

Algemeen**VOUVRAY**

Druif: Chenin Blanc mono cépages sec / demi sec / moelleux

Enkel witte wijn, maximum rendement 52 hl/ha

2000ha productie, over 7 gemeenten langs de rechteroever van de Loire ten oosten van Tours.

Terroir: klei – kalk of klei – kiezelsteen welke hier rust op tuffeau (turfkrijtsteen)

Argilo-calcaire et argiles à silex.

MONTLOUIS SUR LOIRE

Druif Chenin Blanc mono cépages sec / demi sec / moelleux

Enkel witte wijn maximum rendement 52 hl/ha

350 ha productie over drie gemeenten langs de linkeroever van de Loire ten zuidoosten van Tours.

Terroir: klei – zand gronden met stukjes vuursteen (silex) en krijt

1 Domaine Huet - 2004 - Sec - AOC Vouvray - Le Haut Lieu

Appellatie	AOC Vouvray
Bijzonderheden:	Cuvée Le Haut Lieu. Biodynamisch. Perceel 9ha. Terroir = argilo calcaire (vooral argile marron of kastanjekleurige klei).. Rendement = 35hl/ha. Geen malolactische gisting! Geen chaptalisatie! Suiker: 7,9g/10og: geelgroene kleur met mooie helder spiegel en een tamelijke waterrand
Neus	aangename en redelijk expressieve neus van citroen, appelzuren, ananas, mineraliteit . Na walsen sterfruit, floraal
Mond	Zure aanzet (pompelmoes, appelzuren) met redelijke mineraliteit en wat suiker in de herinnering.
Conclusie	wijn in een strak lijf en redelijk agressieve zuren. Sommigen vragen zich af of het blokkeren van de malolactische gisting hier nodig is? Beetje naar de zoete kant voor een sec. PAI van ong. 5 sec
Prijs:	13€

2 Domaine des Aubuisières - 1999 - Sec - AOC Vouvray - Cuvée Silex

Appellatie	AOC Vouvray
Bijzonderheden:	Cuvée silex. Terroir = argilo silicieux, assemblage van 3 terroirs. Vinificatie op thermo gereguleerde inox cuves en nadien korte lagering op hout (géén nieuw hout).
Oog	mooie intens goudgele kleur, iets donkerder dan zijn voorganger
Neus	een medicinale indruk en ook wat oxidatief. Ook indrukken van amandelen (amaretto), honing, gedroogd fruit (abrikoos) en zoete bloemetjes.
Mond	Mooie zuren en een zekere mineraliteit en dit geeft een prikkeling aan de tanden.
Conclusie	Het is een ingetogen wijn die toch mooie indrukken nalaat. Hij is fris in de mond met appel en sherry (oxidatie) indrukken. Ook indrukken van vuursteen. In de zaal werd gedebatteerd over het oxidatieve aspect. Is dit te wijten aan wat ouderdom of eerder het resultaat van de vinificatie. Er zijn ook veel individuele verschillen van fles tot fles.
Prijs	7,95€

3 Domaine du Clos Naudin - 2000 - Sec - AOC Vouvray

Appellatie	AOC Vouvray
Bijzonderheden	Manuele oogst, stokken van 35 jaar oud. Rendement = 33hl/ha, Pneumatische pers. Fermentatie in barrels van 300liter, slechts 5% nieuw hout. Géén malolactische gisting.
Oog	heldere spiegel, licht gele kleur met groene schijn.
Neus	immobiel wat gesloten. Wat gerookte toetsen en lactische indrukken. Na walsen frisse neus met veel rabarber.
Mond	Een zekere melligheid met mooie zuren en veel sterfruit en pompelmoes. Zuren die niet helemaal versmolten zijn.
Conclusie	de eenvoud maakt hem moeilijk. Het is toch een wijn met fraîcheur en toekomst. Een discrete , aangename en complexe wijn. Materievol met geconcentreerde zuren!
Prijs	12,75€

4 Domaine Huet - 2004 - Sec - AOC Vouvray - Clos du Bourg

Appellatie	AOC Vouvray
Bijzonderheden	Clos du Bourg. Terroir = calcaire (direct contact, dikte 1m). Perceel 6ha Pneumatische pers. Rendement 35hl/ha. Suiker 7,4g/l
Oog	licht geel van kleur met lichte waterrand
Neus	fruitige neus, citrus en appel, licht krijt.
Mond	Een bom fruit in de mond met veel ananas, abrikoos en dit afgerond met een zekere vettigheid. Complex, minerale toets, wijn in ballans, mooie zuren
Conclusie	héél lekkere wijn. De zuren zijn mooi in balans.
Prijs	14,00€

5 Domaine F. Chidaine - 2003 - Demi-Sec - AOC Montlouis-sur-Loire - Clos Habert

Appellatie	AOC Montlouis sur Loire
Bijzonderheden	Clos Habert. Terroir = Argilo calcaire. Stokken van 60 jaar oud, manuele oogst.
Oog	mooie goudgele kleur, heldere briljante spiegel. Viscositeit: prachtige lange benen.
Neus	iet wat gesloten maar toch bepaalde complexiteit, veel fruit. Na walsen wat zoete snoep en wit exotisch fruit
Mond	Zoet fruit, pechen op siroop. Hij heeft echter mooie verdoken zuren. Hij heeft een zekere fraîcheur. Deze wijn is absoluut niet plakkerig voor een demi sec maar balanceert wel naar het zoete.
Conclusie	Lijkt ons zeer geschikt met een blauwe kaas. Overwegend zoet voor een demi sec komt vermoedelijk door het jaar 2003 !
Prijs	12,90€

6 Domaine du Clos Naudin - 2002 - Demi-Sec - AOC Vouvray

Appellatie	AOC Vouvray
Bijzonderheden	Manuele oogst, stokken van 35 jaar oud. Rendement = 33hl/ha, Pneumatische pers. Fermentatie in barrels van 300 liter, slechts 5% nieuw hout. Geen malolactische gisting. Enkel demi-sec in bepaalde jaren. Nooit chaptalisatie
Oog	Terug een mooie heldere goudgele kleur met licht groene tint. Viscositeit; vettige lange tranen en een mooie spiegel.
Neus	Een aangename warme neus, wat marsepein sterfruit en wat appel. Ook initieel gebrande toetsen.
Mond	Na walsen wordt dit nog meer geaccentueerd Een prikkeling op de tong gevolgd door wat zoeterigheid. Mollige aanzet mooie zuren een impressie van pompelmoes, een wijn met finesse
Conclusie	mooie aangename afdrank of PAI van 5 sec. Het is een speelse wijn, zelfs een overspeelse wijn met een zelfde fraîcheur als wijn nr 3. Voor een ½ sec schitterend!
Prijs	15,77€

7 Domaine Deletang - 1997 - Moelleux - AOC Montlouis-sur-Loire

Appellatie	AOC Montlouis sur Loire
Bijzonderheden	Manuele oogst. Terroir = argilo calcaire. Géén chaptalisatie. 50gr restsuikers. Rendement 45hl/ha
Oog	Goudgeel van kleur met een opvallende roodkoper kleurige tint. Een mooie glanzende spiegel en fijne tranen
Neus	tamelijk gesloten in de stille fase. Daarna een appeltoets wat crème de banane, rozijnen en amandel.
Mond	Mollige aanzet met bevestiging van rozijnen en amandelen, Toch heeft hij verrassend mooie zuren en een lichte citrus toets waardoor hij absoluut niet stroperig of plakkerig overkomt.
Conclusie	een mooie Moelleux met een afdrank van ca.6 seconden.
Prijs	16,00€

8 Domaine Huet - 2002 - Moelleux - AOC Vouvray - Clos du Bourg

Appellatie	AOC Vouvray
Bijzonderheden	Clos du Bourg. Biodynamisch. Terroir = calcaire (direct contact, dikte 1m). Perceel 6ha, Manuele oogst. Pneumatische pers. Rendement = 35hl/ha. Suiker: 23g/l
Oog	Mooie goudgele kleur met licht groene tint. Een heel ander kleur dan zijn voorganger. Heel mooie viscositeit, olieachtige tranen
Neus	In de immobiele fase lijkt hij wat gesloten, toch discrete impressies van champignons en zwammen
Mond	niet gemakkelijk, heel wat complexiteit. Mooie fijne discrete zuren. Heeft een groter fraîcheur dan zijn voorganger heel subtiel wijn.
Conclusie	Deze wijn zit in een gesloten fase, heeft veel potentieel, jammer dat we hem nu moeten drinken.
Prijs	22,50€

Algemene conclusie

Onze Loire avond kreeg de aandacht van 72 aanwezigen.

De avond werd gepresenteerd door voorzitter Bart bijgestaan door onze wijnmeester Carl. Zij begeleidden ons doorheen de streek van Tour en lieten ons kennis maken met de linker en de rechteroever van de Loire.

Het was interessant éénzelfde druif te proeven in zijn verscheidenheid.

Deze streek biedt ons veel mineraliteit en er is héél wat discussie omtrent deze wijnen.

Ze zijn moeilijk te vatten, moeilijk te analyseren.

Wijnen 3 en 4 werden gecatalogeerd als het beste van Sec's in Vouvray, wijn 3 werd geprefereerd door de kenners.

De ervaring tussen de twee domeinen: Huet (expressie) Naudin (Finesse) had een aparte expressie.

Uit voorgaande blijkt echter dat Clos Naudin het zou halen op zijn "concurrent" Huet.

Het was geen avond voor "broekies"

Montlouis bracht sommigen op andere ideeën. Mede dank zij de geestrijke drank werd menige fantasie gekoppeld aan erotisch getinte commentaar.

Het voorspel en het spel werden bij de sec's ondergebracht, het naspel bij demi sec's en moelleux.

Het werd een gezellige degustatie waarvan we vreselijk genoten hebben.

Een dankwoord aan Bart en Carl voor deze toch speciale avond.