

Une référence dans le vignoble de Nantes...

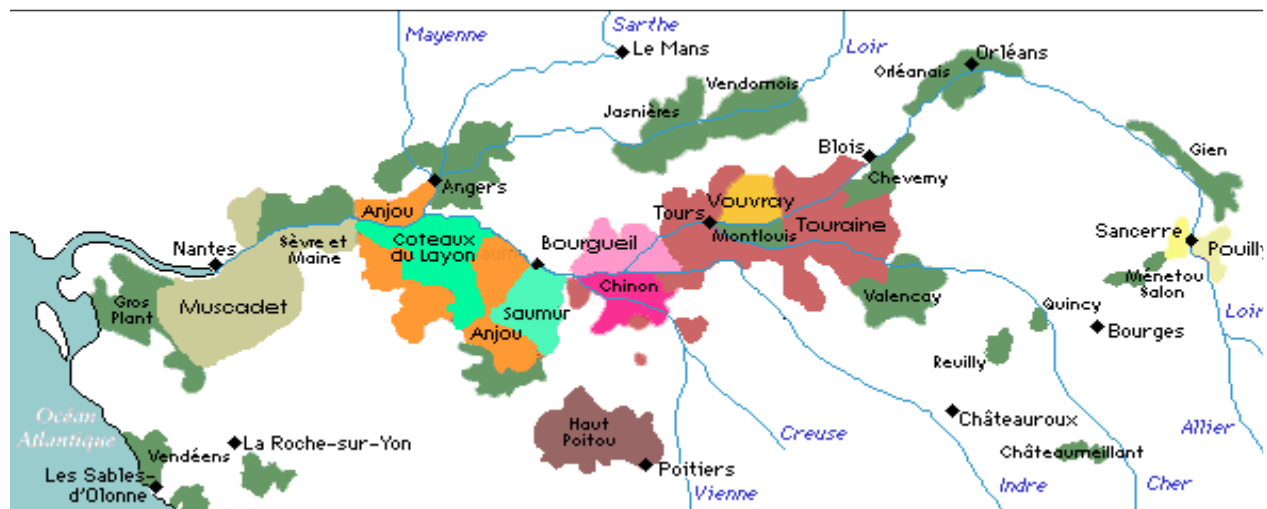


De Loire is met meer dan 1000 km. de langste rivier van Frankrijk. Hij ontspringt in de Ardèche, loopt in Noordnoordwestelijk richting langs bekende plaatsen als Orléans, Tours, Angers om uiteindelijk achter Nantes helemaal in het westen uit te monden in de Atlantische Oceaan.

Het wijnbouwgebied de Val de Loire wordt onderverdeeld in verschillende subregio's:

Van oost naar west; Pouilly-Sancerre, Vouvray en de omgeving Tours, Anjou-Saumur en aan de monding la region Nantaise.

De Romeinse legioenen hebben, weliswaar op advies van Hollandse kooplied, ook hier de wijnstok ingevoerd. In het jaar 1709 vroom het zo hard, dat zelfs de boorden van de zee vastvroren, met een catastrofaal gevolg voor de wijngaarden, die compleet verwoest werden. Voor heraanplant gingen de wijnbouwers zich bevoorraden in de Bourgogne, vanwaar zij de Melon-druif importeerden. De oeroude druif Melon de Bourgogne is haast volledig uit zijn gebied van oorsprong verdwenen, maar maakt nu onder de naam "Muscadet" furore aan de monding van de Loire; les vins du Pays Nantais.



Muscadet - Melon de Bourgogne

De wijnstokken zijn zeer goed resistent tegen lage temperaturen en geven trossen met kleine bessen met een goudgele kleur en een dikke schil.

In het algemeen hebben de wijnen een geur van bloemen en citrusfruit, een tamelijk neutrale en soms ietwat ziltige smaak. Een karakter dat mede bepaald wordt door de ligging aan zee. De Atlantische oceaan zorgt voor een maritiem, mild klimaat met relatief weinig regen. De meest westelijke, Atlantische winden zorgen voor verkoeling in de warme zomers. Na de zomer koelt het sterk af en gaat men een vaak zeer koud najaar en winter tegemoet.

Grondsoorten die men in de Muscadet vindt zijn in het algemeen:

Zandgrond met kiezels, kalksteen, graniet en leisteen.



Zand



kiezels



Kalksteen

Une référence dans le vignoble de Nantes...



Le Pays Nantais

Vandaag bestrijkt de wijnbouw in het land rondom Nantes zo'n 16.000 ha, goed voor bijna 1 miljoen hl. voornamelijk witte wijnen die vallen onder 4 verschillende A.O.C.'s Muscadet en 3 lager geklasseerde V.D.Q.S wijnen. 3 van de 4 A.O.C. Muscadet (Muscadet (2100 ha.), Sèvre et Maine (10500 ha.) en des Coteaux de la Loire (317 ha.) hebben vanaf 1936 al hun status verworven, Muscadet Grand-Lieu (33 ha.) in 1994. De beste wijnen vallen onder de A.O.C. Muscadet de Sèvre et Maine en komen van speciaal benoemde terreinen uit de 23 gemeenten in de valleien van de rivieren de Sèvre Nantaise en Maine.

Sur Lie

Veelal wordt de toevoeging "sur Lie" op het etiket aangetroffen. Het reglement voor de "sur Lie" benaming schrijft voor dat de wijn na de gisting de winter moet hebben doorgebracht in de tank of in het vat van de gisting. De wijn mag dus niet worden overgestoken maar moet tot aan de botteling, die uitsluitend op het domein zelf mag plaatsvinden, op zijn "Lie" (gistresten) blijven liggen. Deze botteling mag niet eerder worden uitgevoerd voor de eerste maart en de verkoop van de jongste oogst mag pas vanaf de derde donderdag in maart plaatsvinden. In vergelijking met een Muscadet die niet sur Lie is opgevoed is het resultaat over het algemeen een rijkere, complexere wijn met meer aroma.

Vis moet zwemmen...

In de pays Nantais wordt Muscadet vanwege de ligging aan de kust natuurlijk het liefst geschonken bij bijna alles van wat men uit zee binnen brengt: schaaldieren, zeevruchten en allerlei soorten vis. Maar ook als aperitief komt Muscadet aan zijn trekken. Ideaal dus om met een goede Muscadet een banket te starten, van aperitief tot en met het voorgerecht. Hoewel algemeen bekend is dat de meeste Muscadet het liefst goed gekoeld en jong gedronken moet worden (binnen 2-3 jaar), zijn er echter ook top kwaliteit Muscadet die met gemak 5-8 jaar oud kunnen worden, sommige zelfs meer dan 10 jaar!

Type Muscadet

Competitie verbetert het product, zegt men. Vanwege de "fruit gedomineerde" nieuwe wereld wijnen kreeg de verfrissende en betaalbare maar vaak ook eenvoudige (strak-droge) Muscadet, lange tijd een van Frankrijk's meest geëxporteerde witte wijnen, het zwaar te verduren. Er werden nieuwe methode gezocht om Muscadet een beter imago te geven. Door wijnen te produceren met een (te) hoog fruitgehalte of juist door Melon de Bourgogne in eikenhout te vergisten probeerden producenten nieuwe markten aan te trekken. Desondanks blijft originele en goedgemaakte Muscadet in de pure vorm het aantrekkelijkst. Vooral deze wijnen, met hun hoge mineraliteit en de expressie van de terroir mogen zich tot de unieke wijnen in de wereld rekenen.

Serieuze producenten hebben er echter altijd al voor gezorgd dat hun Muscadet's rijk smakende, ronde en fruitige wijnen waren die verkregen werden door o.a. het hanteren van lagere rendementen per hectare dan die door de A.O.C. werden voorgeschreven.

De familie Charpentier, eigenaar van château de la Guipière, behoort tot deze groep serieuze wijnbouwers in de Muscadet de Sèvre et Maine.

Une référence dans le vignoble de Nantes...



De familie Charpentier is al 3 generaties producent rondom het plaatsje Vallet, vlak onder de rook van Nantes. Inmiddels omvat het eigendom 29 hectare voornamelijk beplant met Melon de Bourgogne maar ook wat Gros Plant en Chardonnay. Het is traditioneel wijnbedrijf, met alleen het noodzakelijke aanwezig, want zoals Joël Charpentier Sr. bevestigt: **onze wijnen spreken zoals iedere wijngaard en elke oogst op zich het voor ogen heeft.**



Château de la Guipière "Les Vieilles Vignes"

In hart van de Sèvre et Maine appellatie bezitten de Charpentiers 5 hectare verdeeld over 3 percelen. Deze *vieux terroir viticole* (oude wijnbouw grond) bevat een zanderige bovenlaag met een leisteen ondergrond. De stokken, tussen de 35-45 jaar oud, leveren druiven met een hoog mineraal gehalte. De wijn heeft een bleekgele kleur met groene reflexen, een boeiende neus van citrus en bloemen. De smaak is fruitig, rond, elegant en door zijn sur Lie opvoeding licht tintelend op de tong. Goed gekoeld serveren als aperitief of bij vis en schaaldieren. Dat kan jong maar ook tot 3-4 jaar na de oogst.

Château de la Guipière « Schistes de Goulaine »

Alleen van streng geselecteerde (leistein) percelen uit 5 gemeenten die in de buurt van het kleine riviertje de Goulaine liggen mag men de Schistes des Goulaine wijnen maken. De wijnen moeten ten minste 18 maanden (sur Lie) opgevoed zijn en worden voor ze op de markt komen door een commissie gekeurd.

De familie Charpentier bezit er 1,5 ha met 45 jaar oude stokken. **Dit is een Muscadet op lange termijn.** Jong gedronken (binnen 3-4 jaar) is het beter de wijn in een karaf uit te serveren. Dan komen de elegante aroma's van rijp wit fruit pas goed los. De wijn is mondvollend, zacht en rijk met een minerale toets in de finale. Mooier, complexer wordt de wijn als ze 5-6 jaar oud of zelfs nog ouder is. **Een echte terroirwijn uit een onderschat gebied!**

Een prima glas bij uiteraard schaal- en schelpdieren, vis in saus, maar ook kalfsvlees, gevogelte of kaas.

