

# WIJNEN UIT DE CENTRE – LOIRE

---



**SANCERRE  
POUILLY-FUMÉ  
MENETOU-SALON  
QUINCY  
REUILLY  
COTEAUX DU GIENNOIS  
CHATEAUMEILLANT  
POUILLY-SUR-LOIRE  
CÔTES DE LA CHARITÉ  
COTEAUX DE TANNAY**

# 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 5900 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: Sancerre, Pouilly Fumé, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly, Coteaux du Giennois, Châteaumeillant, Pouilly sur Loire en 2 IGP: Côtes de la Charité en Coteaux de Tannay: elk met zijn eigen persoonlijkheid en typiciteit.

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



## Wijnen die plezier geven...

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, openbaart 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.



**Bureau interprofessionnel des vins du Centre**

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - [contact@vins-centre-loire.com](mailto:contact@vins-centre-loire.com)

[www.vins-centre-loire.com](http://www.vins-centre-loire.com)



# DRUIVENRASSEN UIT DE CENTRE – LOIRE

## DE WITTE SAUVIGNON

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).



## DE PINOT NOIR



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 uienchillen, die zeer kenmerkend voor deze regio zijn.

## DE GAMAY (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.



## DE PINOT GRIS (Reuilly)

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



## DE CHASSELAS (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.

**Bureau interprofessionnel des vins du Centre**

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - [contact@vins-centre-loire.com](mailto:contact@vins-centre-loire.com)

[www.vins-centre-loire.com](http://www.vins-centre-loire.com)



# 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.



**Bureau interprofessionnel des vins du Centre**

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - [contact@vins-centre-loire.com](mailto:contact@vins-centre-loire.com)

[www.vins-centre-loire.com](http://www.vins-centre-loire.com)



## 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 onderdempelen 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 onderdempelen 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.



## DE ROSE'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.

