

Savennières

Proefavond 25 mei 2013 – o.l.v. Patrick Brock

De AOP Savennières vinden we terug aan de oevers van de Loire in de regio Anjou-Saumur. De Loire is, u weet het ongetwijfeld nog, de langste rivier (1012 km) van Frankrijk. Ze ontspringt op 1375 m hoogte in het Massif Central (departement Ardèche), op nog geen 110 km van de Middellandse Zee, en mondt uit in de Atlantische Oceaan, dichtbij Saint-Nazaire.

Savennières, de onbetwiste wijnparel van de rechteroever, vinden wij aan de benedenloop van deze majestueuze rivier, meer bepaald ter hoogte van Angers. De wijngaarden zijn gericht op het zuidwesten, en liggen stroomafwaarts van de samenvloeiing met de Maine. Ze bevinden zich op vier prachtige hellingen, op een smalle strook tussen het noordelijk gelegen Epiré en het westelijk gelegen La Possonnerie, meer bepaald op het grondgebied van de gemeentes La Possonnière, Bouchemaine en vooral Savennières zelf, dat pal in het midden van die strook ligt.



Geschiedenis

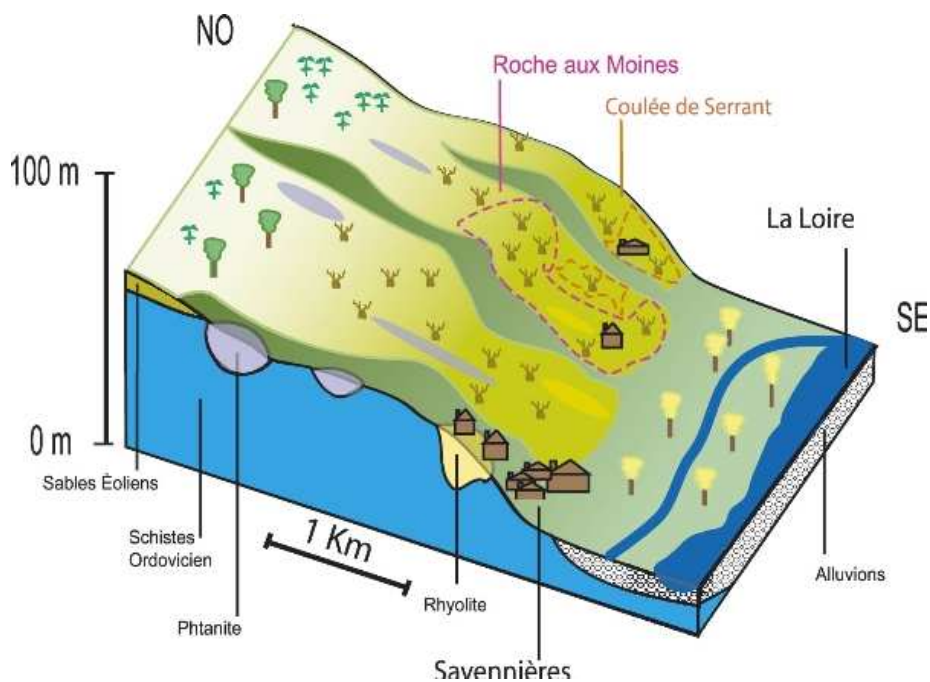
Na de monniken werd de wijnbouw hier verder gezet door edelen en notabelen waaronder de Graaf van Serrant. Zij vonden hier de meest ideale natuurlijke omstandigheden om te leven, maar ook om wijn te verbouwen. Zo gaat het hier nu al sedert eeuwen, op een zachteardige wijze die eigen is aan Angers. Het dorp Savennières heeft een stokoude origine en werd in het verleden Vicus Saponaria genoemd wat “plaats van zeep” betekent.

Wetgeving

De AOP heeft een aangeplante oppervlakte van 140 ha. Het AOC decreet dateert van 1952 en werd het laatst aangepast in 1996. De witte wijnen van Savennières zijn ofwel droog, demi-sec, moelleux of zoet en zijn exclusief gemaakt van het druivenras Chenin blanc. Het maximum rendement mag de 50 hl/ha¹ niet overschrijden en de oogst is verplicht manueel en dient te gebeuren in herhaaldelijke plukbeurten (minimum 2). De jaarlijkse productie bedraagt 4.300 hl (gem. 2005/2009) en de plantdichtheid 4500 à 5000 planten/ha.

De wijngaarden vullen de vier rotsachtige steile berghellingen, die loodrecht op de Loire staan. Die rotsige ondergrond zorgt ervoor dat de wijnen de uitzonderlijke identiteit van een grote droge wijn krijgen. De wijnen hebben tegelijk sterkte en kracht in hun jeugd en worden daarna gevolgd door een zelden geziene elegantie.

De gemeente Savennières telt bovendien twee geklasseerde crus die zich bevinden op merkwaardige rotsachtige uitsteeksels die neerstrijken op de Loire. De "Coulée de Serrant" is 7 ha groot en de "Roche aux Moines", dat er nabij ligt, heeft een oppervlakte van 33ha.

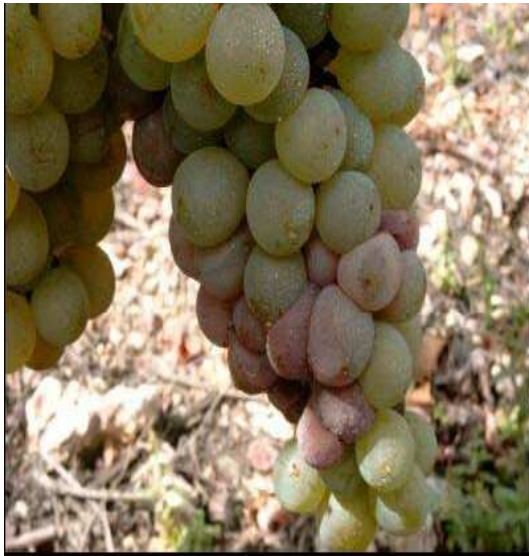


Terroir & Klimaat

De ondiepe bodems zijn samengesteld uit lei- en roodachtige zandsteen, aangevuld met vulkanische dijken (Rhyoliet) en Eolisch zand.. De rotsachtige ondergrond zit soms heel dicht bij de ondergrond. De ontwikkeling van droge witte wijnen van hoge kwaliteit is mogelijk door een microklimaat. Stormen razen meestal voorbij aan de linker oever van de Loire en ontzien Savennières.

¹ (40 hl / ha voor semi-droge en zoete wijnen, maar deze vormen een zeer kleine minderheid)

Chenin Blanc (Pineau de la Loire)



De druif komt van oorsprong uit de Loirestreek en werd rond de 10e eeuw “plant d’Anjou” of “pineau d’Anjou” genoemd. Let wel, pineau betreft hier uitsluitend een klanknabootsing en de druif is dus geenszins verwant met die andere pinot familie. Het is dankzij Rabelais in de 16e eeuw dat de huidige naam werd gepopulariseerd. Chenin Blanc bezit goud- tot roze-kleurige druiven, die tot een compacte dubbelbenige tros samenklitten. Zij is gevoelig aan meeldauw en pourriture (indien pourriture noble krijgt men mooie likeuze wijnen).

In Frankrijk is zo’n 10.000 ha Chenin aangeplant waarvan we het grootste deel terugvinden in de Loire. Hij wordt ook als aanvullende druif gebruikt in de schuimwijnen van Limoux. Maar de mooiste resultaten vinden we toch ten zuiden van Angers en in de Tourraine regio.

De wijnen van deze druif bezitten een diepe kleur en kunnen gaan van gouden stro kleur met groene tinten tot antiek goud met tinten van amber. Zij bezitten een intense en complexe neus, soms sober in de beginjaren. Aroma's van kalk, anijs, grapefruit, oranjebloesem, peer/kweeper, gedroogde zuiderse vruchten, zoete appel, abrikoos, mango, overrijpe ananas, honing en hars zijn mogelijk. Zij worden ook gekenmerkt door een sterke mineraliteit, en gaan van vol en vet in de mond met een toets van frisheid. Ja, soms zelfs een vleugje astringentie of bitterheid. Het bijzondere aan deze wijnen is dat men ze jong ofwel na een 7 à 8-tal jaar hoort te drinken. Zij bezitten namelijk de eigenschap om zich na een 3 à 4-tal jaar te sluiten om dan, met totaal andere aroma's, tot wasdom te komen. Zij beschikken over een zeer groot bewaarpotentieel.

Domaines de la Bergerie

De Guégniard familie is van moeder op zoon of vader op dochter al zeven generaties lang wijnmaker. Het domein Bergerie te Champ sur Layon werd aangekocht bij kaarslicht in 1961 door de grootmoeder van huidig eigenaar Yves Guégniard. Zij was een vrouw met een sterk karakter die haar domein, vanaf de leeftijd van 37 jaar, alleen leidde. Deze acquisitie werd later toegevoegd aan het familie erfgoed. In 1964 liet zij het bestuur over aan haar dochter Marie-Agnès en in 1979 vervoegde Yves zijn ouders op het veld. Sindsdien hebben Yves en Marie-Annick, zijn vrouw, het domein stelselmatig uitgebouwd en uitgebreid tot zijn huidige 36 ha. In 2009 opent David Guitton, echtgenoot van Anne Guégniard, na omzwervingen in de USA, Zwitserland, London en Monaco op het domein het restaurant “la table de la Bergerie”.

Van dit domein proeven wij twee wijnen, namelijk:

La Croix Picot 2009

De wijngaard is oostwaarts georiënteerd en ligt op het grondgebied van Bouchemaine. De bodem bestaat uit lei- en zandsteen. De oogst, zoals voorzien, handmatig en in opeenvolgende tries. De druiven ondergaan een langzame persing, gevolgd door een lichte filtering (débouillage). De fermentatie en rijping geschieden in traditionele cuves.

Clos du Grand Beaupréau 2004

Deze wijngaard ligt op een terroir nabij Roche aux Moines en Coulée de Serrant en kent slechts drie eigenaren, te weten Domaine Ogereau, Château Pierre Bise en ... Bergerie. Zij is hoog gelegen en domineert de AOP Savennières. De bodem bestaat uit leisteen, éolisch zand, zandsteen en phtanite (vulkanisch gesteente). De wijnstokken zijn 40 jaar oud. De wijn rijpt op hout in 225 l barriques of 400 l demi-muids vaten en dit gedurende 12 maanden.

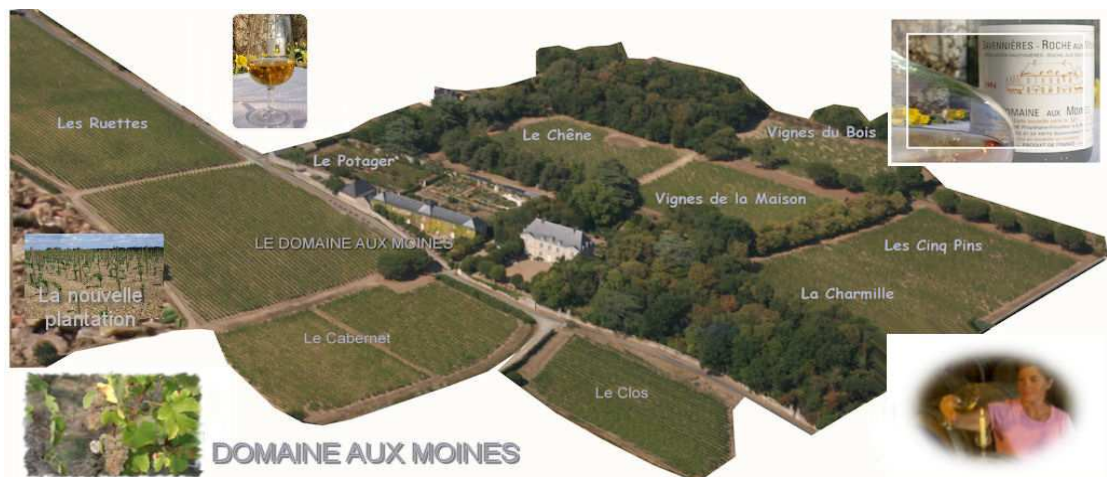
Domaine Emile Benon

Dit domein werd opgericht in 1991 te Savennières. Het beschikte over 12 ha wijngaard waarvan 4 ha te Savennières zelf. Tussen 1999 en 2004 werd het onafgebroken vermeld in de Guide Hachette en in 1998 kreeg het zelfs een coup de coeur. Uw voor- en ondervoorzitter ontdekten dit domein op de wijnbeurs te Séclin, doch sinds 2004 is men op pensioen en werden de diverse percelen wijngaard opgekocht door andere domeinen.

Clos du grand Hamé 2002

De wijngaard ligt op een bodem van lei- en zandsteen. Er werd een taille verte uitgevoerd waarbij 5 à 8 knoppen per rank werden overgelaten. De wijn werd gedurende 6 maanden op lie opgevoed en begin september 2003 op fles getrokken. De wijn bevat slechts 5 gr restsuiker.

Domaines aux Moines



Dit domein telt 9 ha wijngaard, is gelegen te Savennières en wordt geleid door Monique Laroche en haar dochter Tessa. Het was Tessa die in 2009 de biologische wijnbouw introduceerde. Slecht 1 ha is voorzien voor rode wijnen en is aangeplant met 1/3 Cabernet Sauvignon en 2/3 Cabernet Franc. De Chenin Blanc wijnstokken hebben een gemiddelde leeftijd van 25 jaar en er zijn zelfs 2 percelen met 80 jaar oude stokken (vieilles vignes).

Savennières-Roche-aux-Moines 2001

Binnen de cru Roche-aux-Moines beschikt het domein over een perceel van 4 ha. De bodem bestaat uit leisteen, zand en zandsteen. De oogst, hoe kan het ook anders, gebeurt handmatig en in opeenvolgende tries.

Domaine des Baumard

Gelegen te Rochefort sur Loire is het met zijn 40 ha één van de grotere domeinen. Het wordt sinds 1987 geleid door Florent BAUMARD. De eerste wijnstokken werden, via grootmoeders zijde, aangeplant in 1634 doch, na de phyloxera plaag beperkte men zich tot het kweken van geënte wijnstokken. Deze activiteit hield men aan tot de komst van Jean Baumard in 1955.

Als “Bachelor of Science”, was hij de ware grondlegger van de huidige wijngaard. Na een opleiding tot wijnmaker in Dijon en Bordeaux, begon hij het familiale domein uit te breiden door middel van aankopen te Anjou, 5 ha in Quarts de Chaume ('57) en 15 ha in Savennières ('68). Hij werd de eerste wijnmaker van Anjou die over wijngaarden beschikte aan elke kant van de Loire.

Ondertussen maakt hij zich ook nuttig als professor in de wijnbouw en oenologie aan de Land- en Wijnbouwschool van Angers (1955-1970), werd hij voorgedragen als voorzitter van de Wijnfederatie Anjou (1971-1976) en blies hij in 1974 de Unie van wijnsyndicaten der Loire AOC's nieuw leven in.



Vanaf 1990 trekt hij zich geleidelijk terug ten voordele van zijn zoon **Florent Baumard** die, na de middelbare school, 2 jaar literaire verrijking in Engeland en de Verenigde Staten, en het behalen van een hoger technisch diploma in de wijnbouw en oenologie, het domein verwoogde in 1987.

Florent combineert de expressie van het terroir met de technische vaardigheden van zijn vader Jean. Resultaat: een explosie van smaken en een zeer consistente reeks.

Ook hier proeven wij 2 wijnen:

Savennières 2000

De druiven voor deze wijn zijn afkomstig van een 4 ha grote wijngaard met een leisteen, zand en zandsteen bodem. De wijnstokken hebben een gemiddelde leeftijd van 30 jaar en het rendement wordt, afhankelijk van het jaartal, beperkt tot 30 à 50 hl/ha. De volledige druiventrossen worden onmiddellijk bij binnenkomst in de kelder pneumatisch geperst en de gisting verloopt op lage temperatuur, lang en gecontroleerd. Daarna volgde nog een rijping van 9 maanden in cuve sur lies fine alvorens de wijn in juni 2001 op fles werd getrokken.

Clos du Papillon 1999

De wijngaard Clos du Papillon is 10 ha groot en Domaine des Baumard beschikt daarvan over 4 ha in het oostelijke deel. De bodem bestaat uit leisteen, zand en zandsteen en de wijnstokken zijn gemiddeld 35 jaar oud. Ook hier wordt het rendement beperkt tot 30 à 50 hl/ha, hoewel het vaker zal aansluiten bij de ondergrens. De vinificatie is gelijklopend aan deze van de Savennières. De wijn werd in juli 2000 gebotteld.

Sinds 2004 heeft dit domein, na een slechte ervaring, natuurkurk volledig afgezworen en zijn alle flessen (het volledige gamma) voorzien van schroefdop.

Nicolas Joly

Iedere wijnstreek kent wel een excentriekeling, denk maar aan Didier Dagueneau, Marcel Deiss, Léon Barral en zovele andere. Ook Nicolas Joly is zo'n fenomeen waar men moeilijk buiten kan. Geboren in de Loire streek in 1945, doch studeerde te New York aan de Columbia Universit   en werkte in het Londense bankwezen. In 1977 vervoegt hij het familiedomein : Domaine du Château de la Roche aux Moines.

Hij heeft een enorme interesse in biodynamische wijnbouw en vanaf 1980 past hij dit ook toe op zijn domein. In 1981 ziet de Cuvée Clos de la Coulée de Serrant, waarvan hij de enige eigenaar is, het levenslicht. Vanaf 1984 past hij de biodynamie toe op al zijn wijnen. Hij beschouwt zichzelf vooral als assistent van de natuur. Vanaf 2003 is hij zelf auteur van diverse boeken.



Enkel op een arme grond, zonder chemische middelen, zal een wijnstok zijn echte karakter laten zien aldus Joly. Met chemische middelen zal de wijnstok minder zonne-energie via de bladeren en minder leven via de grond kunnen opnemen.

Het bemesten van de wijngaard gebeurt met mest van zijn eigen tien koeien en twee stieren. Deze dieren worden gevoed met dat wat er op het domein verbouwd wordt. Tussen de wijnranken is er natuurlijke begroeiing. De grond wordt zo min mogelijk bewerkt, dit om de verschillende lagen niet met elkaar te vermengen, en 1,5 ha wordt nog met het paard bewerkt.

Na de oogst wordt er een kudde schapen in de wijngaard losgelaten die het onkruid opeten en omzetten in compost. Bijenkorven op het domein zorgen voor een goede bestuiving en kippen eten de slakken op, mochten die er al zijn in de wijngaard.

De laatste jaren is de dagelijkse leiding in handen van dochter Virginie. Sinds haar komst is de kwaliteit van de wijnen omhoog gegaan en zijn de wijnen constanter geworden. Eén van de veranderingen die Virginie heeft doorgevoerd is dat ze maximaal 7% door botrytis aangetaste druiven verwerkt omdat ze haar wijnen volledig droog wil vinifiëren.

Joly adviseert om al zijn wijnen 6 tot 24 uur van te voren te karaferen en ze te drinken op een temperatuur van 14-16°C. Halfvolle flessen zullen gedurende enkele dagen positief evolueren buiten de koelkast. Voor deze degustatie was dit, gezien we nooit vooraf weten hoeveel volk er zal komen opdagen, moeilijk haalbaar maar de beide flessen werden toch reeds om 19:30 uur geopend

Cuvée du Château 2002

Het rendement van deze wijn werd beperkt tot 25 hl/ha. De oogst geschiedde handmatig en in 5 opeenvolgende tries. In de bodem van deze wijngaard vindt men zand-, leisteen en kwarts. Bij de vinificatie werd weinig sulfiet gebruikt.

Savenières-coulée-de-serrant 2009

Wijngaard is slechts 7 ha groot en dus volledig in eigendom van Joly. De wijngaard zelf is sterk hellend en op het zuiden gericht. De aanplanting van deze wijngaard gebeurde in 1130 door de Cisterciënzers monniken en sindsdien werd er onafgebroken wijn gemaakt. De bodem die bestaat uit leisteen en kwarts wordt met paarden bewerkt. De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is 35 à 40 jaar, de oudste halen 80 jaar, en de plantdichtheid bedraagt 4800 à 6700 pieds/ha. Het rendement overschrijdt de 20-25 hl/ha niet (20.000 à 25.000 flessen). Er wordt gebruik gemaakt van gistcellen die van natuur aanwezig zijn op de druif omdat deze de eigenheid van de wijn versterken. Er wordt niet gechaptaliseerd, geen débouillage, geen passage a froid, geen temperatuur controle tijdens de gisting en er wordt jaarlijks slechts 3 à 4% nieuw hout gebruikt. In feite laat men de natuur zoveel als mogelijk haar werk doen. Wel wordt regelmatig een soutirage uitgevoerd omdat deze lucht toevoegt aan de wijn. Wijnen van biodynamische wijnbouw vrezten immers geen zuurstof maar eerder reductie (toetsen van mercaptaan als gevolg aan een tekort van zuurstof). Alvorens botteling ondergaat de wijn nog een lichte filtering en sulfiet dosering.