

LANGUEDOC : Monocépages Wit

Algemeen

Het « Languedoc-Roussillon » - wijngebied, ook wel eens de Midi genoemd, is een zeer uitgestrekt wijngebied (2002 : 283.494 ha). Het ligt langs de Middellandse Zee tussen de Pyreneeën in het Zuidwesten, de 'Bouches du Rhône' in het Oosten en het Centraal Massief in het Noordoosten. Het beslaat de oude provincies Languedoc en Roussillon, wat overeenkomt met de 4 huidige departementen Pyrenées-Orientales, Aude, Hérault en Gard. Belangrijkste steden in dit gebied zijn Nîmes, Carcassonne en Montpellier.

Vroeger primeerde kwantiteit boven kwaliteit : grote hoeveelheden wijn werden geproduceerd voor een zo laag mogelijke prijs. Die tijd is nu wel voorbij. Nu geldt : minder productie, maar betere kwaliteit en toch nog met aantrekkelijke prijzen. Deze wijnen worden bijzonder door de jongere generaties gewaardeerd, mede omwille van dit zeer democratische prijspeil.

De ' Languedoc - Roussillon ' produceert een immense waaier van wijnstijlen. Naast talrijke AOC-wijnen, vloeien hier een massa Vin de Pays wijnen. Voor de oogst 2003 bv, waren de verhoudingen als volgt : AOC en VDQS : 20% ; VDN (Vin Doux Naturel) : 2% ; VDT (Vin de Table) : 18% ; VDP (Vin de Pays) : 60%.

87% van de geproduceerde Pays d' Oc-wijnen zijn monocépagewijnen en 13% assemblagewijnen. Rode wijnen domineren : 66% voor rood, 22% voor wit en 12% voor rosé.

Van de 31 gebruikte druivensoorten van de Pays d' Oc-wijnen, kunnen er 25 gebruikt worden als monocépagewijnen. Cabernet-Sauvignon, Merlot en Syrah voor rood, Chardonnay, Sauvignon-Blanc en Viognier voor wit zijn de belangrijkste druivensoorten. Samen vertegenwoordigen zij 80% van de huidige gebruikte druivenrassen.

Witte druivensoorten

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

Bourbelenc, Chardonnay, Chasan, Chenin Blanc, Clairette, Colombard, Grenache Blanc, Macabeo, Marsanne, Mauzac, Muscat Blanc à Petit Grains, Piquepoul, Rolle, Roussanne, Sauvignon Blanc, Sémillon, Trebbiano, Viognier.

Chardonnay

De Chardonnaydruif is een top-druivensoort : tussen 1986 en 2001 steeg de aanplant van 34.000 ha tot 140.000 ha om zo de achtste belangrijkste druivensoort te worden wereldwijd.

Het is de typische druivensoort in Bourgogne en Champagne.

De Chardonnay past zich goed aan, aan vele klimaten en vele ondergronden, maar heeft een voorkeur voor kalkachtige en weinig vruchtbare bodems. Omwille van dat aanpassingsvermogen komt de druif bijna over de hele wereld voor.

Volgens recent DNA-onderzoek zou de Chardonnay ontstaan zijn uit een kruising van de *pinot* en *gouais blanc*, een oude druivensoort uit de Jura.

Chardonnay is een krachtige, productieve en vroegrijpe druif. Ze is matig gevoelig voor meeldauw, maar meer gevoelig voor regen en temperatuurschommelingen tijdens de bloemzetting.

De druif geeft veel aroma's en smaken, afhankelijk van bodem en klimaat. De aroma's zijn fijn en fruitig (appel, citrusvrucht, ananas, exotisch fruit), ook van caramel, mineralen of van boter.

Chardonnaywijnen zijn vol en soepel, kunnen goed vatrijping verdragen en kunnen goed ouderen op fles. Niet hout-gerijpte Chardonnaywijnen hebben een frisse, heldere fruitsmaak, terwijl hout-gerijpte wijnen variëren van sierlijk romige, nootachtige wijnen tot (soms overdreven) eikenhouten smaak.

Om een goede kwaliteit te bekomen, wordt Chardonnay in de Midi vrij vlug geplukt (augustus) zodat een goed evenwicht qua aciditeit bewaard blijft.

Chardonnay is op z'n best als monocépage, maar is ook beroemd als één van de basisdruiven in de Champagne.

Sauvignon - Blanc

Is van oorsprong een typische Bordelese druivensoort en is een veelzijdige, gemakkelijk te telen druif. Is echter het meest gekend via de wijnen van de Loire (Touraine, Sancerre en Pouilly-Fumé).

Sauvignon - Blanc is een druif met een expressief aroma van gras, citrusfruit, asperges of bloemen en heeft een verfrissende zuurtegraad. Deze druif kan ook beter warmte verdragen dan veel andere soorten. Ze geeft wijnen die droog, verfrissend, pittig en snel drinkbaar zijn en dus meestal geen bewaarwijnen zijn .

Ze kan minder gemakkelijk houtrijping verdragen, omdat dan dikwijls de houtsmak gaat domineren. De Sauvignon - blanc druif wordt dikwijls geblend met de Sémillon druif om de wijnen ronder te maken.

Ook in Bordeaux en omstreken (Entre-deux-Mers, Graves, Pessac-Léognan, Bergerac) is het een veel geteelde druif. Hier is ze niet alleen bekend om haar droge wijnen, maar ook vanwege de edele zoete wijnen uit Sauternes. Door de compacte trossen is de Sauvignon - blanc gevoelig voor botrytis, die onder de juiste omstandigheden de natuurlijke zoetheid kan concentreren om zo een edele zoete wijn te bekomen.

De Sauvignon - blanc is ondertussen ook een mondiale druif geworden : men vindt goede Sauvignonwijnen in Chili, Zuid - Afrika, Californië en vooral in Nieuw - Zeeland.

Viognier

Viognier is een moeilijk te telen druif, gevoelig voor meeldauw en wind, maar kan goed weerstaan aan droogte. Ze heeft een lage tot middelmatige opbrengst en moet op de juiste rijpheidsgraad geplukt worden om haar typiciteit te behouden.

Tot voor kort werd de Viognier vooral aangeplant in de Noordelijke Côtes du Rhône (Condrieu), maar tegenwoordig gebeurt dat op veel meer plaatsen. Zo wordt Viognier zelfs op uitgebreide schaal in de Languedoc en in Californië aangeplant. De toename van het aantal hectare in aanplant getuigt van haar toenemende populariteit : in 1965 waren er slechts 8 ha Viognier-wijngaarden in Condrieu. Sedert de jaren '90 is er dan een groeiende belangstelling gekomen voor de Viognier, zowel binnen als buiten het Côtes du Rhône-wijngedebied. In gans het Rhônegebied zijn er nu ongeveer 740 ha Viognierwijngaarden, in de Languedoc ongeveer 1390 ha (meestal voor monocépagewijnen), in Roussillon 86 ha, in Pays du Gard en Provence 110 ha. Ook in Californië was de groei opmerkelijk. Voor 1990 waren er slechts enkele wijngaarden, nu ook al ongeveer 800 ha.

Viognier geeft aroma's van fruit (abrikoos, perzik, peer, ...), bloemen, honing en noten. Het aroma kan ook rokerig en kruidig zijn.

Viognierwijnen zijn goudgeel, hebben meestal veel body en een hoog alcoholgehalte, maar weinig zuren. Omdat ze gevoelig zijn voor oxydatie dienen zij jong gedronken te worden.

Om de beste wijnen te bekomen, zijn de Viognierstokken best ouder dan 20 jaar. Zo zijn er in Condrieu Viognierwijnen afkomstig van stokken, ouder dan 70 jaar.

Omdat buiten het Rhônegebied de meeste Viognierwijngaarden jonger zijn dan 10 jaar, hebben zij nog het potentieel om te verbeteren !