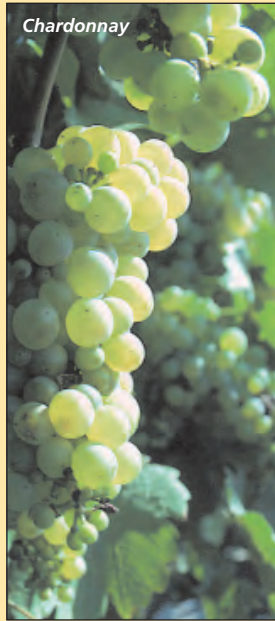


# Initiation à la dégustation (12)

## L'analyse olfactive (8)

### Les cépages blancs (suite): Chardonnay et Sauvignon

Un des deux cépages blancs les plus répandus sur la planète viticole est le **Chardonnay**. C'est par ce cépage, qui est probablement la variété de raisin la plus appréciée de nos jours, que nous débiterons notre quête d'arômes. L'enthousiasme qu'il déclenche trouve sa justification dans l'excellence des plus grands vins blancs secs du monde, comme les Bourgognes blancs, mais aussi dans la typicité de nombreuses cuvées champenoises, de la Côte des Blancs notamment (voir VTA 12). Pour l'anecdote, il s'agit également du cépage majoritaire du vignoble belge!



Le Chardonnay est, depuis des siècles, un plant bourguignon. A ce titre, on lui doit la renommée des grands vins de la Côte d'Or, de la Côte chalonaise (VTA9), du Mâconnais (VTA10) et de Chablis (VTA3) dans l'Yonne, où il est communément appelé le *Beaunois*.

Ce cépage peut certainement être qualifié d'universel, tant sa présence se retrouve aux quatre coins de la planète. La raison principale de cette large implantation est la faculté d'adaptation qu'il manifeste face aux conditions climatiques les plus diverses, ce qui le conduit à montrer sa robustesse dans les régions septentrionales mais aussi sa faculté de résistance dans les climats méridionaux, parfois soumis à la sécheresse. L'autre motif du succès rencontré par le Chardonnay se situe dans le grand pouvoir de séduction commercial lié à son nom.

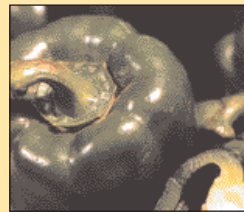
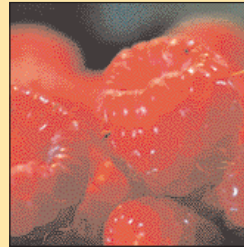
La mode aujourd'hui dans les vins blancs secs incite de nombreux vigneron à marier leurs cuvées au goût des fûts de chêne. Cette pratique, à l'origine destinée à favori-

ser l'exportation des vins français aux Etats-Unis, s'est progressivement étendue et actuellement, les consommateurs européens ont rejoint le mouvement et leur demande pour les vins "boisés" est croissante.

Les Bourgognes blancs sont la plupart du temps vieillis en fûts de chêne et les amateurs qui apprécient les saveurs inhérentes à ce type d'élevage découvrent ainsi les caractéristiques aromatiques du Chardonnay dans ce registre. Il nous paraît cependant indispensable de rappeler une règle simple, parfois trop vite oubliée: il n'y a aucune corrélation automatique entre l'utilisation de fûts de chêne, fussent-ils français, et la qualité d'un vin. Il faut par contre admettre que le Chardonnay se prête

admirablement à l'utilisation du bois, que ce soit pendant la fermentation ou pendant la période de maturation.

Les arômes de chêne sont tellement courants dans les vins issus de Chardonnay qu'il n'est pas rare de rencontrer chez les amateurs une certaine confusion. En aucun cas, les arômes et saveurs de fumé, grillé, épices ou vanille ne proviennent du raisin; c'est bien sûr le chêne qui les véhicule. Les arômes liés au cépage proprement dit vont de la pomme (dans les régions fraîches) aux fruits plus mûrs, voire tropicaux (abricot, ananas) dans les climats plus chauds. La palette aromatique peut s'étendre aux notes de champignons, minéraux ou de terre.



Au nord du vignoble français, à Chablis par exemple, le Chardonnay dévoile de beaux arômes de minéralité, complétés par les registres floral (*chèvrefeuille, acacia*) et fruité (*fruits secs - noisette, pomme mûre, voire compotée*). L'aération apporte parfois de subtiles nuances de *tilleul* et *verveine*. Dans le sud, les senteurs développées par ce cépage révèlent une belle maturité de fruit (*poire, banane,...*), souvent associées à de charmeuses effluves de *tisane* et de *miel*.

Si le Chardonnay recueille les suffrages autour de sa personnalité, le **Sauvignon** blanc suscite parfois des divergences d'opinions. Son caractère particulier déclenche débats et controverses, selon le terroir duquel il est issu.

Les amateurs de vivacité, voire de nervosité, apprécieront la fraîcheur (certains n'hésitent pas à parler de "verdeur") olfactive du Sauvignon. Les autres ne manqueront pas de dénoncer la présence d'arômes *herbacés* parfois jugés trop envahissants.

En 1907, dans un vignoble sancerrois nouvellement reconstitué après le cataclysme causé par le Phylloxéra, on relève la présence de Sauvignon "vert", appelé "Sauvignon de Pouilly", et Sauvignon "jaune", appelé "Sauvignon de Bordeaux". Quelques auteurs de l'époque évoquent même les noms de "Fié vert" et "Fié jaune", qui ne sont rien d'autre que des variétés anciennes et rustiques de Sauvignon.

Au début du XX<sup>e</sup> siècle, à l'heure de la reconstitution du vignoble, le Sauvignon se distingue par sa facilité à être greffé sur les pieds américains. Il s'impose dans les vignobles ligériens et bordelais. Utilisé en cépage unique dans la Loire pour le Sancerre et le Pouilly, il se voit régulièrement associé au Sémillon dans le Bordelais, pour les Bordeaux blancs (Graves, Entre-deux-mers, Sauternes, ...). Bien implanté partout dans le monde, il se retrouve aussi dans le Nord-est de l'Italie, en Afrique du Sud, Nouvelle-Zélande et Californie.

Les vins issus de Sauvignon blanc offrent une structure tout en finesse et légèreté; ils sont la plupart du temps secs et exempts d'arômes de chêne. En complément aux saveurs herbacées, le Sauvignon développe régulièrement des arômes *minéraux* et *végétaux*. Dans certaines régions plus chaudes, il peut même évoquer le *melon mûr*.



Dans la Loire, et plus particulièrement à Sancerre, le Sauvignon témoigne d'une véritable explosion aromatique. Il n'est pas rare de se voir associées les nuances de *buis, genêt, sureau, acacia, iris* et *feuille de cassis*. Le célèbre arôme de "*pipi de chat*" ne se rencontre que dans les vins issus de très jeunes vignes ou de raisins insuffisamment mûrs. La nature du sol influence considérablement la palette olfactive et nous sommes susceptibles de rencontrer régulièrement des notes de minéralité (*pierre à fusil*).

A Bordeaux, le Sauvignon prendra le pas sur le Sémillon, d'un point de vue aromatique, dans les premières années. Il exprimera plus franchement un registre fruité mûr, sur de classiques notes de fruits blancs (*pomme, poire*) ou jaunes (*pêche, abricot*), complétés par des accents *minéraux* et *fumés*, classiques du terroir.

Le prochain volet de notre tour des cépages blancs explorera les palettes aromatiques des divers autres cépages blancs du reste de l'hexagone, tels les Sémillon, Chenin, Viognier, Savagnin, Muscat, Marsanne ou autres Petit Manseng, Aligoté ... Là aussi, c'est un voyage au pays des senteurs que nous offrira la découverte de ces cépages dont l'adéquation au terroir trouvera écho dans les dégustations, par une subtile alliance entre des arômes bien spécifiques et des saveurs propres aux différents climats et terroirs de chaque région.

# Initiatie tot wijnproeverij (12)

## De geuranalyse (8)

### De witte druivenrassen (vervolg): chardonnay en sauvignon

Een van de twee meest verspreide witte druivenrassen in de wijnwereld is de chardonnay. Daarom starten we onze verkenning door aromaland met de chardonnay, wellicht de meest gewaardeerde druivensoort van onze tijd.



Het enthousiasme voor deze druif wordt ingegeven door de kwaliteit van de grootste droge witte wijnen ter wereld, zoals de witte bourgognes, maar ook door de typische eigenheid van vele Champagne cuvées uit de Côte des Blancs (zie VTA 12). Interessant is ook dat de chardonnay de meerderheid van de Belgische wijngaard uitmaakt!

Al eeuwenlang is de chardonnay een Bourgondische plant. Ze ligt aan de grondslag van de faam van de grote wijnen uit de Côte d'Or, de Côte chalonaise (VTA9), de Mâconnais (VT10) en de Chablis (VTA3) in de Yonne, waar de druif ook beaunois wordt genoemd.

We kunnen de chardonnay zonder twijfel een universeel druivenras noemen, want we vinden de druif in alle streken ter wereld. De voornaamste reden voor die enorme verspreiding is het gemak waarmee de druif zich aanpast aan de meest uiteen-

lopende klimaatomstandigheden. Een andere reden voor het chardonnay-succes ligt ook in de commerciële uitstraling die van de naam uitgaat.

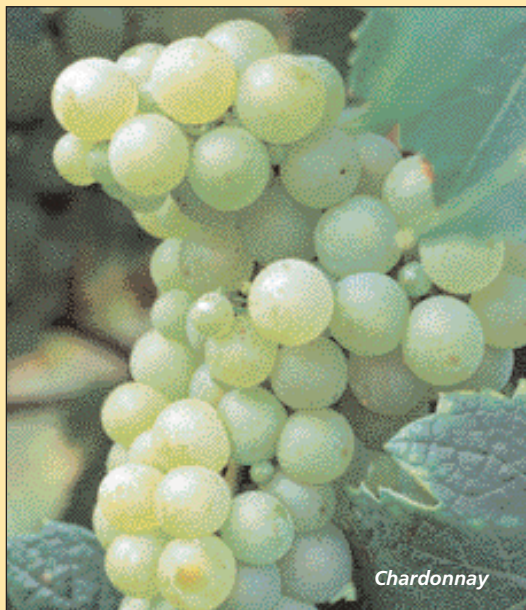
Witte Bourgognes worden doorgaans op eikenhouten vaten gelagerd. Wie dit soort rijping op prijs stelt, herkent de aromakenmerken van de chardonnay in dit register. Graag herhalen we nog even een simpele regel die helaas vaak over het hoofd wordt gezien: het gebruik van – zelfs Franse – eikenhouten vaten staat niet automatisch borg voor de kwaliteit van de wijn. Toch moeten we toegeven dat de chardonnay zich wonderwel leent voor het gebruik van hout, zowel tijdens de gisting als tijdens de rijpingsperiode.

De geur van eikenhout is zó courant bij wijnen die van chardonnay gemaakt zijn, dat ze soms tot enige verwarring leidt bij wijnliefhebbers. Geuren en smaken in het register van gerookte en geroosterde tinten of vanille zijn in geen geval van de druif afkomstig. Uiteraard zijn die aan het eikenhout toe te schrijven. De eigenlijke aroma's van dit druivenras variëren van appel (in de frisse streken) tot rijper fruit of zelfs exotisch fruit (abrikoos, ananas) in de warmere regio's. Het aroma-palet kan zelfs toetsen van paddenstoelen, mineralen of aarde omvatten.

In het noorden van de Franse wijngaard, in Chablis bijvoorbeeld, onthult de chardonnay knappe minerale toetsen, aangevuld met bloemenregister (kamperfoelie, acacia) en fruittoetsen (gedroogd fruit, hazelnoot, rijpe appel of zelfs compote).



Beluchting brengt soms subtiele vleugjes linde en ijzerkruid naar boven. In het zuiden ontwikkelt dit druivenras soms heerlijk rijp fruit (peer, banaan), vaak gecombineerd met verleidelijke ondertonen van kruiden thee en honing.



Terwijl de chardonnay een unaniem succes scoort, zijn de meningen over de sauvignon blanc nogal verdeeld. Zijn bijzondere karakter geeft aanleiding tot heuse controverses, volgens het terroir waar de druif wordt geteeld.

Wie houdt van een pittige of zelfs nerveuze wijn, waardeert de frisheid (door sommigen beschreven als "groene frisheid") waarmee de sauvignon de neus prikkelt. Anderen zullen de grasachtige aroma's dan weer als overheersend beschrijven.

In een Sancerre-wijngaard die na de phylloxera-ravage opnieuw werd aangelegd, groeiden in 1907 de "groene" sauvignon of "sauvignon de Pouilly" en de "gele" sauvignon of de "sauvignon de Bordeaux". Enkele auteurs uit die periode vermelden ook de namen "Fié vert" en "Fié jaune" die gewoon oude en rustieke variëteiten van de sauvignon zijn.

Bij het begin van de 20<sup>ste</sup> eeuw, toen de wijngaard heropgebouwd werd, bleek de

sauvignon zich bijzonder makkelijk te enten op de Amerikaanse onderstammen. De druif krijgt zo de overhand in de Loire en de Bordeaux-streek. Voor Sancerre en Pouilly wordt ze vaak als enige druivensoort gebruikt. Terwijl ze met sémillon wordt gecombineerd in witte Bordeaux-wijnen (Graves, Entre-deux-mers, Sauternes...). De sauvignon scoort ook goed in andere streken en is terug te vinden in het noordoosten van Italië, in Zuid-Afrika, Nieuw-Zeeland en Californië.

Wijnen gemaakt van sauvignon bieden een fijne en lichte structuur. Ze zijn veelal droog en toetsen van eikenhout blijven uit. Naast de kruidachtige geuren ontwikkelt de sauvignon geregeld minerale en plantaardige aroma's. In iet warmere streken doet ze zelfs aan rijpe meloen denken.

In de Loire – voornamelijk in Sancerre – ontploft de sauvignon als een ware aromabom in de neus. Niet zelden verwijzen proevers naar bukshout, brem, vlier, acacia, iris en cassisblad. De beroemde "kattenpisseur" nemen we alleen nog waar in wijnen van zeer jonge wijngaarden of van onrijpe druiven. De bodem speelt een grote rol in het geurenpalet. Zo bespeuren we geregeld mineraaltoetsen (vuursteen).

In Bordeaux haalt de sauvignon het in de eerste jaren van de semillon wat de aroma's betreft. De druif ontwikkelt een register van rijp fruit, op klassieke tonen van bleek fruit (appel, peer) of geel fruit (perzik, abrikoos) aangevuld met mineraal- en rookaccenten, typisch voor dit terroir.

In het volgende luik van onze rondreis door de witte druivenrassen verkennen we de geurpaletten van diverse druivensoorten uit de rest van Frankrijk, zoals sémillon, chenin, viognier, savagnin, muscat, marsanne, petit manseng en andere aligotés. Ook op deze etappe in geurenland maken we kennis met druivenrassen waarvan de streekgebondenheid weerklank vindt in de proefresultaten, meer bepaald door een subtiele combinatie van specifieke aroma's en geuren typisch voor de diverse klimaten en terroirs van elke regio.