

## SANCERRE

Een van de schaarse wijnregio's langs de bovenloop van de Loire is SANCERRE. Het dorp met naam Sancerre is gelegen op een steile heuvel die vrij onverwacht boven het groene landschap van de Loire uitrijst. De Romeinen hadden hier reeds een nederzetting. De herkomstbenaming Sancerre groepeert 14 gemeenten met een totale toegelaten oppervlakte van 3600 hectare. Momenteel zijn er daarvan 2402 hectare beplant, respectievelijk beplant met Sauvignon : 1886 hectare en Pinot Noir : 516 hectare. Deze gemeenten zijn : Bannay, Crézancy, Menetou-Ratel, Ménétréol, Montigny, St-Satur, Ste-Gemme, Sancerre, Sury-en-Vaux, Thauvenay, Veaugues, Verdigny en Vinon. Volgens de boeken zijn de twee beste gemeenten Bué en Chavignol.

SANCERRE kreeg een AOC-reglement voor de witte wijn in 1936 en voor de rode en rosé-wijn pas in 1959. Dit gebied telt ongeveer 400 wijnboeren die hun oogst zelf declareren en één coöperatieve die werd opgericht in 1963. De gemiddelde jaarlijkse productie totaliseert 160.000 hectoliter, onderverdeeld als volgt :

Witte wijn : 128.000 hectoliter

Rode wijn : 24.000 hectoliter

Rosé wijn : 8.000 hectoliter.

De Franse thuismarkt neemt 60 % af van de totale productie en de overblijvende 40 % wordt uitgevoerd naar 86 verschillende landen.

Het klimaat heeft hier een continentaal karakter : warme zomers, maar vrij koude winters. Voor het telen van de Sauvignon is deze noordelijke ligging de grens van het haalbare. In het rampzalige jaar 1991 met late vorst in april waren de wijngaarden voor 90 % getroffen. Enkel het meest zuidelijke deel van de regio ontsnapte toen aan de nachtvorst die de bloesems vernietigde. In de jongste 10 jaar waren de oogsten van 1990, 1995 en 1996 de best geslaagde, gevolgd door de jaren 1997 en 2000. Correcte jaren waren 1992, 1994 en 1998. Zwakke jaren waren 1993 en 1999.

De pluk van de Sauvignon begint vanaf de 18<sup>de</sup> september en kan duren tot de tweede helft van oktober. Tijdens de gisting wordt een temperatuur constant gehouden tussen 18° en 22° Celsius. Na de gisting wordt de wijn één keer overgeheveld, waarna de rustperiode aanvat die soms een jaar kan duren.

Kenmerkend voor Sancerre zijn de kalkhoudende heuvels. De Sauvignondruif geeft aan de wijn van deze bodem het aspect "rokerig" of "vuursteensmaak" of nog "buxus" en "kattepis".

Witte Sancerre wordt aanbevolen bij vis, schaaldieren en geitekaas, o.a. de AOC-geitekaas Crotin de Chavignol.

Herman F. Vermoesen