

LANGUEDOC : Monocépages Rood

Algemeen

Het « Languedoc-Roussillon » - wijngebied was in 2003 goed voor 33,1% van de totale Franse wijnproductie. Het aandeel van de Vin de Pays hierin bedroeg 60% , waarvan rode wijnen domineren : 66% voor rood, 22% voor wit en 12% voor rosé.

Maar ook hier kent men nu een overproductiecrisis. Maar toch...*Ondanks het feit dat half Frankrijk met een wijnoverschot kampt, ondanks de officiële vraag om snel honderden miljoenen liters overtollige wijn te destilleren, ondanks het feit dat in en rond Bordeaux minstens 10.000 ha wijngaarden gerooid moeten worden, geeft de Franse overheid toch nog toelating extra aanplantingen te doen voor de Vin de Pays in het algemeen. Volgens een pas aanvaard decreet mogen op korte termijn 1280 ha Vin de Pays wijngaarden bijgeplant worden. Lokaal kan dit wel geweigerd worden als men in een bepaalde regio reeds meer dan een overschot aan Vin de Pays vaststelt. (Bron : Wijnrends Alert Mail nr 33: 21/02/2005)*

Vooraleer de kwaliteitsverbetering eind de jaren '70 zichtbaar begon te worden, werd in de Languedoc voor de productie van rode wijnen vooral de Aramon-druif aangeplant : een zeer productieve druivensoort, waarvan beweerd wordt dat de opbrengst tot 300 hl/ha kan oplopen! Nu komt deze druif praktisch niet meer voor en indien wel, vooral als blend met andere druiven, in de Languedoc en in de Provence. Andere druiven zijn later op de voorgrond getreden : naast de inheemse soorten werden populaire rassen aangeplant, o.a. Grenache, Mourvèdre en Syrah. Ook de Merlot-druif nam een hoge vlucht, ten nadele van de Carignan, die 43% van haar oppervlakte moest prijsgeven. De hoger vermelde kwaliteitsverbetering is er gekomen door onderzoek naar welke druiven op welk terroir het best renderden, via ondersteuning door adviserende oenologen van buiten de regio en door opbrengstbeperking. Zo is er voor AOC in Languedoc een opbrengstbeperking van 45 hl/ha voor rode wijnen en 60 hl/ha voor witte.

Blaue druivensoorten

Alfabetisch gerangschikt komen volgende blauwe druivensoorten voor in dit immense wijngebied :

Aramon, Cabernet-Franc, Cabernet-Sauvignon, Carignan, Cinsaut, Cunoise, Grenache, Malbec, Mauzac, Merlot, Mourvèdre, Pinot Noir, Portan, Syrah, Terret Noir, Tibouren.

Cabernet-Sauvignon

De Cabernet-Sauvignon druif is van Bordelese afkomst en is daar ook nog dominant aanwezig, vooral op de Linkeroever (Médoc en Graves waarbij C.S. geblend wordt met Cabernet-Franc en/of met Merlot).

Het is een kleine, doffe donkerblauwe druif met een dikke schil. Ze is niet erg gevoelig voor parasieten en rot, wel voor oidium. Omdat ze pas laat bot, is ze minder gevoelig voor nachtvorst. Omdat ze laat in het seizoen rijpt, kan ze wel lijden van nat herfstweer.

Cabernet-Sauvignon komt vooral tot zijn recht op goed gedraineerde en magere kiezelgrond.

Het sap van de Cabernet-Sauvignon is zeer aromatisch. Naast zwarte bessen ruikt en proeft men ook groene paprika, pure chocolade en munt. In de geur kan men ook viooltjes, cederhout (sigarenkistje) en potloodslijpsel herkennen.

Cabernet-Sauvignon heeft één van de hoogste pit-vruchtvleesverhoudingen : 1 op 12. Pitten zijn, naast de schil, de belangrijkste tanninebron van wijn. Daardoor is Cabernet-Sauvignon zeer geschikt om op eikenhouten vaten te rijpen. Dit maakt de stroeve tannines soepel en zacht.

In een te koel klimaat neigen de wijnen naar onrijpheid en zijn ze wat dun. Een te warm klimaat maakt de wijn wat vlak en geeft de indruk van gestoofd fruit in geur en smaak.

In Frankrijk is Cabernet-Sauvignon de 5^{de} belangrijkste druif (2003 : 53.412 ha).

Vanaf einde jaren '70 werd ze ook veel aangeplant in de Languedoc.

Andere landen met goede Cabernet-Sauvignon reputatie zijn Californië, Chili en Australië. C.S. is in opkomst in Zuid-Afrika en Argentinië. Ook in Spanje, Italië, Midden- en Oost-Europa komt ze veel voor als monocépage of als smaakverbeteraar voor regionale druivensoorten.

Merlot

Merlot is de belangrijkste druivensoort in Frankrijk (2003 : 101.302 ha) . Ze komt vooral in de Bordeaux-streek voor, maar profileert zich ook steeds meer in de Languedoc-Roussillon (meer dan 25.000 ha). Wereldwijd is het de 4^{de} meest aangeplante druif (200.000 ha).

Het is een ronde bes, die klein tot middelmatig groot is met een blauwzwarte kleur. De schil heeft een gemiddelde dikte (dunner dan bij C.S.), het vruchtvlees is sappig en aangenaam van smaak. De Merlot ontbot vroeg en is hierdoor gevoelig voor vorst. Ze weerstaat goed aan oidium, maar niet aan meeldauw, grijze rotting en druifluizen. De Merlot is gevoelig voor droogte en verkiest rijke bodems, die in de zomer voldoende vocht ophouden. De Merlot bevat minder tannines en meer suikers dan de Cabernet-Sauvignon.

Merlot kan een hoge opbrengst verwezenlijken : van 70 tot 80 hl/ha. Kan ook goed houtopvoeding verdragen.

De aroma's van Merlot worden gekenmerkt door fruitigheid : kersen, braam- en bosbessen, soms met toetsen van citrusvruchten. Soms ook animale toetsen en bij veroudering aroma's van leder, humus, cacao...

Goede Merlot wijnen zijn intens gekleurd en weelderig, rond, vol, fluweelzacht, krachtig en toch met finesse van smaak. Merlot wijnen zijn wel snel drinkbaar en gevoelig aan oxydatie, vandaar het belang herhaaldelijk contact met lucht te vermijden.

Bij gelijkaardige omstandigheden qua bodem en klimaat, zullen de Merlot wijnen minder krachtig, meer gezoet en minder zuur zijn dan Cabernet-Sauvignon wijnen.

Zoals vermeld is Merlot vooral een Bordelese druif : op de linkeroever (o.a. Médoc) vaak geblend met C.S. en C.F. om de Cabernet wijnen meer zachtheid en harmonie te geven. Op de rechteroever vinden we de beste Bordelese Merlot wijnen, nl in Saint-Emilion en in Pomerol.

Buiten Frankrijk is de invloed van Merlot zeer verspreid, maar eerder zwak. Zo is de Merlot-druif terug te vinden in 14 verschillende wijngebieden in Italië, vooral in het noord-oosten (Venetië, Friuli, Trentino,...).

Ze is ook terug te vinden in Zwitserland onder de naam Merlot di Ticino en verder in Amerika (o.a. in Californië), Bulgarije, Slovenië, Hongarije en Roemenië. In het Zuidelijk halfrond zien we de Merlot vooral in Chili. Hier wordt ze vooral verward met de Carmenère, een andere druivensoort met Bordelese roots, en die de Merlot aan het overvleugelen is.

Pinot Noir

Pinot Noir is een moeilijk te telen druif om er goede wijnen van te maken. Pinot Noir is van oorsprong een Bourgogne-druif met dunne schil. Vandaar dat de wijnen ervan lichter van kleur zijn, minder tannines bevatten en minder body hebben. De bakermat is nog steeds in Bourgogne en in Champagne zorgt de Pinot Noir voor het betere belletjeswerk. Pinot Noir bot vroeg, is vroeg rijp en hierdoor geschikt voor dit koudere klimaat, want dan is deze druif rijp voor de herfstkoude intreedt. Pinot Noir heeft tijdens de groei warme dagen en koele nachten nodig. Is er te weinig zon geweest, zijn de wijnen licht en dunnetjes. Te veel zon geeft overrijpe en gekookte aroma's. Pinot Noir bevat, zoals reeds vermeld, weinig tannines en heeft een relatieve hoge zuurtegraad voor een blauwe druif. Ze gedijt op diepe, bij voorkeur diepe kalkrijke bodems met een goede afwatering. Ze is erg gevoelig voor oidium, meeldauw en grauwe schimmel. Pinot Noir is ook gevoelig voor de omvang van de oogst, dus dient er flink gereduceerd voor de pluk.

In de geur kan men fruitige aroma's van kersen, bosbessen, aardbeien en frambozen herkennen. Verder ook florale toetsen van meidoorn, viooltjes en rozen. Tenslotte nog animale toetsen en humus.

In jonge wijnen proeven we frambozen, aardbeien, kersen, viooltjes en kool. In oudere wijnen vinden we meer aardse tonen en 'n bouquet dat doet denken aan wild en soms zelfs drop.

Buiten de Bourgogne- en Champagnestreek komt Pinot Noir voor in de Elzas, waar het de enige blauwe druif is. In de Loirestreek, meer bepaald in Sancerre, wordt er rode en roséwijn van gemaakt en komt ze ook voor in Touraine. In Duitsland is Pinot Noir bekend als Spätburgunder, waar deze vooral in de Ahr en de Rheingau voor zachte rode wijnen zorgt. Ook in Italië is Pinot Noir populair in Alto Adige, Friuli en Trentino. In de Oostbloklanden is de aanplant gevoelig toegenomen. Ook in de Nieuwe Wereld is er toenemende belangstelling, nl in Zuid-Afrika, Californië, Chili en iets minder in Australië en Nieuw-Zeeland.

Syrah

Volgens DNA-onderzoek zou de Syrah afkomstig zijn van de mondeuse- en de dureza-druif.

Het is een belangrijke druif in de Rhône-vallei, waar ze in het noorden beroemd is als monocépage (o.a. via de Hermitage, Côte Rôtie, Saint-Joseph, Crozes-Hermitage) en in Australië, waar deze soort « Shiraz » genoemd wordt.

Wegens kans op breuk van haar lange takken bij wind, groeit Syrah best geleid via palissage. Het is een druif met een goede opbrengst, maar wel gevoelig aan droogte. Syrah gedijt best in mediterrane omgeving op arme bodems.

Syrah wijnen zijn diep gekleurd en hebben een hoog tanninegehalte, zonder stroef te zijn. Het zijn wijnen met karakter, die goed kunnen rijpen. Ze ruiken en smaken naar zwart fruit (zwarte bessen), met een sterk gekruide toon van gemalen peper en andere kruiden.

Syrah komt voor als monocépagewijn, maar ook vaak in assemblage met o.a. Cinsaut, Grenache, Carignan... (vb in de zuidelijke Côtes du Rhône, in Gigondas, Vacqueyras, Châteauneuf-du-pape).

Voor alledaagse wijnen werd Syrah vroeger gebruikt als smaakverbeteraar voor lokale druiven.

In de Languedoc kent de Syrah een steeds toenemend succes, ook als monocépage rosé-wijn.

In Australië smaken de Shiraz wijnen anders dan in Frankrijk, namelijk minder pittig en meer 'jammy'.