

## Chenin blanc en de Loire

### Opzet van de avond:

*Chenin blanc ...Het onderzoek naar de chenin in de omgeving van de Loire werd uitgediept binnen de appellations Vouvray en Montlouis. Dit is dan ook het absolute centrum van de top van de chenin. Twee van onze gildevrienden ontdekten dat de chenin druif een ware kameleon is, die niet alleen schuimwijn en droge stille wijnen kan produceren, maar ook dessertwijnen met een bijna eindeloze houdbaarheid.*

*Ze proefden de onderhuidse rivaliteit die nog steeds sluimert tussen beide A.O.P's.*

*Maar ze proefden vooral de topwijnen uit beide oorsprong-gebieden en selecteerden daaruit een handvol wijnen die zo goed zijn dat ze nooit in Vlaanderen terechtkomen.*

*Gelukkig brachten ze hiervan enkele kleinoden mee voor onze tweede gildeavond.*

*Na een theoretische inleiding door Hans zal Gino ons begeleiden in een brede degustatie van top-chenins die in staat zijn om uw etentjes voortaan van aperitief tot dessert te begeleiden.*

*Hans en Gino weten er alles over... wij nog niet !*

*Het is een absoluut genot om die variatie van één druif te kunnen proeven.*

### ■ 1. Domaine Sebastien Brunet – brut – AOP Vouvray – crémant de Loire – BSA - Chenin blanc – 11,5% - 10 Euro

Het domein van een jonge wijnbouwer die het terroir wil laten spreken. Zo weinig mogelijk behandelen en voldoende bewerken van de grond, zonder gebruik te maken van chemicaliën. 100% chenin op klei en silex bodem. 25 jaar oude stokken. 20% gefermenteerd en geëleveerd in hout en 80% in cuve.

1. Kleur: lichtgeel met schitterende fijne mousse
2. Neus: begin met een aanzet van gist, fijn wit fruit, peer abrikoos, perzik, amandel en mineralen
3. Mond: zoete aanzet met peer, frisse zuren en mooie fijne minerale tonen
4. Afdronk: afgesloten door een finale met een bittertje
5. Conclusie: aangename frisse crémant. Kwaliteitsvol.

### ■ 2. Domaine Jacky Blot -Triple Zero – Taille aux Loups – AOP Montlouis – crémant de Loire - BSA - Chenin blanc – 12,5% - 15 Euro

Het domein van Jacky Blot in Montlouis. Gemiddeld 50 jaar oude stokken op een bodem van argilo-calcaire en argilo-siliceux, een echte kalkgrond. Hij perst pneumatisch; zeer trage gisting, geen toevoeging van gist, zonder chaptalisatie, zonder liqueur de tirage op vaten van 5 tot 10 jaar. Blijft 18 tot 24 maand op latten. Zero chaptalisation, zero liqueur de tirage, zero liqueur d'expédition. Triple zero.

1. Kleur: lichtgeel met schitterende fine mousse, zeer matige intensiteit van de prikkel
2. Neus: citrus en bessen, vers uitgebakken brood, diepgang, amandel en rijpere fraîcheur, brioche.
3. Mond: mooie ronde aanzet, met frisse zuren, droge mineraliteit, karaktervol
4. Afdronk: rijpe volle wijn met mooie rondeur en lengte en diepte.
5. Conclusie: vergelijkbaar met een "goeie champagne", een buitenbeentje.

### ■ 3. Domaine Sebastien Brunet – Renaissance – AOP Vouvray sec - 2015 - Chenin blanc – 12,5% - 14 Euro

Het domein van Brunet heeft hiervoor terroirs met een ondergrond van argilo-calcaire (tuffeau jaune) 35 tot 45 jaar oude stokken. Fermentatie en élevage in vaten van 400 liter met 5% nieuw vat.

1. Kleur: lichtgeel, met een beetje groen.
2. Neus: fruit met peer, stekelbes, perzik, appel. Maar ook floraal, amandel en kruidigheid.

3. Mond: rond openend, prettig fruit, citrus, kruidigheid, veel aroma's, veel frisheid met fijn bittertje
4. Afdronk: goeie vulling en molligheid met frisse aroma's en een mooie aangename finale.
5. Conclusie: eenvoudige, frisse, jonge, fijngemaakte wijn. Wijn met goed ouderingspotentieel.

■ **4. Domaine Jacky Blot - Remus plus – sec – 2014 - AOP Montlouis - Chenin blanc – 12,5% - 18 Euro**

Het domein van Blot hier op argile en silex bodem met rotsen van fluviale kalk. Hij kreeg de hoogste kwoteringen in de guide Bettane et Desseauve.

Wijnstokken van 70 tot 80 jaar. Elévage op barrique met ¼ nieuw, ¼ 1 jaar, ¼ 2 jaar, ¼ 3 jaar; 16 tot 18 maand; 12 maand élevage op barriques en nadien naargelang het jaar nog 6 maand verder op vat of op cuve. Top in Montlouis !

1. Kleur: lichtgeel, iets intenser. Vettige traantjes.
2. Neus: een toets van vanille en hout valt op. Zoet fruit, peer perzik en kweeper. Knappe neus, munt uit door frisse mineralen.
3. Mond: je proeft het hout, iets te dominant. Zeer goeie balans met mooi rond fruit, met frisse toetsen en met een aangenaam ragfijn bittertje. Hier iets tannine door de vatinbreng.
4. Afdronk: volle wijn met een bittertje.
5. Conclusie: heerlijke wijn met strakke structuur.

■ **5. Domaine Clos Naudin - Philippe Foreau - sec - AOP Vouvray - 2015 – Chenin blanc – 12,5% - 23 Euro**

Het domein Clos Naudin, is gesitueerd op de “première côte de Vouvray”, stokken van 37 jaar.

Mechanische reiniging van de wijngaard. Zo min mogelijk gebruik van chemische middelen. Oogst manueel in kleine bakjes. Pneumatische persing. Geen malolactische gisting om de zuurtegraad en de spanning in de wijn te behouden. Korte élevage gedurende 6 tot 8 maand. Geen nieuw vat.

1. Kleur: lichtgeel en frisse kleur
2. Neus: medium intens, peer, zuurtjes en grote finesserijk
3. Mond: zeer intense aanzet met frisse zuurtjes en groot proefspectrum. Prachtig.
4. Afdronk: immens lange afdronk en uiterst grote fraîcheur.
5. Conclusie: zeer groot bewaarpotentieel

■ **6. Domaine Francois Chidaine - Clos Baudoin (Magnum) – Vin de France – sec – 2014 - Chenin blanc – 12,5% - 54.80 Euro – (26 Euro)**

Het domein op het principe van biodynamie. Samengestelde bodem met krijt en pure argilo-calcaire. De ondergrond – Truffeau – met rotsen om de wortelstructuur diep te laten doordringen. Levures indigènes in grote vaten van 600 l gedurende 6 maand. Er is geen malo voorzien.

1. Kleur: lichtgeel, iets geler
2. Neus: licht peer, honing, subtiel
3. Mond: frisse citrus aanzet, eindigt met licht bittertje, veel diepgang en materie
4. Afdronk: grote lengte, veel diepgang en lengte.
5. Conclusie: grote finesse

■ **7. Domaine Naudin Philippe Foreau - Demi-Sec - AOP Vouvray - 2015 Chenin blanc – 12,5% - 26 Euro**

Het domein heeft ook deze wijnen gesitueerd op de “1er cru”, de beste terreinen van Vouvray. Manuele oogst. Pneumatische persing,

1. Kleur: licht strogele kleur, mooie tranen
2. Neus: frisse aanzet van kweeper, peer, lychee, honing. Heel mooi fris pallet.
3. Mond: perfecte overname van de neus met frisse zuurtjes om die rijke korf te ondersteunen.

4. Afdronk: grote lengte en een levendig geheel
5. Conclusie: heel mooie overgang naar mooie zoetzuur wijn

■ **8. Domaine Huet - Le mont - première trie moelleux AOP Vouvray – 2015 - Chenin blanc – 12,5% - 45 Euro**

Het domein werkt biodynamisch op een bodem van groene klei, silex stenen, stokken van 40 jaar. Manuele oogst, 50% op cuves, 6 maand élevage – 180 g restsuiker

1. Kleur: goudgele, amber kleur en schitterend helder, vette tranen.
2. Neus: zuiver fruit, rijp gekonfijt fruit, honing, banaan, acaciahoning,
3. Mond: prachtige overname van deze neus met een krachtige structuur van honing, gekonfijt fruit, extractie, exotisch, onderliggende kruidigheid, complexiteit, rond en gedekt met fruit en mooi zuur.
4. Afdronk: orgastische afdronk van een te jonge wijn.
5. Conclusie: prachtige wijn met grootse kwaliteit.

Gino en Hans lieten ons genieten van een minder gekend, maar uiterst hoogstaand wijngedebied en brachten deze regio op een superbe manier in een positief daglicht.

Kaartje van de regio:

