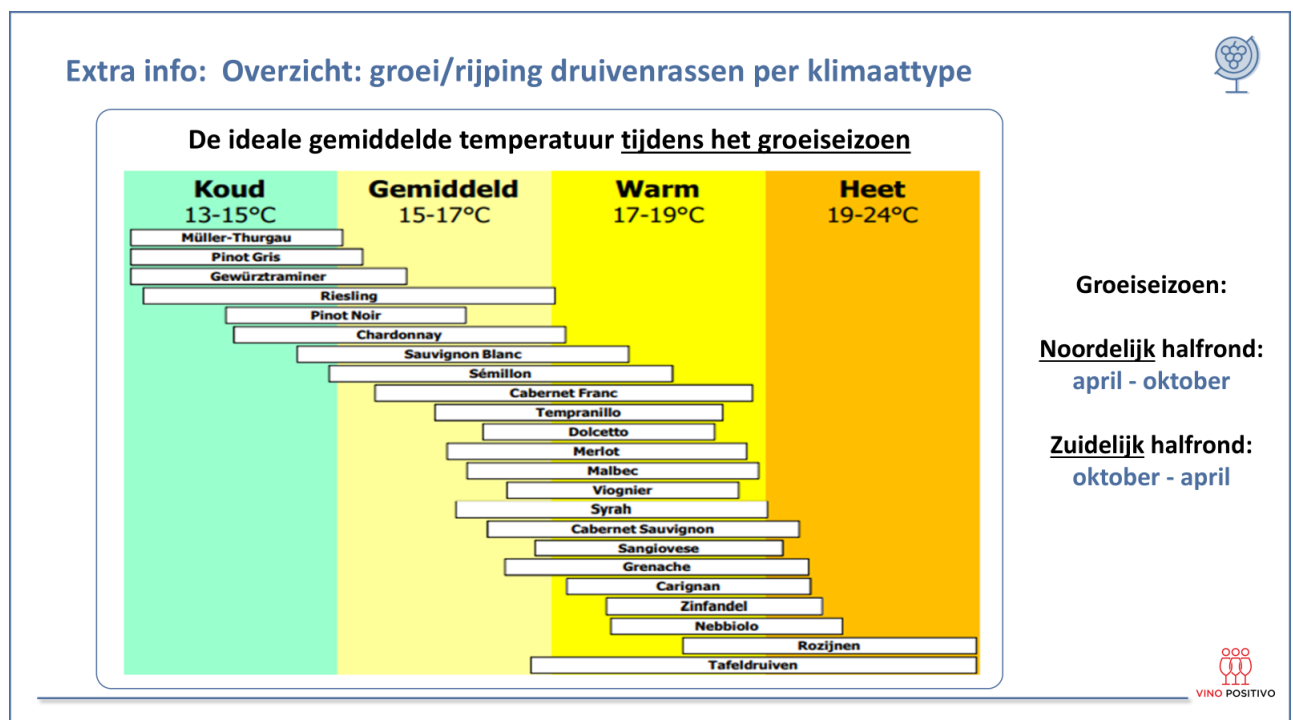
- ❖ De druif kent een langzame rijping en hierdoor kunnen er meer uitgesproken aroma's ontwikkelen
- ❖ De verschillen in impact door de bodem en ligging komen sterker tot uiting.
- ❖ Belangrijk nadeel: de klimatologisch risico's zijn groter met meer kwaliteitsverschillen van jaar tot jaar tot gevolg.
  - slechte jaren: schrale aroma's en (te) scherpe zuren
  - goede jaren: ontwikkeling van mooie aroma's en dit leidt tot grootse wijnen
- ❖ Locatie: deze koel klimaat druivencultuur situeert zich vooral terug in het merendeel van de traditionele wijngebieden van Frankrijk, Noord-Spanje en Noord-Italië, maar ook in koelere gebieden van de nieuwe wijnwereld zoals Oregon (USA), Washington State en Nieuw Zeeland.
- ❖ Vooral Bourgondische vinificatietechnieken worden toegepast:
  - gisting in eikenhouten vaten
  - malolactische omzetting (van appelzuur naar melkzuur, geeft boter & yoghurt aroma's)
  - bâtonnage (omroeren, hierdoor komen boterige en romige aroma's naar voren)
  - gedoseerde rijping op (nieuwe) Franse eiken vaten: geeft vanille en gebrande aroma's

Koelere klimaten produceren door de regel wijnen met meer zuur.

Vroeg gebottelde Chardonnay die niet op eik hebben gerijpt (à la Chablis) hebben dan ook vaak een pittige aciditeit met eerder zurige aroma's van groene appel en groene pruim.

Bij het lageren op hout, meestal Frans eikenhout en een combinatie tussen oude vaten en nieuwe vaten, gaat men in de oude wijnwereld eerder voor finesse (à la Côte de Beaune stijl) dan voor kracht.

Hierdoor krijgen de wijnen meer structuur met extra fijne aromatoetsen van boter, (hazel)nootjes en bloemen.







## WARM KLIMAAT DRUIVENCULTUUR

- ❖ De druiven worden snel rijp en bevatten hierdoor veel suikers. Ander gevolg is lagere zuren en dat betekent minder typerende aroma's: kan zware en vlakke wijnen geven met onvoldoende zuren. Hierdoor worden de meloenachtige en overrijpe fruitaroma's niet in balans gebracht. Deze wijnen zijn doorgaans minder gevarieerd en minder pittig.
- ❖ Locatie: deze warm klimaat druivencultuur situeert zich vooral in de nieuwe wijnwereld, maar opgelet, nu ook in Zuid-Frankrijk (Languedoc-Roussillon, Pays d'Oc), Zuid-Italië, Centraal Spanje,...
- ❖ Vinificatietechnieken zijn belangrijk om het gebrek aan aroma's te compenseren en alsnog een evenwichtige wijn te bekomen. De technieken uit de nieuwe wijnwereld:
  - het weken van de schillen in de most (macération pelliculaire)
  - gebruik van aroma-stimulerende gisten
  - gisting bij lage temperaturen in ultra-hygiënisch roestvrij stalen tanks
  - recipiënten waardoor kenmerkende tropische en citrus aroma's tot ontwikkeling komen.

Na de gisting wordt de wijn in de nieuwe wijnwereld ook vaak gelagerd op nieuwe eikenhouten vaten uit Amerikaanse eik met meer uitgesproken vanilleteetsen en gebrande aroma's in de wijnen tot gevolg.

Steeds meer worden om de Bourgogne vinificatie te imiteren, ter vervanging van de dure eikenhouten vaten goedkopere "Oak Chips" gebruikt. Alles verloopt dan op hygiënische inox vaten en het proces is veel eenvoudiger.



Oak Chips in Chardonnay

### De wereld staat niet stil

Door het uitdragen van de Europese wijncultuur sinds de jaren 1980, vooral ten gevolge van buitenlandse investeringen van grote multinationals, en de "flying winemakers" (van overal naar overal), is het onderscheid tussen de oude en de nieuwe wijnwereld heel wat kleiner geworden.

Kennis wordt actief uitgewisseld, technieken worden van mekaar overgenomen, diverse stijlen worden gemengd of gekopieerd. Kortom de wijnwereld groeit naar mekaar toe.

Het verschil tussen de Chardonnay stijlen wordt minder een kwestie van gebieden, en meer van klimaten en technieken.

In de "nieuwe wereld" kent men nu ook elegante wijnen uit een koeler klimaat, met meer aandacht voor de terroir. In de "oude wereld" beoogt men nu ook meer en meer wijnen met meer uitgesproken fruitaroma's.



Chardonnay is anno 2024 te vinden in alle vormen:

- zonder, met gedeeltelijke of met complete malolactische gisting
- op inox, met een beetje of met veel hout, of op houtschilfers
- droog, met een beetje restsuiker en soms zelfs zoet
- en uiteraard in mousserende vorm, met Champagne op kop

Er zijn nu ook frissere witte Bourgognes en elegantere en subtielere Chardonnays die uit de nieuwe wijnlanden komen.

M.a.w. het wordt dus steeds moeilijker, zelfs voor een geoefend proever, het onderscheid tussen oude en nieuw wereld te maken.

## 5. Druivenras

<p><b>Chardonnay</b></p> 	<p>Een vroegrijpe druif, resistent tegen kou en kan ook de warmte aan. Toch is zijn voorkeur een gematigd klimaat.</p> <p>Qua vinificatie is Chardonnay zeer manipuleerbaar.</p> <p><u>Aroma's</u> variëren hierdoor enorm in functie van het klimaat, de vinificatiemethodiek en het al of niet gebruik van hout.</p> <p>Koel: groene appel, citrus, witte bloesem</p> <p>Gematigd: meloen, gele appel, peer, witte perzik, brioche, krijt</p> <p>Warm: tropisch fruit: ananas, mango, zachte citrus</p> <p>Houtrijping: vanille, boter, crème fraîche, toast</p> <p>Ouderdom: hazelnoot, geroosterde amandel, champignon</p> <p>De wijn van Chardonnay is zeer geschikt voor rijping op hout. Het wordt dan een volle wijn met een stevig en herkenbaar bouquet. Wijn met 'houtopvoeding' krijgt dan vanilletonen in de smaak.</p> <p>Een goed gemaakte Chardonnay heeft een lange afdronk. Deze wijn wordt graag dan beschreven als "vettig" of "mollig" en hierdoor past hij uitstekend bij vette visgerechten.</p>
---	---

**DNA van Chardonnay**

	1	2	3	4	5
<b>Zuur</b>					
<b>Zoet</b>					
<b>Alcohol</b>					
<b>Tannine</b>					
<b>Body</b>					





## 6. Productie

### Malolactische gisting / omzetting (kortweg Malo genoemd)

Een veel gehoorde term. Het woord gisting is een beetje misplaatst. Vroeger dacht men aan gist, vandaar. Infeite is het een type bacterie die zorgt voor de omzetting van het hard overkomende appelzuur naar het zachtere melkzuur. Hierdoor wordt de zuurgraad verminderd. Malo gebeurt onder invloed van de melkzuurbacterie die zich op de schil van de druif bevindt. Er komt dus geen gist aan te pas.

Malo zorgt ook voor een romiger mondgevoel en boterachtig aroma. Kortom het maakt de wijn complexer.

Malo wordt vooral ingezet bij druivenrassen die van nature eerder neutraal zijn: bijv. Chardonnay, Chenin Blanc. Niet toevallig dat deze neutrale druiven ook vaak op hout worden opgevoed.

Dit wil ook zeggen dat druiven die minder of niet neutraal zijn, type Sauvignon Blanc, Riesling, meestal geen Malo ondergaan. Dit type druif heeft van nature veel appelzuur en dat hoort precies bij hun typische stijl. De wijnproducent gaat die wijnen niet vertroebelen/verbrodden met een boterachtig aroma.

Interessant weetje: Malo wordt uitgevoerd bij zowat alle rode wijn kleuren. Dit omdat er onvoldoende appelzuur zit in rode wijn om echt een impact te hebben op de zuurgraad of de aroma's. Door de rode wijn alvast door de malolactische gisting te laten gaan, voorkomt de wijnmaker dat de rode wijn in een later stadium (in de fles) alsnog door deze malo gaat. Dit zou dan een wijnfout opleveren. Malo bij een rode wijn kun je niet proeven.

### Synoniemen

Chardonnay heeft zoals de meeste druiven trouwens historisch heel wat synoniemen, sterk regio-gebonden. Hier gaan we:

Arboisier, Arnaison Blanc, Arnoison, Aubain, Aubaine, Auvergnat Blanc, Auvernas, Auvernas Blanc, Auvernat Blanc, Auxeras, Auxerras Blanc, Auxerrois Blanc, Auxois, Auxois Blanc, Bargeois Blanc, Beaunois, Biela Klevanjika, Blanc de Champagne, Blanc de Cramant, Breisgauer Suessling, Breisgauer Sussling, Burgundi Feher, Chablis, Chardenai, Chardenay, Chardenet, Chardennet, Chardonay, Chardonnet, Chatenait, Chatey Petit, Chatte, Chaudenay, Chaudenet, Chaudent, Clävner, Clevner Weiss, Cravner, Epinette, Epinette Blanc, Epinette Blanche, Epinette de Champagne, Ericey Blanc, Feher Chardonnay, Feherburgundi, Feinburgunder, Gamay Blanc, Gelber Weissburgunder, Gentil Blanc, Grosse Bourgogne, Klawner, Klevanjika Biela, Klevner, Lisant, Luisant, Luizannais, Luizant, Luzannois, Maconnais, Maurillon Blanc, Melon Blanc, Melon D'Arbois, Meroué, Moreau Blanc, Morillon Blanc, Moulon, Noirien Blanc, Obaideh, Petit Chatey, Petit Sainte-Marie, Petite Sainte Marie, Pineau Blanc, Pino Sar-done, Pino Shardone, Pinot Blanc à Cramant, Pinot Blanc Chardonnay, Pinot Chardonnay, Pinot de Bourgogne, Pinot Giallo, Pinot Planc, Plant de Tonnerre, Romere, Ro-meret, Rouci Bile, Rousseau, Roussot, Ruländer Weiß, Sainte Marie Petite, Sardone, Shardone, Shardonne, Später Weiß Burgunder, Weiß Burgunder (normally refers to Pinot Blanc), Weiß Clevner, Weiß Edler, Weiß Elder, Weiß Klewner, Weiß Silber, Weißedler, Weißer Clevner, Weißer Rulander.





## 7. Begrippen

### Judgement of Paris 1976

Ook al ging de wijnkwaliteit van verschillende Californische wijnhuizen in de 1960<sup>ties</sup> en 1970<sup>ties</sup> er met rasse schreden op vooruit, hun erkenning bleef uit. Dit veranderde echter volledig op 24 mei 1976 met de “**Judgement of Paris**”. Tijdens deze blinddegustatie door wereldwijd vermaarde proevers van Chardonnay en Cabernet Sauvignon wijnen uit Frankrijk en Californië kwam in beide categorieën een Californische wijn als beste uit de bus.

	<b>Cabernet Sauvignon</b>		
1.	<b>Stag's Leap Wine Cellars</b>	1973	
2.	Château Mouton-Rothschild	1970	
3.	Château Montrose	1970	
4.	Château Haut-Brion	1970	
5.	Ridge Vineyards Monte Bello	1971	
6.	Château Leoville Las Cases	1971	
7.	Heitz Wine Cellar Martha's Vineyard	1970	
8.	Clos Du Val Winery	1972	
9.	Mayacamas Vineyards	1971	
10.	Freemark Abbey Winery	1969	

	<b>Chardonnay</b>		
1.	<b>Chateau Montelena</b>	1973	
2.	Meursault Charmes Roulot	1973	
3.	Chalone Vineyard	1974	
4.	Spring Mountain Vineyard	1973	
5.	Beaune Clos des Mouches Joseph Drohin	1973	
6.	Freemark Abbey Winery	1972	
7.	Batard-Montrachet Ramonet-Prudhon Dom. Leflaive	1973	
8.	Puligny-Montrachet Les Pucelles	1972	
9.	Veedercrest Vineyards	1972	
10.	David Bruce Winery	1973	

In 1986, 1996 en 2006 werden de Cabernet Sauvignon wijnen van deze jaargangen opnieuw geproefd en steeds kwamen de Californische wijnen, weliswaar in wisselende volgorde, als beste uit de proeverij en steeds meer Californische wijnen plaatsen zich voor de eerste Franse wijn.

Dank zij de “Judgement of Paris” is de rigide en verouderde kijk op de hiërarchie van kwaliteitswijnen voor- goed doorbroken en is het besef dat er honderden en misschien wel duizenden plaatsen op de wereld zijn waar men goede tot zeer goede wijnen kan maken. Voordien had niemand het van de Europese wijnregio's en vooral niet van de zo gerenommeerde Franse wijnregio's zichzelf in vraag durven stellen.

### ABC: "Anything But Chardonnay"

Chardonnay is de beroemdste en meest succesvolle druivensoort ter wereld. Ze past zich vrij makkelijk aan aan de plaats waar ze geplant wordt en zal bijna overal vrij degelijke wijnen geven met een grote "druif-herkenbaarheid". Ongeacht de plaats van herkomst blijft een Chardonnay wijn altijd naar Chardonnay smaken. De druif groeit dan ook bijna in elk wijnland van de wereld, tot grote vreugde van liefhebbers van zowel droge als eerder vette witte wijnen.

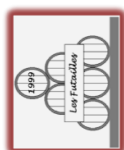
Maar aan dit succes kleeft ook een naar smaakje: omdat Chardonnay overal ter wereld aangeplant is en vaak ook nog volgens hetzelfde "recept" wordt gemaakt met relatief veel hout, is een zekere uniformisering en vervlakking een reëel gevaar. Ook al is het de druif waar de meeste wijnliefhebbers hun witte wijnloopbaan mee beginnen, na een tijd willen de meesten wel eens wat anders.

Deze trend wordt de ABC-trend genoemd: “Anything But Chardonnay”. Extreem vertaald als: alles is goed, als het maar géén Chardonnay is. Er bestaan dan ook heuse ABC-clubs. Zij vermijden voor hun witte wijnkeuze opzettelijk de Chardonnay wijnen en zoeken hun heil in andere cépages.

Ook hier ligt de waarheid natuurlijk ergens in het midden en ook tussen de "gewone" Chardonnays zijn er pareltjes te vinden!



## 8. Gedegusteerde wijnen



### (2024.12.03) Chardonnay Worldwide



	Appellatie / Classificatie	Land	Domein	Naam Wijn	Jaartal	Cépages	Prijs	Shop
<b>Ronde A</b>	1	FRA	Chapelle Royale	Chapelle Royale	2023	Chardonnay (100%)	€ 13,99	Cora
	2	OOS	Bayer Erbhof	Chardonnay Donnerskirchen	2022	Chardonnay (100%)	€ 18,87	DWH
	3	ARG	Finca Lalande	The Land (unoaked Chardonnay 2022) - 1200m hoogte - Organic	2022	Chardonnay (100%)	€ 9,89	Cora
	4	AUS	Anvers Wines	Anvers Kingsway	2020	Chardonnay (100%)	€ 19,69	Artevino
<b>Ronde B</b>	1	CHIL	Luis Felipe Edwards	Chardonnay - Gran reserva	2021	Chardonnay (100%)	€ 9,61	Silgro
	2	USA	Wente Vineyards	Morning Fog - Chardonnay	2022	Chardonnay (100%)	€ 14,94	T Sas
	3	FRA	Château de Santenay	Clos de la Chaise Dieu Monopole	2022	Chardonnay (100%)	€ 17,59	Cora
	4	BEL	Château Bon Baron	Chardonnay - élevé en fût de chêne	2018	Chardonnay (100%)	€ 18,56	Silgro
	5	FRA	Gauffroy Marc & fils	Mariou	2022	Chardonnay (100%)	€ 29,99	Topwijnen
	6	FRA	Cellier des Chartreux	Origine	2022	Chardonnay (100%)	€ 10,39	Cora

#### Ronde A



#### Ronde B

