

Chenin blanc

wat verwaarloosde druif

1

overzicht

Voorkomen

Aanplant

Loire

Zuid-Afrika

Wijnstijlen

Vinificatie

Bodem

1 Voorkomen

Een **witte** druif

Afkomstig uit de (midden) **Loire**,
daarom wordt ze soms **pineau de Loire** genoemd
waarvan **diverse wijnstijlen** worden gemaakt
(schuimwijn, witte wijn, zoete wijn)

Chenin blanc is een **kruising** van:
traminer x onbekende moeder

Druif reeds in 845 beschreven

Chenin blanc



2 aanplant

Hoofddruif in **Midden Loire**

Hoofddruif in **Zuid-Afrika**

- waar ze **steen** wordt genoemd
- vroeger meer dan 50% van de aanplant, nu 30% en verder dalend

De druif wordt sporadisch aangeplant in andere landen / wijngebieden

Loire

South African Winelands



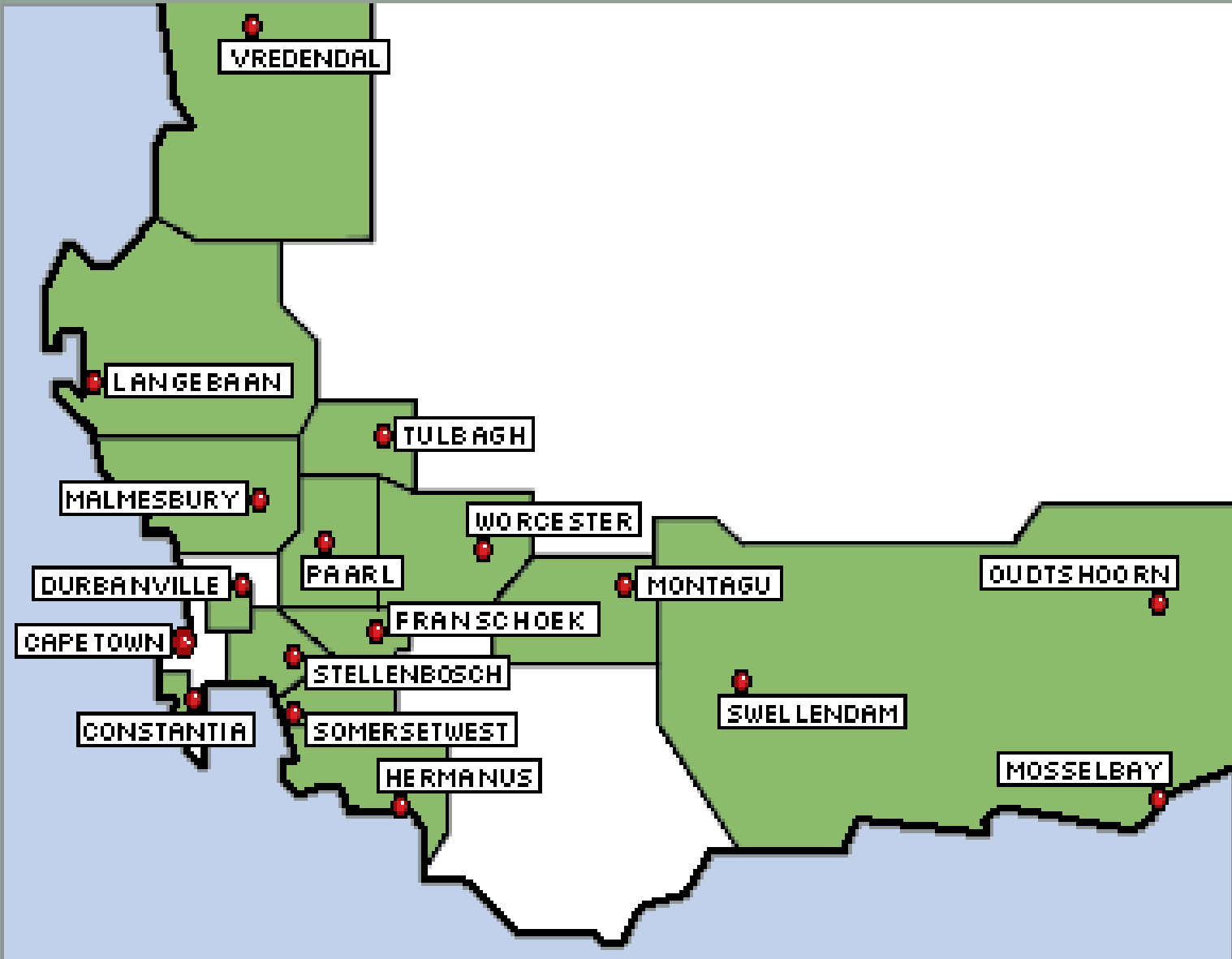
Jan van Riebeeck

- 1655 eerste aanplant (van chenin blanc)
 - tegen de **scheurbuik** van de reizigers naar Batavia
(VOC = Vereenigde Oostindische Compagnie)
 - was een hulpart
- 1659 eerste wijn
 - die zelfs de slaven weigeren te drinken (azijn)
- andere boeren weigeren wijn te verbouwen
 - met graan was meer te verdienen
- 1662 overgeplaatst naar Batavia (promotie)

Simon van der Stel

- 1679 zet het werk van Jan van Riebeeck verder
- geschenk van 800 ha, om wijnbouw te doen
- zet daarop een huis in Kaaps-Hollandse stijl
Constantia (dochter van zijn vriend)
- **Constantia** wordt ook de naam van zijn wijndomein
- schrijft een boek over wijnbouw
- de streek ten oosten wordt **Stellenbosch** genoemd
- Hugenoten worden door de Hollanders naar Z-A gestuurd en
bekomen domeinen in **Franschhoek**
(Bourgogne, La Motte, La Provence, Chamonix,
Champagne, ..)





Stellenbosch



Franschhoek



4 wijnstijlen

De druif kan op diverse wijzen aangewend worden (→ diverse smaken) :

1 **massa productie**, hoofdzakelijk in Zuid-Afrika

2 **mousserende wijn**: Crémant de Loire, Saumur, ...

3 **kwaliteitswijn**:

- **frisse witte wijn** in de appellaties: Anjou, Tourraine, Saumur, Savennières (blauwe schist), ...

- **hoog kwalitatieve appellaties**: Vouvray (soms licht zoet), Montlouis, ..

- **bewaarwijn** (10 jaar ouderen en meer)

- soms gelagerd op hout, om enige vanille smaken te hebben

Massa productie

Van **goedkope slobber wijntjes**

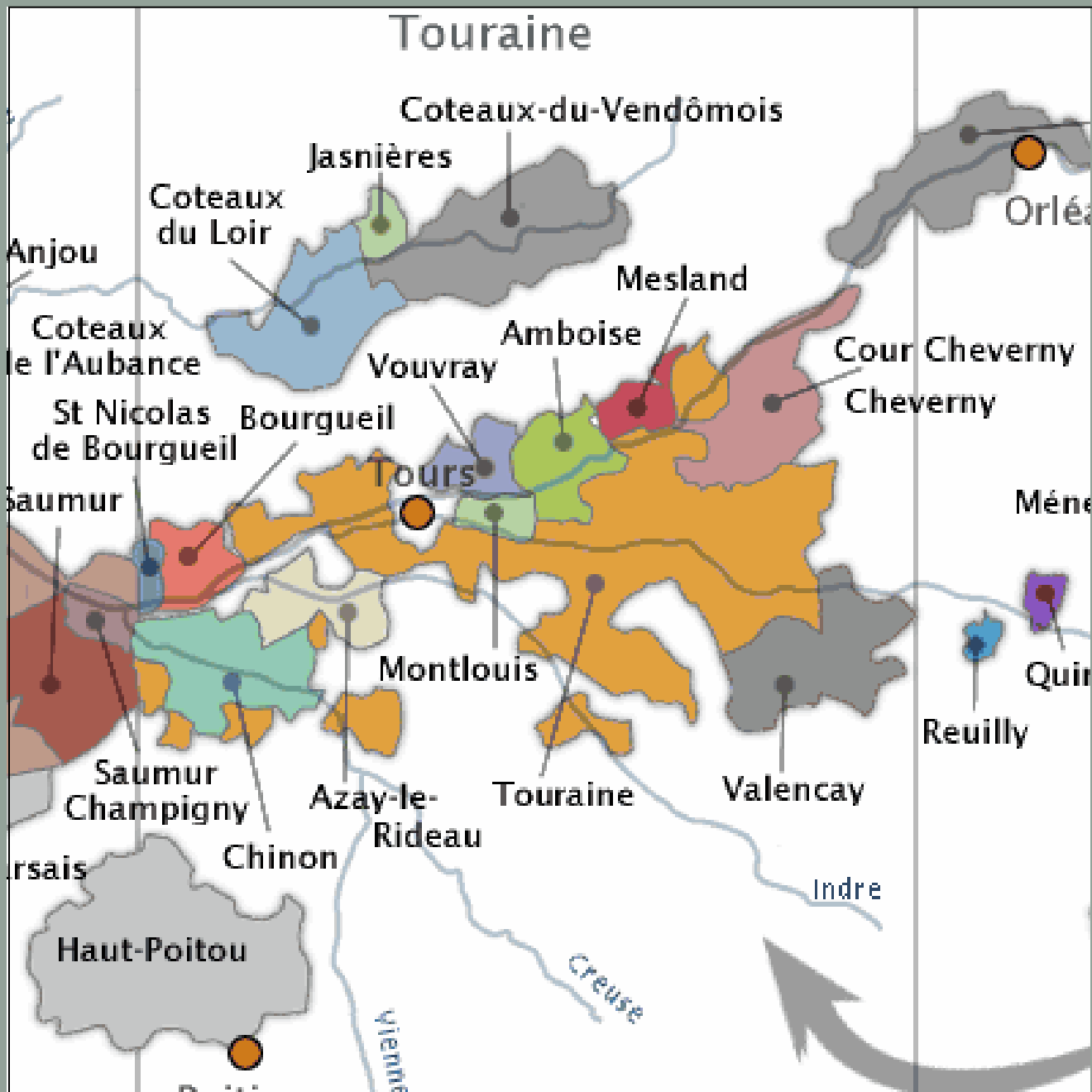
- De opbrengst per hectare gaat soms tot 400 hl/ha (in de Loire is dat 50 hl/ha)
- Zijn al zeer ver gevorderd in het omschakelen naar **kwaliteitswijnen**

Mousserende wijnen

- Het klimaat (**zonneshijn**) bepaalt per jaar sterk de kwaliteit van de druiven
- – desondanks zijn er noch slechte noch goede wijnjaren, aanvullend op de witte wijnen wordt:
 - in koele jaren meer **schuimwijn** gemaakt
 - in warme jaren meer **zoete wijn** gemaakt
- **Jean-Baptiste Ackerman** ° 1790 in Brussel
grondlegger van de schuimwijn van de Loire

Kwaliteitswijnen

- **frisse witte wijn** in de appellaties:
Anjou, Tourraine, Saumur, ...
- **hoog kwalitatieve appellaties:**
Vouvray (soms licht zoet), Montlouis, ..
balie
- **bewaarwijn** (10 jaar ouderen en meer):
Savennières (blauwe chsist), Jasnières
- soms gelagerd op hout (kastanje, ..), om enige
vanille smaken te hebben



Natuurlijk zoete wijn

de wijngaarden tegen de waterkant zijn gevoelig voor **edelrot** en leveren zoete wijnen op die jarenlang kunnen bewaren:

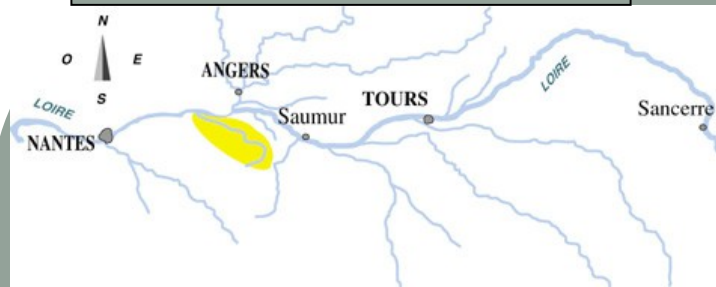
- Coteaux du Layon
- Bonnezeaux,
- Quarts de Chaume
- Côteaux de l'Aubance

- Passerillage (= drogen geplukte trossen) wordt ook veel toegepast om zoete wijn te bekomen. (Vouvray)

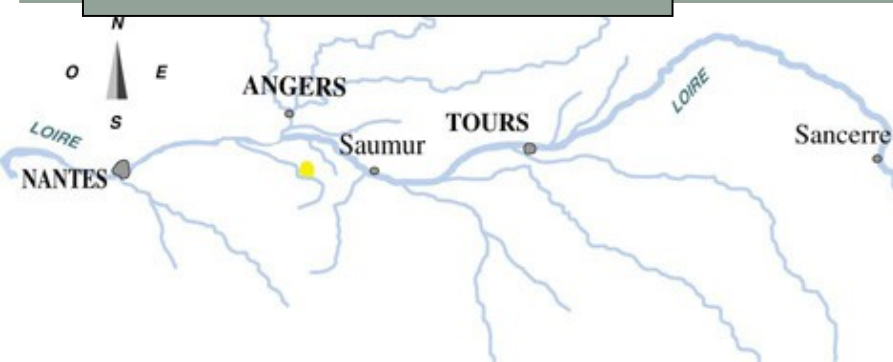
Edelrot *Botrytis cinerea*



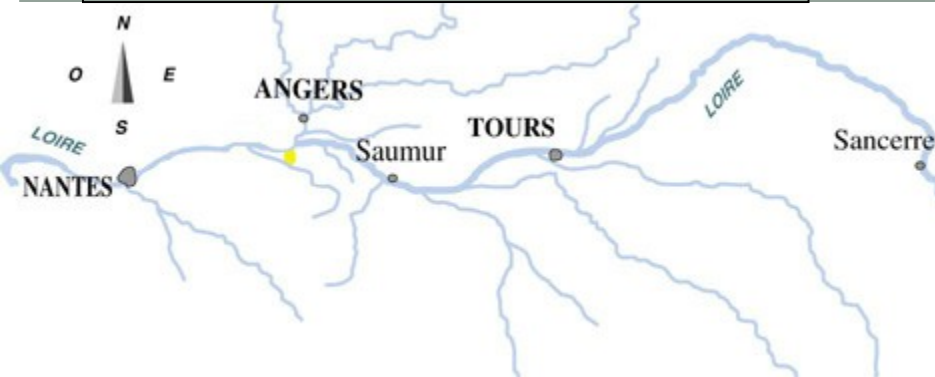
Coteaux du Layon



Bonnezeaux



Quarts de Chaume



Savennières



Natuurlijk zoet in Frankrijk

Edelrot is er elk jaar in Bonnezeaux en Quarts De Chaume op andere plaatsen om de 4 jaar

Passerillage (= drogen geplukte trossen) wordt ook veel toegepast om zoete wijn te bekomen (Vouvray)

Edelrot → perzik, marsepein
Passerillage → honing, kweepeer

In Limoux zijn ook enkele chenin blanc aanplantingen

6 Vinificatie

Geeft

- strogele wijn (met groene flitsen)
- geurt naar: kweeper, abrikoos, bloesems
honing
reine-claude (groene pruimen)
mineralen (vuursteen)
natte wol
bloemig, nat stro,
- bevat vele speelse zuren
- jeugdige wijn wordt dikwijls verward met rieslingwijn
- de wijn heeft doorgaans een beperkt bewaarpotentieel

gistingstemperatuur

- Loire vinifieert tussen 16 – 20 °C
wat relatief warm is
willen niet kouder gaan om **de exotische** fruittoetsen te vermijden
soms vergisten in acacia of kastanje vaten geeft lichte **botertoets**
- Nieuwe Wereld vinifieert kouder

7 Bodem

De bodem bepaalt diepte en karakter

- **zanderig**: licht, speels, snel rijpend
- **klei**: rijkere wijn, vatbaar voor edelrot
- **leisteen**: finesse en mooie zuurtegraad
- **silex**: mineraliteit (Vouvray)