

PERSBERICHT
2010

WIJNEN UIT DE CENTRE – LOIRE

SANCERRE, POUILLY FUME, MENETOU -
SALON, QUINCY, REUILLY, COTEAUX DU
GIENNOIS, CHATEAUMEILLANT,
POUILLY SUR LOIRE

Presentatie: de wijngaarden in de Centre – Loire	<i>Pagina 2</i>
De druivenrassen uit de Centre – Loire	<i>Pagina 3</i>
De wijngaard	<i>Pagina 4</i>
Het oogsten en de vinificatie	<i>pagina's 4-5</i>
Sancerre	<i>pagina's 6-7</i>
Pouilly Fumé en Pouilly sur Loire	<i>Pagina 8</i>
Menetou-Salon	<i>Pagina 10</i>
Quincy	<i>Pagina 11</i>
Reuilly	<i>Pagina 12</i>
Coteaux du Giennois	<i>Pagina 13</i>
Châteaumeillant	<i>Pagina 14</i>
Bijlage I: De cijfers van de wijnen uit de streek Centre-Loire	<i>Pagina's 15-16</i>
Bijlage II: de wijnjaren in de streek Centre-Loire	<i>Pagina's 17-22</i>

Contact voor de pers:

Benoît Roumet
B.I.V.C. (Professioneel bureau voor Vins du Centre)
9, route de Chavignol 18300 Sancerre - Frankrijk
Tel: + 33 (0) 2 48 78 51 05 - Fax:: + 33 (0) 2 48 78 51 08
benoit.roumet@vins-centre-loire.com
www.vins-centre-loire.com

DE WIJNGAARDEN IN DE CENTRE - LOIRE

De wijngaarden in de Centre-Loire liggen in het hart van Frankrijk, op de hellingen boven de Loire en in het dal van de Cher. Er wordt al sinds twee duizend jaar wijn verbouwd.

Vandaag beslaan de wijngaarden 5000 hectare, waar 8 wijnen met het keurmerk Appellations d'Origine Contrôlée (A.O.C.) en worden gemaakt, die meer, of minder, bij het grote publiek bekend zijn en die ieder hun eigen persoonlijkheid en kenmerken hebben: Sancerre, Pouilly Fumé, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly, Coteaux du Giennois, Châteaumeillant, Pouilly sur Loire

De wijngaarden in de Centre-Loire hebben het familiale karakter van hun organisatie, hun authenticiteit en geschiedenis bewaard. Maar de wijnbouwers in de Centre-Loire hebben hun kelders en wijnstokken ook ontwikkeld, waarbij ze het milieu respecteren, met het gemeenschappelijke doel om de mooiste uitdrukking aan iedere wijngaard te geven.

In dit zacht golvende landschap, bedekken de wijnstokken de hellingen en plateaus die door de Loire en de Cher zijn gevormd. De glooiende heuvels en dalen die voor deze regio kenmerkend zijn, zorgen voor microklimaten die de van plaats tot plaats verschillende kenmerken van de wijnen verklaren.

Het klimaat is gematigd, met de kenmerken van een landklimaat, met sterke temperatuursverschillen:

-1°C in de winter tot +26°C in de zomer. De neerslag bedraagt ongeveer 600 tot 800 mm.

W i j n e n d i e p l e z i e r g e v e n ...

Bij het proeven van de wijnen uit de zeven wijngaarden, maakt men een echte reis langs de verschillende uitdrukkingen van hetzelfde druivenras. De Sauvignon blanc, de druivenvariëteit die in deze regio domineert, openbaar met talent de diversiteit van de vele wijngaarden uit de Centre-Loire. De Pinot Noir, een ware ambassadeur voor rode wijnen uit de Centre-Loire, openbaart de lichtheid, de aroma's van rood fruit en delicaat gekruide geurnoten. De druivenrassen Gamay en Pinot Gris vullen de in de regio aanwezige wijnstokken aan.

In het hart van Frankrijk, vormen deze wijnen eenzelfde familie die allemaal frisheid, finesse en fruitigheid gemeen hebben. Het zijn vooral wijnen die plezier geven.

D R U I V E N R A S S E N U I T D E C E N T R E - L O I R E

D e W i t t e S a u v i g n o n

De Sauvignon is vooral aanwezig in de wijngaarden in het zuidwesten en in het hart van de Loire-streek, waar deze historisch gezien ook uit afkomstig is en het kreeg in het begin van de 20-ste eeuw bekendheid, toen de wijngaarden na de druifluisziekte opnieuw werden beplant.

Het blijft het belangrijkste druivenras in de regio (75%).

Gezien de weersomstandigheden (noordelijke zone) en de verscheidenheid van de wijngaarden, kent de Witte Sauvignon in deze regio een zeer langzamere rijping, die het mogelijk maakt om de citrusvruchtachtige smaaknoten en de finesse van het druivenras te ontwikkelen. Afhankelijk van de verschillende soorten bodems die in de wijngaarden van het Centrum aanwezig zijn, zal de Sauvignon verschillende uitdrukkingen krijgen.

Gronden met klei en kalk (kimmerien) geven krachtigere, en zelfs rondere wijnen, die om een beetje tijd vragen om zich uit te drukken en hun ingewikkelde aroma's te ontwikkelen. Op grond met witte kalkstenen, geeft de Sauvignon fruitige, aromatische en smakelijke wijnen die vanaf hun eerste jaar genuttigd kunnen worden. De in de grond aanwezige silex verleent oprechtheid aan de wijnen, een elegantie met een minerale toets, met intense en typische aroma's die zich geleidelijk openbaren. De zandgrond en kiezelzand geven het frisse en fruitige karakter.

Van de aroma's van citrusvruchten (sinaasappel, grapefruit) gaat men naar die van witte bloemen (acacia, linde), vervolgens naar de aroma's van munt of van dennen en tenslotte naar die van rijpere witte vruchten (perziken).

D e P i n o t N o i r

De Pinot Noir is een rood druivenras in de noordelijke regio's van de Loire, dat vroegtijdig maar ook langzaam rijpt. Aangepast aan klei- en kalkhoudende gronden en aan het landklimaat, is het vanwege zijn kleur en zijn structuur een delicate druivenvariëteit. De Pinot Noir heeft dus bijzonder veel zorg nodig om de fijnheid en elegantie te kunnen openbaren.

Een gisting van gemiddelde duur maakt het mogelijk om lichte en fruitige rode wijnen te produceren, die aroma's van rode vruchten ontwikkelen.

Een langere gisting geeft wijnen met een duidelijkere structuur, evenals een krachtigere aroma.

Als de Pinot Noir direct wordt geperst of gedurende korte tijd, enkele uren, gist, zal dat delicate rosé's opleveren, met de aroma's van witte en droge vruchten en met de kleur van patrijsoegen of uenschillen, die zeer kenmerkend voor deze regio zijn.

D e G a m a y (als samenstelling in Châteaumeillant en Coteaux du Giennois)

Als er rosé van wordt gemaakt, verkrijgt men frisse, aromatische wijnen.

De rode wijnen worden traditioneel door gisting bereid, waarna men aroma's van zeer rijpe vruchten en frisse en aangename wijnen verkrijgt.

D e P i n o t G r i s (Reully en Châteaumeillant)

Als er rosé van wordt gemaakt, wordt deze gekenmerkt door een bleekroze kleur, discrete aroma's en een opvallende fijnheid.

D e C h a s s e l a s (Pouilly sur Loire)

Een druivenras dat in het midden van de 19e eeuw in Pouilly sur Loire werd verbouwd om de Hallen van Parijs te bevoorraden, heden wordt het nog op minder dan 31 hectares verbouwd en geeft een dorstlessende wijn, die licht en fris is.

DE WIJNSTOKKEN

De wijnstokken worden opgebonden. De meest gebruikte snoeimethode is de eenvoudige Guyot die er uit bestaat om een stengel met zeven tot acht vrucht dragende ogen over te laten, naast vruchthout met twee rechte ogen, die het jaar daarna voor de nieuwe snoei zal dienen.

De snoei 'cordon de Royat', die er uit bestaat om vijf stukken vruchthout met twee ogen over te houden, komt weer in de mode, vanwege zijn geschiktheid om tegen houtziektes te strijden (Eutypiose en druivenrot). Meer en meer wijnbouwers verwerpen het gebruik van onkruidverdelgers als vooropkomstbehandeling en keren terug naar het bewerken van de bodem of het toepassen van contactherbiciden. In nieuwe aanduidingsbesluiten, hebben de wijnbouwers besloten om bepaalde stoffen niet meer te gebruiken. Voor de fytosanitaire bescherming, hebben zich talrijke groepen gevormd om collectief over een redelijke maar efficiënte bescherming na te denken die ook het milieu respecteert. Men merkt eveneens de ontwikkeling van biologische en biodynamische bestrijdingsmethoden.

HET OOGSTEN EN DE WIJNBEREIDING

Het oogsten begint in de wijngaarden die het eerste rijp zijn. Ze beginnen tussen eind september en begin oktober en de appellations (oorsprongsbenamingen) in het westen, Quincy en Reuilly en gaan daarna verder in Menetou-Salon en tenslotte Sancerre, Pouilly Fumé, les Coteaux du Giennois en Châteaumeillant. In alle gevallen wordt de datum van de oogst vastgesteld om gezonde en rijpe druiven te verkrijgen.

De gemiddelde opbrengst ligt tussen 50 en 65 hectoliter per hectare.

De witte wijnen

De druiven worden met de grootste aandacht geperst om de vrucht zoveel mogelijk te ontzien en het plantaardige deel er niet uit te verwijderen. Een belangrijk deel van de kelders zijn uitgerust met pneumatische persen. Het verkregen druivensap, dat most wordt genoemd, wordt met sulfiet behandeld en rust vervolgens om te decanteren. Deze handeling, die het bezinken heet, duurt tussen 12 en 24 uur. De heldere most die wordt verkregen, wordt in vaten geschonken waarin de gisting onder een gecontroleerde gemiddelde temperatuur van 18°C tot 22°C plaats zal vinden. De beheersing van de gistingstemperatuur is één van de opvallendste ontwikkelingen van de laatste twintig jaar, het laat lange gistingen toe wat fijnere en intensere aroma's geeft.

Aan het einde van het gistingsproces, wordt een eerste aftapping uitgevoerd om de grove droesem van de wijn te scheiden. Het rijpen wordt zeer vaak op fijne droesem uitgevoerd.

De eerste cuvées worden in het voorjaar, na klaring en stabilisatie, gebotteld. Met de meer complexe wijnen kan men bijna een jaar wachten tot ze gebotteld worden.

De rode wijnen

De wijnoogst wordt gedeeltelijk of geheel afgerist. De druiven worden daarna voor de rijping en gisting in vaten gedaan. Het gistingsproces varieert, afhankelijk van de wijn die de wijnbouwer wil verkrijgen. Hoe langer het gistingsproces zal zijn, hoe vaker de handelingen herkuipen en weer onderdompelen van de most worden uitgevoerd, hoe geconcentreerder de wijn zal worden. Maar als men een lekker wegdrinkende wijn wil produceren, zullen de gistingen korter zijn en wordt het herkuipen en het weer onderdompelen van de most minder vaak uitgevoerd.

Na deze rijping, tapt men af en men perst de druivenpulp die in de kuip overblijft. De melkzuurgisting kan nu starten. Zodra die is geëindigd, wordt een eerste aftapping uitgevoerd en het zwavelen maakt het mogelijk de wijn te stabiliseren. Verschillende aftappingsen zullen tijdens de verschillende fases van de klaring plaatsvinden.

In het voorjaar wordt de eerste wijn gebotteld. Met wijnen die in eiken vaten rijpen, wacht men tot een jaar voor ze te bottelen.

D e r o s é ' s

Rosé's worden ofwel door rechtstreekse persen of door een 'saignée' (rijping van enkele uren) verkregen. De contacttijd is kort, vandaar de kleur die op die van uienvelletjes lijkt.

De gistingen worden vervolgens op dezelfde wijze als voor witte wijnen gedaan, dat wil zeggen door de temperaturen tussen 18 en 22°C te controleren.

De rosé's die uit het persen afkomstig zijn, zijn vers, sierlijk, met de aroma's van wit fruit. De rosé's uit de 'saignée', ontwikkelen een meer wijnachtig karakter.

S A N C E R R E - A . O . C . i n 1 9 3 6

Hoog boven de Loire op een 'bergtop' liggend, is de wijngaard van de Sancerre uiterst geschikt voor de wijnbouw.

De wijngaarden in de Sancerrois liggen op het grondgebied van 14 gemeenten, op prachtige heuvels die perfect voor de wijngaarden geschikt zijn: goed georiënteerd, met een goede ligging ten opzichte van de zon en beschermd, met bodems die rijk zijn aan kalk en silicium die tot de geweldige kwaliteit van de wijnen bijdragen. De beide druivenrassen die de Sancerre domineren zijn de Sauvignon Blanc en Pinot Noir. De witte wijnen zijn fris, fijn en fruitig, de rosé's zijn teder en subtiel, de rode wijnen geparfumeerd en rond.

Wat geschiedenis...

Talrijke legendes doen veronderstellen dat er sinds de Oudheid altijd wijngaarden in de Sancerre zijn geweest. Al in 582 vermeldde Grégoire de Tours in zijn geschriften het bestaan van deze wijngaarden. In de twaalfde eeuw maakt de wijngaard een aanzienlijke ontwikkeling door, dankzij de Augustijnse monniken in Saint Satur en de adel in Sancerre. In die tijd produceert men in Sancerre een beroemde rode wijn, hoofdzakelijk uit Pinot Noir gewonnen, die over de Loire werd vervoerd om geëxporteerd te worden. Om die reden werd de wijn vaak in de Koninklijke geschriften vermeld. De Hertog Jean de Berry beschouwde deze wijn als de beste in het Koninkrijk.

Voorname bestaand uit Pinot, werden deze wijngaarden aan het einde van de negentiende eeuw door de druifluisziekte vernietigd. De Sauvignon, die bijzonder goed aan het klimaat is aangepast, werd in plaats van de Pinot geplant. De bodemgesteldheid en de wijnbouwers maakten er een kwaliteitswijn van die bij het tweede besluit van de AOC (oorsprongsbenaming) in 1936 erkend werd. In 1959 kregen de rode wijnen en rosé's, gemaakt van de Pinot Noir, op hun beurt de AOC-vermelding.

D e w i j n g a a r d

De wijngaard in de Sancerrois beslaat 2 830 hectaren, die op de linker oever van de Loire op het grondgebied van 14 gemeenten ligt:

Bannay	Sainte Gemme
Bué	Sancerre
Crézancy	Sury en Vaux
Menetou-Ratel	Thauvenay
Ménétréol	Veaugues
Montigny	Verdigny
Saint-Satur	Vinon

(men kan daarnaast drie zeer bekende gehuchten noemen: Amigny, Chavignol, Maimbray)

De Sancerrois heeft een heuvelachtig landschap, waarvan de 'top van de Sancerre' en het dal van de Loire deel van uitmaken. De Cuesta (een heuvelrug die tot 356 meter hoog is) bestaat in het westen uit lagen uit de latere juratijd. Twee lengtebreuken, die de Sancerre en de Thauvenay worden genoemd en die van het noorden naar het zuiden lopen, hebben de verzakte grondlagen uit het Krijttijdperk en het Eoceen met het westelijke deel in aanraking gebracht. De sterke erosie heeft de samenstelling van meer dan 15 soorten bodems en onderlagen tot gevolg gehad, waaronder de drie belangrijkste zijn:

- witte gronden, gelegen op de heuvels die het meest westwaarts in de Sancerrois liggen en een klei-kalk samenstelling hebben
- witte kalkstenen, zeer stenige en kalkrijke bodem
- gronden die rijk zijn aan klei en silicium, op de heuvels in het oosten van het wijngedied

H e t p r o e v e n

De witte Sancerres zijn levendig en vol vruchten, met aroma's die mineralen en citrusvruchten mengen. In het begin smelt de wijn, in een rijke en ronde smaak.

Rode wijnen maken gebruik van de deugden van Pinot Noir in een boeket van kersen en morellen. In de mond zijn ze krachtig, vol en lang.

E n k e l e c i j f e r s

Totale productie 2009: 135 393 hl

- Witte wijnen: 107 176 hl
- Rode wijnen: 20 127 hl
- Rosé's: 8 090 hl

Oppervlakte die in productie is: 2 830 hectare

Verdeling van het verkochte volume in 2008-2009: Frankrijk 46.9% en Export 53.1%

350 wijnbouwers, 25 groothandelaars-producteurs, een kelder van de coöperatie.

H e t p r o e v e n

De Pouilly Fumé heeft bij het ruiken zeer vaak aroma's van brem en grapefruit. De vuursteensmaak is eveneens aanwezig in wijnen die van silexrijke gronden afkomstig is. De wijnen kunnen in hun prille jeugd gedronken worden, maar sommige cuvées zijn tevens zeer goede bewaarwijnen.

De Pouilly sur Loire zijn frisse en dorstlessende wijnen in de edele betekenis van het woord die het gemakkelijk toegankelijke wijnen maken.

E n k e l e c i j f e r s

Totale productie van de Pouilly fumé 2009: 60 263 hl

Totale productie Pouilly sur Loire 2009: 1 331 hl

Oppervlakte en productie: 1 237 ha voor de Pouilly Fumé, 31 ha voor de Pouilly sur Loire

Verdeling van het verkochte volume in 2008-2009 : Frankrijk 46.1% en Export 53.9%

130 wijnbouwers, 10 groothandelaars-producteurs, een kelder van de coöperatie.

M E N E T O U - S A L O N - A . O . C . i n 1 9 5 9

Vlakbij Bourges, bevinden zich de steile hellingen van Menetou-Salon.

W a t g e s c h i e d e n i s ...

Aktes uit de jaren 1063 en 1100 bewijzen dat de kasteelheer van Menetou aan verschillende religieuze orden in de regio de wijngaarden van Clos de Davet heeft geschonken, met name aan de beroemde Abdij Saint-Sulpice-Lès-Bourges.

In 1190 gaf Hugues van Vèvre, kasteelheer van Menetou-Salon, tevens wijngaarden aan de Abdij van Loroy.

Oude geschriften vertellen dat de wijn uit de wijngaard van Menetou-Salon een van de mooiste ornamenten op de tafel van grote schatkistbewaarder Jacques Hart was, die het kasteel van Menetou in 1450 had gekocht. Men zegt zelfs dat wanneer Agnès Sorel, de favoriete van Charles VII, in het kasteel kwam uitrusten, zij de charmes van de wijn 'Clos de la Dame' zeer op prijs stelde.

De wijngaard Menetou-Salon heeft sinds 1890 een syndicaat voor de wijnbouw en beslaat heden 473 hectaren.

D e w i j n g a a r d

De wijngaard van Menetou ligt in de omgeving van Bourges op het grondgebied van tien gemeentes:

Menetou-Salon	Quantilly
Aubinges	Saint-Céols
Morogues	Soulangis
Parassy	Vignoux-sous-les-Aix
Pigny	Humbligny

De wijngaard Menetou-Salon is op kalksedimenten die uit de latere Juratijd dateren (kimmerien) geplant. Op de goed aangepaste hellingen is de bodem gunstig voor de productie van Sauvignon Blanc en Pinot Noir.

H e t p r o e v e n

De witte wijnen uit Menetou-Salon zijn fris, fruitig, gekruid en hebben een muskus aroma, zodat ze de aroma's van citrusvruchten en bloemen combineren. Noten van peper en menthol openbaren zich in een ronde, volle mond die een mooie duur heeft.

De rode wijnen hebben een robijnrode kleur en openbaren soepelheid en een rijk parfum. Aroma's van rijpe kers en pruim overheersen de wijn. In de mond geven ze een grote rijkdom op de laatste noten van gekonfijte vruchten.

E n k e l e c i j f e r s

Totale productie 2009: 10 761 hl

- Witte wijnen: 6 501 hl
- Rode wijnen: 3 398 hl
- Rosé's: 862 hl

Oppervlakte en productie: 473 ha

Verdeling van de verkoopcijfers in volume: Frankrijk 87% en Export 13%

70 wijnbouwers – 6 wijnbouwers-groothandelaars

Q U I N C Y - A . O . C . i n 1 9 3 6

De wijngaard van Quincy bevindt zich in de streek Champagne Berrichonne, op de linkeroever van de Cher, op plateaus die met zand en grind zijn bedekt.

In de wijngaard wordt alleen het druivenras Sauvignon verbouwd en het geeft door de bijzondere bodemgesteldheid een andere wijn dan in de andere wijngaarden in de regio.

W a t g e s c h i e d e n i s ...

Quincy zou oorspronkelijk een wijngaard van een zekere Quintius zijn geweest. Men vertelt dat de Bituriges Cubi, wiens gebied het dorp Quincy omvatte, al druiven verbouwden en dat zij het naar de Bituriges Vivisci in regio van Bordeaux vervoerden.

Quincy is aangehaald in de pauselijke tekst van Callixte II in 1120 en waarschijnlijk één van oudste wijngaarden van regio. Het druivenras Sauvignon werd hier door de monniken van Citeaux geïntroduceerd vanaf de Abdij 'Femmes De Beauvoir'.

Na de nieuwe aanplantingen ten gevolge van de druifluisziekte, was Quincy de eerste wijngaard uit de Centre-Loire die op 6 augustus 1936 de AOC-oorsprongsbenaming kreeg.

D e w i j n g a a r d

De wijngaard van Quincy ligt ten oosten van Bourges, op een plateau dat boven het dal van de Cher ligt. De wijngaard strekt zich uit over bijna 249 hectaren en ligt op het grondgebied van 2 gemeentes: Quincy en Brinay. Een klein gedeelte van de wijngaard bevindt zich op de rechteroever van de Cher, bij het gehucht Vilallin.

De wijnstokken zijn op een oud terras van de Cher geplant dat uit zanden en kiezelzand bestaat, lichte bodems die snel opwarmen. Drie verschillende bodems zijn er te onderscheiden:

- met zand en kiezels, op een kleirijke onderlaag
- zandig op onderlagen met rode zanden
- zand en leem op klei-zanden of op kleigrond met meer of minder zand.

Quincy wordt beïnvloed door een gematigd oceanisch klimaat, met een regelmatige verdeling van de neerslag gedurende elk seizoen. Het klimaat in de Champagne Berrichonne is relatief droog (<700 mm/jaar) en warm in de zomer.

H e t p r o e v e n

Quincy openbaart zich met frisse en rijpe citrusvruchten. Grapefruit, noten van menthol en peper, acacia en witte bloemen.

E n k e l e c i j f e r s

Totale productie 2009 : 11 542 hl

Oppervlakte en productie: 249 ha

Verdeling van de verkoopcijfers in volume: Frankrijk 84% et Export 16%

25 wijnbouwers, 1 groothandelaar-producteur, een kelder van de coöperatie.

R E U I L L Y - A . O . C . i n 1 9 3 7

De wijngaard van Reully strekt zich in het centrum van de Berry uit van de oevers van de Arnon tot de oevers van de Cher. Door de steile hellingen die veel zon ontvangen en de kwaliteit van de grond en de omgeving was Reully voorbestemd voor het planten van wijnstokken.

W a t g e s c h i e d e n i s ...

De oorsprong van de wijngaard van Reully gaat terug tot het begin van de zevende eeuw. Dagobert gaf toen het domijn Reully, met alle velden en wijngaarden, aan de monniken van de Abdij Saint-Denis. De wijngaard van Reully leverde vroeger wijn aan het middeleeuwse Bourges en tevens aan Vierzon. De wijn werd tevens over de rivieren Cher en Loire naar Engeland en Vlaanderen vervoerd.

In 1365 stelde de Hertog van Berry, de zoon van de Franse Koning een handvest uit betreffende de verkoop van wijnen uit Reully. Dit handvest stelde eveneens de data van de wijnoogsten vast en het recht om belastingen op de verkoop van wijnen te heffen.

Aan het einde van de negentiende eeuw, na de nieuwe aanplanting door de druifluisziekte, worden vakbonden van wijnbouwers opgericht om hun gezamenlijke belangen te verdedigen. Na een rustige periode, maakt in de jaren tachtig van de vorige eeuw de wijngaard van Reully een nieuwe bloeitijd mee.

D e w i j n g a a r d

De AOC-benaming Reully, met bijna 201 hectaren, ligt ten Zuidwesten van Bourges op het grondgebied van 6 gemeenten tussen de Indre en Cher:

- Reully, Diou in de Indre
- Lury-sur-Arnon, Chéry, Lazenay en Preully in de Cher.

De wijngaarden zijn geplant op hellingen met kalkmergel van gemiddelde steilte en op terrassen met zanden en kiezelzand.

Men produceert er hoofdzakelijk witte wijnen uit de druivenvariëteit Sauvignon. De Pinot Noir wordt gebruikt voor de rode wijnen en rosé's. Tevens wordt er een rosé gemaakt die 'grijs' wordt genoemd, omdat deze van de Pinot Gris wordt gemaakt.

H e t p r o e v e n

De witte wijnen zijn fris en fruitig en onthullen hun bloemige en plantaardige aroma's die zich in een ronde smaak combineren.

De rode wijnen zijn vol van smaak, rijk en licht, met een duidelijke fruitsmaak.

De rosé's van de Pinot Gris zijn zacht en delicaat met hun zeer bleke, roze kleur.

E n k e l e c i j f e r s

Totale productie 2009 : 10 739 hl

- Witte wijnen: 5 660 hl
- Rode wijnen: 3 115 hl
- Rosé's: 1 964 hl

Oppervlakte en productie: 201 ha

Verdeling van de verkoopcijfers in volume: Frankrijk 83.8 % en Export 16.2%

22 wijnbouwers en 1 groothandelaar-producteur

C O T E A U X D U G I E N N O I S - A . O . C . i n 1 9 9 8

Deze wijngaard op de hellingen van de Loire, tussen Gien en Cosne-sur-Loire, is in volle ontwikkeling door authentieke wijnen die de originaliteit van de streek aantonen.

W a t g e s c h i e d e n i s ...

In 849 bevestigde de koning Karel de Kale een schenking van de bisschop van Auxerre (huizen en wijngaarden) aan het kerk-college Saint-Laurent de Cosne. In 1218 worden er wijnen uit de Giennois gekocht voor het koninklijk hof van koning Karel VI in Parijs. Van 1254 tot 1262, laat de Bisschop van Auxerre in Cosne een schitterend kasteel bouwen die een grote wijnkelder en wijngaarden omvat.

Er werden talrijke abdijen in de regio gebouwd die bijdroegen tot de uitbreiding van de plaatselijke wijngaard. Men kan de cisterciënzer abdij Roche à Myennes en de commanderie van de Templiers noemen.

De oorsprong van de wijngaarden op de hellingen van de Giennois zijn tevens stroomafwaarts op de Loire te zoeken, in de bijgebouwen van het beroemde abdij St-Benoît-sur-Loire en meer stroomopwaarts in de abdij de la Charité.

D e w i j n g a a r d

De wijngaard van de Coteaux du Giennois ligt op de hellingen van de Loire, in de departementen van de Nièvre en de Loiret. De wijngaard strekt zich uit over 193 hectaren en ligt op het grondgebied van 14 gemeentes:

Beaulieu	Thou
Bonny	Alligny
Gien	La Celle sur Loire
Briare	Cosne-sur-Loire
Ousson	Myennes
Neuvy	Pouigny
Saint-Loup	Saint Père

De wijnstokken zijn op hellingen van de Loire geplant, op een bodem die rijk is aan silicium of kalk. Men vindt er eveneens oude terrassen van de Loire sur Gien en de verlengingen van de geologische formaties van de Sancerrois en Pouilly, hoofdzakelijk rijk aan kalk ten oosten van de breuk en rijk aan silicium in het westen, met sedimenten die rijk zijn aan silex uit het tertiair.

H e t p r o e v e n

De witte wijnen hebben minerale noten, met kweeperen en witte bloemen. De witte wijnen geven mooie uitdrukkingen aan het druivenras Sauvignon en hebben frisse smaaknoten.

De rode wijnen zijn een combinatie van Pinot Noir en Gamay en zijn fijn en fruitig, met aroma's van rode en zwarte vruchten die gepeperde aroma's ontwikkelen. Het zoetige en geparfumeerde karakter van de Pinot Noir en de levendigheid van de Gamay komen samen tot een harmonisch evenwicht.

De rosé's zijn fijn en delicaat, met licht peperachtige kanten en aroma's van perzik.

E n k e l e c i j f e r s

Totale productie 2009 : 5 928 hl

- Rode wijnen : 3 108 hl
- Witte wijnen : 2 013 hl
- Rosé's : 807 hl

Oppervlakte en productie: 193 ha

Verdeling van de verkoopcijfers in volume: Frankrijk 83% en Export 17%

40 wijnbouwers en een kelder van de coöperatie

CHATEAUMEILLANT - A.O.C. in 2010

Deze zeer oude wijngaard bevindt zich ten zuiden van Bourges, en produceert rode wijnen en rosé's (mengsel van Gamay Noir met veel wit sap en 40 % Pinot Noir) .

Wat geschiedenis...

De oorsprong van de wijngaard gaat terug tot de vijfde eeuw. Het huidige Châteaumeillant heette nog Meylan onder de stam van de Bituriges, met de wijngaard biturica en Mediolanum de Peutinger was een Gallo-Romeinse marktplaats en een opslagplaats voor amforen met wijn.

Grégoire de Tours maakt in 582 melding van de wijngaard. Van 1220 tot 1275, reglementeerden handvesten van vrijstellingen de goede wijn, de werkzaamheden en de officiële afkondiging van de wijnoogsten. De laatstgenoemde bestaan nog altijd.

Aan het eind van de achttiende eeuw, werd het duivenras uit Lyon geïmporteerd, in 1830 werd de druif Gamay uit de Beaujolais hier langdurig gebruikt.

Zijn goede reputatie heeft Châteaumeillant aan de beroemde 'grijze' wijn te danken, die uit de directe persing van Gamay druiven wordt gemaakt.

De kwaliteiten van deze wijnen worden in 1965 door een besluit erkend die de wijngaard het VDQS-keurmerk geeft: wijn in een begrenst gebied van hoge kwaliteit. In 2010 krijgt de wijngaard AOC.

De wijngaard

De wijngaard van Châteaumeillant beslaat 82 hectaren en ligt op het grondgebied van de gemeentes:

- Châteaumeillant, Reigny, Saint Maur en Vesdun in de Cher
- Champillet, Feusilles, Néret en Urciers in de Indre

De wijngaard van Châteaumeillant is op gronden met veel silicium en zand en klei-zandgrond geplant. De ondergrond bestaat uit een veranderde laag met hoofdzakelijk zandsteen, glimmerlei en gneis.

Het proeven

De rode wijnen combineren aroma's van rijpe vruchten in een volle smaak, om met fijne peperaroma's te eindigen.

De rosé's die 'grijs' worden genoemd, hebben een origineel aspect en zijn fris en fruitig. De smaken van witte vruchten en perziken smelten samen in zoete aroma's. Doordat ze fris en levendig in de mond zijn, zijn het voortreffelijke wijnen voor in de zomer.

Enkele cijfers

Totale productie 2009 : 4 000 hl

- Rode wijnen : 2 117 hl
- Rosé's: 1 883 hl

Oppervlakte en productie: 82 ha

Onderverdeling van het verkochte volume: Frankrijk 75.5% en Export 24.5%

7 wijnbouwers en 1 coöperatie

BIJLAGE I

DE CIJFERS VAN DE WIJNEN UIT DE CENTRE-LOIRE

Totale oppervlakte (in productie in 2009) van de wijngaarden van de Centre-Loire : 5 296 ha

- Witte wijnen : 4 222 ha
- Rode wijnen : 770 ha
- Rosé's : 304 ha

Gemiddelde opbrengst 2009 : 22 tot 58 hl/ha

8 Appellations d'Origine Contrôlée (gecontroleerde oorsprongsbenaming : Sancerre, Pouilly Fumé, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly, Coteaux du Giennois, Châteaumeillant, Pouilly sur Loire.

660 verklaarde wijnbouwers
400 structuren die de flessen commercialiseren
33 wijnbouwers-groothandelaars
3 coöperaties

Productie van de wijnen in de Centre-Loire in 2009 : 239 957 hl

- Witte wijnen: 195 581 hl
- Rode wijnen: 30 770 hl
- Rosé's: 13 606 hl

Verdeling van de verkoopcijfers in volume in 2008-2009 vanaf de Centre-Loire :
- Frankrijk 51,0 % - Export 49,0%

Omzet van de wijnen uit de Centre in 2008-2009 : 130 miljoen euro

DE FRANSE MARKT

Verkoop op de Franse markt in 2008 – 2009 :

In waarde: 73 miljoen euro

In volume: 145 750 hl

Verkoop van wijnen uit de Centre op de Franse markt in volumes:

Warenhuizen 15%

Restaurants: 25%

Wijnkelders: 30%

Particulieren: 30%

Ontwikkeling van de verkoop in Frankrijk ten opzichte van 2007-2008 in volume: - 5 %

DE EXPORT

Exportcijfers vanuit de regio in waarde en in volume in 2008-2009

In waarde: 57 miljoen euro

In volume: 114 518 hl

Ontwikkeling ten opzichte van 2007-2008 in volume: - 20 %

Klassering van importlanden van wijnen uit de Centre-Loire in volume (hl) en ontwikkeling

	Witte wijnen	Rode wijnen	Rosé's	Totaal	%
Groot-Brittannië	30 815	286	2 548	33 650	31,2%
België	16 873	1 769	1 338	19 982	18,5%
USA	14 973	371	293	15 639	14,5%
Duitsland	8 147	93	486	8 726	8,1%
Nederland	7 195	144	421	7 762	7,2%
Noorwegen	2 743	9	60	2 812	4,0%
Ierland	2 646	19	20	2 686	2,5%
Canada	2 359	39	18	2 418	2,2%
Zwitserland	2 099	17	19	2 123	1,9%
Zweden	1 670	15	42	1 899	1,7%
Denemarken	1 333	44	42	1 419	1,3%
Japan	1 298	63	11	1 373	1,3%
TOTAAL	98 702	3 258	5 787	107 749	100,0%

BIJLAGE II:

DE WIJNJAREN VAN DE CENTRE-LOIRE

2006 IN DE CENTRE-LOIRE: OVERVLOED EN ELEGANTIE

Na een warm en droog jaar, gekenmerkt door sterke klimatologische variaties, heeft de wijngaard druiven met een voortreffelijk potentieel aan kwaliteit geproduceerd, die in de wijnen terug te vinden is. De sleutel voor het succes in 2006 was een snelle oogst.

'Schokken' door het klimaat...

Na een droge winter, startte de groeiperiode van de wijnstokken onder gunstige vochtige omstandigheden: maart en mei waren bijzonder nat. De reserves aan water die zo in de oppervlakkige lagen van de bodem werden aangelegd, bleken later erg nuttig te zijn.

Immers juni en juli waren zeer droog en eveneens zeer warm: +2°C voor juni en +5°C voor juli (vergeleken met de seizoensgemiddelden). Deze voorwaarden waren gunstig voor de wijnstokken die twee weken op hun normale ontwikkeling vooruit liepen. Alleen de jonge wijnstokken van vier tot zes jaar, op de gevoeligste bodems, hebben geleden aan grote droogte.

In augustus kwamen de lage temperaturen (- 3°C) op het goede moment om de wijnstokken te laten herstellen en de neerslag, normaal voor deze maand, was voldoende om het blokkeren van de rijping te verhinderen.

Uiteindelijk begon september (+2,5°C) met twee zeer warme weken en zonder neerslag, wat op 14 september met hevig onweer werd gecompenseerd. De tweede helft van de maand was zacht met enkele buien. De ziektes in de wijngaard waren tijdens het hele seizoen beperkt en gemakkelijk te behandelen. Daardoor waren de druiven in een voortreffelijke toestand.

... gunstig voor de rijping

Het gevormde suikergehalte was hoog terwijl het zuurgehalte evenwichtig bleef. Het potentiële alcoholgehalte is snel tot 14 september gestegen om vervolgens weer een normale toenamesnelheid te krijgen. De zuurheid en het ph-gehalte zijn op een goed niveau gebleven, dankzij de stabiliteit van het wijnsteen zuur tijdens de gehele rijping. Het feit dat het vanaf half september vaak bewolkt was, heeft voor het behoud van de aroma's, in hun intensiteit en in hun frisheid, gezorgd.

Snelle wijnoogsten

Dank zij de moderne uitrusting van de exploitaties, werden de druiven in een recordtijd geoogst. De druiven waren na 10 tot 12 dagen geplukt, een periode die met de optimale plukperiode overeenkwam: voor die tijd zouden de druiven niet rijp geweest zijn en er na zouden zij in slechtere toestand zijn. De officiële start van de wijnoogsten had op 11 september in Reuilly plaats, op 13 september in Pouilly-sur-Loire en Quincy, op 15 september in Sancerre en Menetou-Salon en op 16 september in de Coteaux de Giennois. Op 18 september begon de oogst in Châteaumeillant en was toen dus in alle wijngaarden bezig. De oogsten begonnen met de druiven voor de witte wijnen. Profiterend van de goede omstandigheden, hebben de wijnbouwers vaak de druiven voor de rode wijnen het laatst geoogst.

De eerste indrukken van het wijnjaar

De cuvées waarin de alcoholische gisting geëindigd is, geven de eerste aanwijzingen voor de aard van het wijnjaar. De aromatische elegantie en het juiste evenwicht tussen een ronde smaak en frisheid kenmerken over het geheel genomen het jaar 2006.

De witte wijnen geven hevige en precieze aroma's af. Ze zijn zeer rijp, en zowel rijk als fijn. De aroma's van bloemen en fruit zijn duidelijk aanwezig. De mond is vol, weelderig, met een fijne levendigheid. De rode wijnen hebben een kleur die varieert van donker robijnrood tot purper, ze zijn mooi fruitig, zowel in intensiteit als in complexiteit. De tannines zijn goed gestructureerd, evenwichtig en met veel body.

2005 IN DE CENTRE-LOIRE: DE GIFTEN VAN DE HEMEL

De druiven van een opmerkelijke kwaliteit hebben van 2005 een schitterend wijnjaar gemaakt. Alle natuurlijke voorwaarden waren gedurende het seizoen verenigd om dit wijnjaar tot één van de beste te maken.

Een klimaat voor de wijngaard

Over het geheel genomen was het wijnseizoen warm en droog en werd gekenmerkt door sterke afwisselingen van hitte en frissere periodes. Dit bijna ideale klimaat was goed aangepast aan de cyclus van de wijnstokken en de behoeftes van de druiven, behalve het soms heftige onweer met hagel die de zomer in de Berry kenmerkte.

De zeer hoge temperaturen hebben tot eind juli de groeiperiode versneld en de frisse maand augustus heeft het daarna mogelijk gemaakt dat de wijnstokken zich konden herstellen om rustig de rijpingsfase in te gaan. Het tekort aan water was regelmatig en gematigd en heeft de groei vroegtijdig gestopt. Al deze omstandigheden zorgden voor een gebladerte dat tot de rijping perfecte functioneerde en de druiven waren dan ook in een voortreffelijke toestand.

... En voor de rijping van de druiven

Deze goede gezondheid van de wijnstokken werd gecombineerd met een bijzonder gunstig klimaat dat een aanzienlijk suikergehalte produceerde. De gematigde temperaturen hadden een zeer positieve invloed. Het zuurgehalte was evenwichtig en bleef stabiel tot het eind van de oogst. Het aromatische potentieel, in het bijzonder voor de witte wijnen, heeft zich langzaam maar volledig kunnen ontwikkelen. De kleurstoffen in de rode wijnen vulden elkaar gunstig aan: sterke kleuring van de velletjes, goed gerijpte tannines.

Vroegtijdige wijnoogsten

De wijnbouwers begonnen met veel vertrouwen aan de wijnoogsten, want de droge bodems en de afwezigheid van gevaar op rotting lieten ze alle vrijheid om de percelen te oogsten op het moment de druiven perfect rijp waren.

Het plukken vond bij mooi weer plaats, praktisch 'zonder een regendruppel'. De eerste snoeischaren werden op 7 september in Sancerre in de wijnstokken gezet, op vroeg rijpe percelen met druiven voor de witte wijnen. De officiële start werd op 9 september in Reuilly gegeven, op 10 september in Quincy, op 15 september in Châteaumeillant, op 16 september in Menetou-Salon en op 17 september in Sancerre en de Coteaux du Giennois.

Over het algemeen werden de druiven voor de witte wijnen als eerste geoogst en de druiven voor de rode wijnen werden voor het merendeel aan het eind geoogst.

De eerste indrukken van het wijnjaar

Bij de eerste witte en rode wijnen die werden geproefd, werd de elegantie van de aroma's, de kracht en het volume duidelijk.

De witte wijnen drukken prachtige aroma's uit, intens maar met veel finesse: gedurende het gisten, waren de dominerende aroma's fruitig (witte vruchten, exotische vruchten) en tevens waren mineralen en enkele plantaardige toetsen (zoethout) waarneembaar. In de mond openbaarde zich een volle smaak, vervolgens een duidelijke rondheid met een snufje stevigheid. De laatste smaaktonen bleven zeer duidelijk aanwezig.

De rode wijnen hebben diepe kleuren, van een mooie paarse robijnrode kleur. De neus neemt zeer rijpe rode vruchten waar (framboos, braam). Bij het proeven heeft de structuur persoonlijkheid, is vol met duidelijke tannines (op de gronden met silicium of klei) tot zijdeachtig (op de kalkbodems).

2004 IN DE CENTRE-LOIRE: DE GOED RESULTATEN VAN HET WERK IN DE WIJNGAARD

Na 2003 en zijn hittegolf, bracht 2004 ons aromatische en frisse wijnen. Het werk en de vakkennis van de wijnbouwers waren essentieel om dit wijnjaar te doen slagen: enerzijds moest men een deel van de oogst opofferen, die zich te gul aankondigde, om slechts het best deel ervan te behouden en anderzijds moest men met gebruik van alle ervaring en oenologische kennis de druiven in wijn omzetten.

Het jaar van de wijngaard

De cyclus van de wijngaard kwam betrekkelijk laat op gang: acht dagen later vergeleken met de 20 laatste jaren. De nachttemperaturen waren normaal maar het waren de dagtemperaturen die vaak lager waren dan het gemiddelde, wat deze traagheid van de vegetatie verklaart

Het begin van campagne was eerder kalm en rustig met een relatieve droogte en de bijna afwezigheid van ziektes in de wijngaard. Vanaf half juli, duurde een vochtiger klimaat voort, met neerslag die vaak in de vorm van onweer kwam. De ziekteverwekkende paddestoelen, meeldauw en oidium, vormden een dreiging, die de wijnbouwers verplichten zeer waakzaam te blijven.

De periode van rijping startte in de eerste helft van september die zeer warm was (maximale temperaturen van 25° tot 30°C) wat een versnelde rijping van de druiven mogelijk maakte. Vervolgens kwam de toename van de suikers weer in een normaal ritme en de vermindering van het zuurgehalte werd vertraagd.

De oogsten

De wijnbouwers waren bewust van het belang van de datum van de wijnoogst en ondanks het feit dat het seizoen al ver gevorderd was, hebben ze de wijsheid gehad om op de volle rijpheid te wachten, waarmee ze het risico namen een deel van de oogst te verliezen, maar ze de kwaliteit van de druiven optimaliseerden. Het plukken begon rond 20 september in Reuilly en in Quincy, en werd tussen 4 en 11 oktober in de anderen wijngaarden gestart (Sancerre, Menetou-Salon, Coteaux du Giennois en Châteaumeillant.

De wijnoogsten vonden gedurende de hele maand oktober plaats en werden in het merendeel van de wijngaarden enkele dagen onderbroken om op de optimale rijpheid van de druiven in elk perceel te wachten. Zo werd de grote meerderheid van de trossen onder goede omstandigheden binnengehaald, de lagere zuurgraad aan het eind van de campagne compenseerde de soms hoge waarden in het begin.

Een belangrijke factor voor de kwaliteit in 2004: het in de loop van het jaar verwijderen van overtollige trossen, met name voor de rode wijnen, vervolgens het sorteren bij het oogsten en het selectieve persen voor de witte wijnen. Een wijnjaar dat dus het hele jaar veel oplettendheid in de wijngaarden en in de kelder verlangde.

De wijnen

De witte wijnen hebben hun klassieke stijl teruggevonden. De aroma's waren bijzonder expressief en fijn. Hoewel de fruitige en bloemige aroma's overheersen, kunnen ook plantaardige aroma's waargenomen worden. Het smaakevenwicht bleek fris of levendig en kan zelfs nerveus zijn. De wijnen zijn aangenaam in hun jeugd maar bezitten tevens een mooi potentieel als bewaarwijnen.

De rode wijnen, met een oprechte robijnrode kleur, die min of meer door een paars tint wordt genuanceerd, toont de inspanningen aan die door de wijnbouwers in de Centre-Loire zijn geleverd. De fruitige aroma's (framboos, zwarte bessen) zijn vaak duidelijk aanwezig. De tannines waren teder in de wijnen die als eerste werden genuttigd (na een rijping van 12 tot 18 maanden), maar ze waren krachtig in de bewaarwijnen.

Het was een schitterend wijnjaar voor de rosé's, waarvan de finesse en de fruitigheid aantonen dat de wijngaarden van de Centre-Loire zeer mooie rosé's kunnen produceren.

2003 EEN WIJNJAAR DIE BUITEN ELKE CATEGORIE VALT

Uitzonderlijke hitte

2003 was ten eerste een zeer warm jaar. De oudste wijnbouwers herinneren zich geen enkele jaar dat met 2003 vergelijkbaar is, wat de meteorologen bevestigen. Tijdens de groeiperiode van de wijnstokken, van 1 april tot 30 september, was de gemiddelde temperatuur 2,5°C hoger dan de normale waarden. Gedurende lange periodes (laatste helft van april, de hele maand juni, van 10 tot 25 juli, de eerste twee weken in augustus), waren de normale temperaturen met 4°C tot 10°C overschreden.

Deze temperaturen waren gunstig voor de kwaliteit. Wat de kwantiteit betreft, werden in de jongste percelen de bladen en de druiven verbrand, wat plaatselijke grote verliezen veroorzaakte.

2003 was geen wijnjaar met een overdreven droogte: de voorraden grondwater en enkele regenbuien die op het goede moment (van 30 juni tot 4 juli en op 17 augustus) in de wijngaarden vielen, waren voldoende voor de evenwichtige watervoorziening en een kwalitatief goede groei van de druiven.

De druiven waren bijna drie weken vroeger dan normaal rijp.

Ideale voorwaarden voor de rijping

Vanaf de laatste dagen van augustus installeerde zich een klimaat dat men normaal gesproken eind september ontmoet: frisse nachten, dauw 's ochtends, zachte middagen. De rijping werd vertraagd en vond een normale snelheid terug, wat voortreffelijk was voor de kwaliteit.

De suikergehaltes bleven stijgen tot aan het eind van de wijnoogsten, om met soms zeer hoge concentraties, zelden in onze wijngaarden bereikt, te eindigen. De zuurgraad, die vanaf het begin laag was, heeft zich gestabiliseerd op lagere niveaus dan die van de laatste jaren, zonder het evenwicht van de wijnen te schaden.

Deze omstandigheden waren gunstig, zowel voor de ontwikkeling van de aroma's van de witte wijnen als voor de kleurvorming en tannines in de rode wijnen.

Opnieuw zon tijden het plukken

De wijnoogsten begonnen op 19 augustus in Reully en vonden voor het grootste deel tijdens de drie eerste weken van september plaats: In Quincy vanaf de eerste dagen van september, vervolgens in de Coteaux du Giennois en in Châteaumeillant, tenslotte in de Sancerre en Menetou-Salon, waar de laatste trossen op 25 september werden afgeknipt.

Het weer was zeer zonnig. De druiven waren in een perfecte gezondheidstoestand, met een mooie kleur: gouden Sauvignons en zeer donkerrode druivenrassen voor de rode wijn.

De wijnen

Gekenmerkt door de zon, kunnen de wijnen uit 2003 soms verwarren. De wijnen die werden gemaakt uit de rijpste druiven, doen denken aan de stijl van de gedenkwaardige jaren 1959 of 1947.

De witte wijnen geven mooie aroma's die zich gereserveerd uitdrukken, maar die van een grote finesse getuigen en goede bewaarwijnen blijken te zijn. De smaak in de mond is soepel, in tegenstelling met de levendigheid van de vorige wijnjaren. De cuvées van druiven die met een extreme rijpheid zijn geoogst zijn rijk, vol in de mond en hebben veel body, terwijl het alcoholgehalte de lage zuurheid compenseert.

De rode wijnen hebben een prachtige robijnrode en paarse kleur. Zij zijn pittig, met volle en scherpe tannines, sommige geven al smeltende aroma's in de mond. De aroma's zijn die van zeer rijpe vruchten, soms gemengd met gekookt fruit en specerijen.

Er kon snel van de wijnen uit het wijnjaar 2003 genoten worden. Maar vele cuvées hebben een reëel en uitzonderlijk potentieel als bewaarwijnen, zowel voor de witte als rode wijnen.

2002 IN DE CENTRE-LOIRE: KRACHT EN FINESSE

Een behoorlijk vroegtijdige groeiperiode

Met een gemiddelde datum voor het uitbotten die op 5 april voor de Sauvignon begon, liepen de wijngaarden 10 dagen op het gemiddelde van de laatste tien jaren vooruit.

De bloei was uiterst snel en vond hoofdzakelijk plaats tijdens het warme weekend van 15-16 juni. De te hoge temperaturen zorgden voor een daling van de vruchtbaarheid van het stuifmeel en daardoor een moeilijkere bevruchting. Het gevolg was een versteekt vruchtverlies en een onvolkomen ontwikkeling. Het potentieel van de oogst werd er door beïnvloed maar de volumes van de productie bleven binnen de gemiddelde waarden (met soms belangrijke variaties, afhankelijk van de percelen).

De sterke hitte in de week van 15 augustus had een vrij homogene en snelle rijping tot gevolg. De gemiddelde datum van de half-rijping lag rond 20 augustus.

Weinig virulente parasieten

In het begin van het seizoen zijn de parasieten discreet. Computermodellen voor het voorspellen van de ziektes waren zeer nuttig om de behandelstrategieën aan de reële risico's aan te passen, in het kader van een rationele bescherming.

De meteorologische omstandigheden waren ongunstig, zodat de meeldauw slechts laat verscheen. Het behandelen van deze parasiet kon tot de tweede helft van mei worden uitgesteld. Daardoor konden de wijnbouwers twee behandelingen afschaffen.

Daarentegen was de oïdium in juni dreigender. Zo kon de behandeling vanaf half juli gestopt worden, d.w.z. één maand voor de gewone termijn.

De blackrot die meerdere jaren bijna afwezig was geweest, verscheen punctueel in bepaalde sectoren.

De druivebladroller, gekenmerkt door lang vliegende vlinders van de eerste generatie, heeft niet te verwaarlozen verminderingen van de oogst kunnen veroorzaken. De mijten waren weinig aanwezig en konden zonder problemen worden bestreden.

Enkele incidenten

De nachtvorst in de lente was bijna afwezig en heeft geen schade veroorzaakt. Er moet op het feit gewezen worden dat vele gevoelige zones, vooral in Quincy, nu tegen dit klimatologische risico worden beveiligd.

De vergelingen waren dit jaar bijzonder intens, op het moment van de bloei, op de meest kalkrijke gronden. De sterke neerslag van 2001, die een grotere oplossing van de kalksteen op grotere diepte tot gevolg heeft gehad, was de voornaamste oorzaak van de vergeling.

De onweersbuien, met enkele hagelstenen, vonden op 27 mei in de randgebieden van de Sancerre en Menetou-Salon plaats. Een tweede onweer met hagelbuien vond op 29 juli ten westen van de Sancerrois plaats. Over het geheel genomen werden geringe oppervlakte getroffen en de invloed op het totale volume van de oogst was te verwaarlozen.

De oogsten

De wijnoogsten vonden plaats gedurende een maand, van 16 september tot 15 oktober, bij droge en zacht klimatologische omstandigheden.

Het droge weer in september, met koude nachten en zonnige dagen en het redelijke rendement, maakte het mogelijk om een perfecte gezondheidstoestand van de druiven voor zowel de rode als witte wijn te behouden.

De officiële start van de wijnoogsten vond van 16 september in Reuilly tot 25 september in Menetou-Salon plaatst (Reuilly: 16 september, Châteaumeillant: 19 september, Quincy: 20 september, Sancerre: 23 september, Coteaux du Giennois: 23 september, Menetou-Salon: 25 september)

Het grootste deel van de druiven werd tussen 25 september en 5 oktober geoogst. Maar vele wijnbouwers gebruikten de steeds betere kennis van de samenstelling van de druivenstokken en hebben in meerdere etappes geoogst, om elk perceel zo goed mogelijk tijdens de optimale

rijpheid te oogsten (het SICAVAC, het laboratorium van de branche in Sancerre verdubbelde de analyses van de druiven).

De gezondheidstoestand was goed. De druiven waren vlezig en het sap stroomde er langzamer dan gewoonlijk uit, zodat de wijnmost slechts lichte deeltjes bevatte en dus een goede zuiverheid had.

De wijnen

De wijnen van het wijnjaar 2002 zijn afkomstig uit druiven met hoge concentraties aan suikers en een sterke zuurgraad en ze presenteren een krachtige structuur.

De witte wijnen

Al na het persen vulde de wijnmost aangenaam de mond en gaf na enkele uren welriekende aroma's die met name aan perzik en pepermint deden denken.

De witte wijnen combineerden kracht, stevigheid en finesse. De aromatische uitdrukking was elegant en complex. De zeer gunstige ontwikkeling heeft het mogelijk gemaakt om van de wijnen uit 2002 te genieten die nog vandaag de kwaliteiten van het wijnjaar aantonen.

De rode wijnen

2002 was een zeer interessant wijnjaar door de diepe kleur, met een vaak uitgesproken paarse nuance, tannines die dicht en evenwichtig zijn en een geur die zich beetje bij beetje openbaarde.

WIJNJAAR 2001 - WIJNJAAR VAN HET GEDULD

Geduld, want om van dit jaar een succesvol wijnjaar te maken, heeft men tot de laatste weken voor de rijping op mooi weer moeten wachten en moest men de tijd nemen om de trossen van onvoldoende kwaliteit te verwijderen.

Geduld want om de wijn ten volle te beoordelen, moest men geen haast hebben. De ontwikkeling zal langzaam zijn. Zijn levendige structuur is een goed voorteken voor een lange levensduur en het goed kunnen bewaren.

Het jaar van de wijngaard

De zachte winter bevorderde het vroegtijdige uitbotten wat half april plaatsvond. De bloei trad op van 10 tot 25 juni, een normale periode voor onze wijngaarden. Het seizoen werd gekenmerkt door een grotere vochtigheid dan de laatste jaren.

Het gevaar van de meeldauw, voornaamste ziekte in de wijngaard, was duidelijk aanwezig tijdens het hele seizoen en vereiste een grotere waakzaamheid.

Het ritme dat door het klimaat werd opgelegd, heeft de rijping in twee fases verdeeld.

Eerst in september, met frisse temperaturen die het vormen van suikers en het afnemen van de zuurgraad remde, vandaar de wijze beslissing om de officiële afkondiging van de wijnoogsten een tiental dagen uit te stellen, om op de goede rijpheid te wachten.

Vervolgens keerde gedurende de eerste helft van oktober zowel 's nachts als overdag de hitte terug met als gevolg een plotselinge versnelling van de rijping van de druiven. Men nam een sterke toename van het suikergehalte waar, dat in evenwicht bleef met de zuurgraad, naast een verfijning van de aroma's van de Sauvignon en vermenigvuldiging van de kleuren van de rode wijnen.

De oogsten

Teruggaand naar de meer klassieke data van wijnoogsten, werden de eerste druiven op 25 september in Reuilly en Quincy geplukt terwijl Menetou-Salon en Sancerre tot oktober wachten om de oogst te starten.

De druiven voor de rode wijnen werden als eerste geoogst, waarbij de trossen vaak streng werden geselecteerd, zowel bij de wijnstokken als in de wijnkelders, om alle niet voor de AOC-benaming geschikte trossen te verwijderen (niet rijp of enigszins aangetast).

De wijnoogst voor de witte wijnen begon vervolgens en veel wijnbouwers aangemoedigd door het aanhoudende mooie weer, hebben niet geaarzeld om het risico te nemen zo lang mogelijk te wachten, soms tot na 15 oktober. En ze werden er goed voor beloond, aangezien de als laatste geplukte druiven de beste kwaliteit hadden.

WIJNJAAR 2000

Het uitbotten vond rond 15 april plaats, d.w.z. enkele dagen eerder dan tijdens een gemiddeld jaar. De uitzonderlijke hitte in mei en in juni hebben de groei van de wijnstokken versneld en half juni was de bloei praktisch beëindigd. Het frisse en vochtige weer in juli vertraagden de ontwikkeling en verplichtten de wijnbouwers tot de grootste aandacht om de goede toestand van het gebladerte te handhaven. Vanaf de maand augustus werd het klimaat voor de druiven weer zeer gunstig. De rijping vond langzaam plaats, met gematigde temperaturen die mooie verfijnde aroma's gaven. De drie laatste weken waren voortreffelijk, ze zorgden voor een sterke toename van het suikergehalte en de handhaving van een evenwichtige zuurgraad.

WIJNJAAR 1999

Gedurende het gehele jaar heeft de wijngaard zich onder goede omstandigheden ontwikkeld. De voornaamste stadia van de vegetatie liepen vooruit op de andere jaren: uitbotten (6-10 april), bloei (10-20 juni), rijping(15-25 augustus). Na het onweer in de zomer en een sterke opkomst van de meeldauw die goed werd bestreden, heeft de sterke hitte van eind augustus en half september de rijping van de zeer gezonde druiven versneld. De regens tijdens het plukken van de druiven hebben de goede kwaliteit van de druiven niet beïnvloed.