

Initiation à la dégustation (14)

L'analyse olfactive (10)

Les cépages blancs (Fin):

Le Savagnin

Au siècle dernier, plus de 45 cépages différents peuplaient le vignoble jurassien. Actuellement, seuls cinq d'entre eux subsistent dans cette région et le cépage "culte" utilisé dans ces vins authentiques est le Savagnin, cousin des Traminers alsaciens, mais dont l'origine reste un mystère (Autriche, Hongrie, Espagne ou Italie). Il représente un peu plus de 15% de l'encépagement total du vignoble, soit 300 hectares. Pour parvenir à une maturité correcte, il nécessite les meilleures expositions car son besoin de soleil est important. Son sol de prédilection est fait de Marnes et d'éboulis calcaires, sur lesquels il se développe merveilleusement.

Les grappes sont petites et courtes; elles portent des grains charnus, peu volumineux et ronds, avec une peau épaisse qui les protège efficacement de la pourriture. Leur rendement reste faible, en moyenne 30hl/ha. Riches en acidité et en alcool naturel, les grains sont souvent vendangés en fin de campagne, d'octobre à la Toussaint, car ils mûrissent lentement, environ 15 jours après tous les autres cépages.

C'est bien sûr l'immense notoriété du Vin Jaune et du Château Chalon qui a fait connaître le Savagnin, alors récolté à surmaturité (14° d'alcool), puis logé dans des barriques préalablement ensemencées de levures adaptées, et dont l'action forme rapidement un voile à la surface du vin, le protégeant ainsi de toute forme d'oxydation. Le Savagnin est le seul cépage autorisé dans l'élaboration de ces grands vins, dont les arômes et saveurs particulièrement complexes iront des inévitables *fruits secs* (noix, amande, noisette) au registre du *beurre* et de la *brioche*, en passant par de surprenantes notes de *fruits confits*, *raisin sec*, *cire d'abeille* ou de *miel*.

On le vinifie également seul et sans ouillage, de manière plus classique et sa typicité jurassienne prend alors toute son expression, car il séjourne malgré tout plusieurs années en pièces de bois. Sa couleur dorée étincelante n'a alors d'égal que la profondeur de ses expressives saveurs de *noix* et de *silex*. Par ailleurs, il est associé avec bonheur au Chardonnay en Arbois ou Côtes du Jura, pour la production de vins blancs tranquilles ou de crémants et entre également dans la composition des cépages du Vin de Paille.



La Marsanne

L'origine de la Marsanne blanche est vraisemblablement située en Perse. On a cependant perdu sa trace pour la retrouver bien plus tard dans la vallées du Rhône, tant au Nord qu'au Sud, où elle est cultivée depuis des temps très anciens, probablement importée par les Romains. C'est dans la Drôme qu'on la retrouve le plus couramment, souvent associée à la Roussanne. Elle fait partie de l'encépagement classique dans le Valais suisse, où elle est rebaptisée Hermitage.

Vinifiée seule, son vin s'avère plus léger que cette dernière, peu acide avec moins de finesse et de bouquet, au vieillissement capricieux et décevant. Son potentiel

aromatique est pourtant important, pas assez cependant pour marquer un assemblage de son empreinte. La Marsanne est un cépage robuste et productif, qui apporte une excellente structure et de la plénitude aux vins. Elle fait partie de l'encépagement de nombreuses appellations telles que Saint-Péray, Hermitage, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Côtes-du-Rhône, Corbières et Cassis. Cépage classique pour les vins secs ou effervescents, la Marsanne confère aux vins qui en sont issus une certaine puissance mais une acidité contenue; le moût est sucré et peut conserver du sucre résiduel en cas de surmaturation.

Sa palette aromatique s'avère très étendue. Dans le registre fruité, on y retrouve les notes de pêche blanche, coing, pomme cuite, et litchi frais, mais aussi les arômes d'abricot séché et de fruits secs (amande, noisette et noix). Il n'est pas rare d'y déceler également des senteurs florales, de miel et d'acacia, complétées par une touche de réglisse ou d'épices. Enfin, plusieurs dégustations ont révélé d'intenses senteurs de truffe blanche, framboise à l'eau-de-vie ou petits fruits des bois.

La Roussanne

Originaire de la région de Montélimar dans le département de la Drôme, la Roussanne est implantée depuis fort longtemps à Tain l'Hermitage et à Saint-Péray en Ardèche. Ce cépage est un parfait complice de la Marsanne, dans des assemblages de vins blancs de qualité. Son apport réside essentiellement dans la finesse et la rondeur qu'il apporte aux vins, mais aussi dans un potentiel aromatique très important. Sa sensibilité aux maladies et sa relative fragilité l'avaient presque fait disparaître du paysage viticole français mais les progrès de traitement de la vigne ainsi que l'évolution des clones ont permis une belle réimplantation avec d'excellents résultats. La Roussanne fait incontestablement partie des cépages blancs nobles, à petits rendements. Les vins qui en sont issus se révèlent généralement bouquetés et de grande élégance, comme à Saint-Péray et en Crozes-Hermitage. Le Languedoc et plus précisément les vignobles du Minervois et de Corbières lui permettent également de trouver une belle expression, aisi que le vignoble savoyard, dans l'appellation Chignin principalement.

Les vins de Roussanne sont de couleur jaune soutenu à nuances paille; ils offrent un bouquet remarquable et possèdent un réel potentiel de vieillissement. Le supplément aromatique conféré aux vins d'assemblages avec d'autres cépages blancs est indéniable. Distinction et complexité sont alors au rendez-vous, avec des nuances olfactives qui évoquent le registre fruité (abricot et pêche blanche), de délicates effluves florales (aubépine, chèvrefeuille ou narcisse) et le café vert.

Petit Manseng

Le Petit Manseng était déjà planté sur les coteaux pyrénéens au temps d'Henry IV. Avec le Gros Manseng et le Courbu, il sert à l'élaboration des vins des Pyrénées Atlantiques très appréciés dès le 16ème siècle et plus particulièrement des appellations Jurançon et Pacherenc-du-Vic-Bilh, qui constituent le domaine de prédilection de ce cépage de qualité, au rendement faible mais de grande finesse, dont les baies épaisses se laissent souvent accaparer par la pourriture noble. Il est alors capable de produire des moûts particulièrement riches en sucres, et les vins liquoreux qui en résultent révèlent souvent une remarquable élégance et peuvent titrer de 12 à 16% vol. et parfois davantage. Le petit Manseng fait également partie de l'encépagement des appellations Béarn, Côtes de Saint Mont et Tursan. Il entre par ailleurs dans l'encépagement du Floc de Gascogne. Séduits par la qualité et la typicité de cépage, les vigneron ont progressivement augmenté ses plantations au cours des cinquante dernières années.

Les principaux arômes du Petit Manseng s'expriment dans le domaine fruité (abricot, pêche mûre, fruits exotiques, zestes d'agrumes confits) mais il n'est pas rare de retrouver de délicates effluves florales ou des senteurs de miel et d'épices (cannelle, clou de girofle).



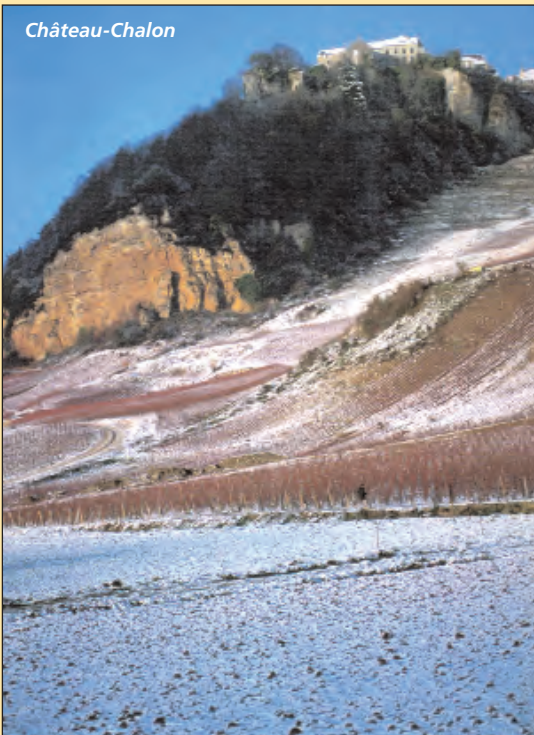
Initiatie tot wijnproeverij (14)

De geuranalyse (10)

De witte druivenrassen (slot):

Savagnin

Vorige eeuw telde de Juras-wijngaard nog 45 verschillende druivenrassen. Vandaag blijven er daar slechts 5 van over in de streek. Dé "cultdruif" gebruikt in authentieke wijnen is de savagnin. Deze druif is een verwant van de traminers uit de Elzas, maar de precieze herkomst blijft een raadsel (Oostenrijk, Hongarije, Spanje of Italië). Ze vertegenwoordigt iets meer dan 15% van de totale bedruiving in deze wijngaard, id est 300 hectare. Om correct te kunnen rijpen heeft deze druif heel wat zon nodig. Ze voelt zich bovenal thuis op een bodem van mergel en kalkpuin.



De trossen zijn klein en kort. De vlezige druiven zijn eveneens klein en rond, terwijl hun dikke schil ze doeltreffend tegen rot beschermt. Het rendement ligt aan de

lage kant met gemiddeld 30 hl/ha. De druiven – met een hoge zuurtegraad en veel natuurlijke alcohol – worden vaak op het einde van de oogstperiode binnengehaald, tussen oktober en Allerheiligen. Ze zijn immers pas laat rijp: pas 2 weken na alle andere druivenrassen.

Uiteraard hebben vooral de vin jaune en de Château Chalon bijgedragen tot de naambekendheid van de savagnin. Voor die wijnen wordt de druif pas geplukt als ze overrijp is (14° alcohol). Daarna gaan de druiven in vaten waarin vooraf de geschikte gisten werden gestrooid die al snel een soort scherm bovenop de wijn vorm en deze zo tegen oxidatie beschermen. De savagnin is de enige druif die mag gebruikt worden voor deze grote wijnen. Haar bijzonder rijke aroma's en geuren variëren van het onvermijdelijke droog fruit (noten, amandels, hazelnoten) tot een register van boter en brioche, over verrassende toetsen van gekonfijt fruit, rozijnen, bijenwas of honing.

De druif wordt ook samen met de chardonnay gevinifieerd. Deze klassiekere en bijzonder geslaagde combinatie resulteert in een authentieke Juras-wijn die volledig tot uitdrukking komt na een paar jaartjes op hout. De fonkelende gouden kleur wordt slechts geëvenaard door de diepgang van de expressieve toetsen van noten en silex.

Marsanne

De oorsprong van de marsanne blanche ligt hoogstwaarschijnlijk in Perzië van waaruit de Romeinen de druif hebben meegebracht. We treffen de druif vooral aan in de Drôme, vaak in combinatie met de rousanne. Ze maakt deel uit van de klassieke bedruiving in het Zwitserse Valais, waar de druif werd omgedoopt tot hermitage.

Wanneer alleen deze druif wordt gebruikt, valt de wijn lichter uit, maar ook minder zuur, minder fijn en minder uitgesproken. Hij evolueert grillig in de fles en het resultaat kan al eens tegenvallen. De druif heeft weliswaar een aanzienlijk aromapoten-

tieel dat evenwel niet krachtig genoeg is om overeind te blijven in een assemblage. De marsanne is een robuuste en productieve variëteit die de wijn een uitstekende structuur en volheid meegeeft. Ze maakt deel uit van de bedruiving van vele appellaties, zoals Saint-Péray, Hermitage, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Côtes-du-Rhône, Corbières en Cassis. Deze klassieke keuze voor droge of bruisende wijnen verleent de wijn een zekere kracht, terwijl de zurigheid veeleer ingetogen blijft. De most is erg zoet en kan restsuiker bevatten als de druif overrijp is.



een heus verouderingspotentieel. In assemblagewijnen brengt de roussanne onmiskenbaar een extra bouquet in. Raffinement en complexiteit zijn dan zeker op de afspraak, met nuances in het fruitregister (abrikoos en witte perzik), delicate bloemtoetsen (meidoorn, kamperfoelie of narcis) en groene koffie.

Petit Manseng

Petit Manseng groeide al op de Pyreense heuvels in de tijd van Hendrik IV. Samen met de

Het aromapalet is erg uitgebreid. In het fruitregister ontdekken we toetsen van witte perzik, kweepeer, gebakken appel en verse lychee, maar ook aroma's van gedroogde abrikoos en gedroogd fruit (amandel, hazelnoot en noot). Niet zelden herkent u daarin ook zwemen van bloemen, honing en acacia, aangevuld met een vleugje zoethout of kruiden. Tijdens diverse proeverijen konden we ook intense geuren waarnemen van witte truffel, framboos op brandewijn of klein bosfruit.

Roussanne

Ze is afkomstig uit de streek van Montélimar in het Drôme-departement en is al lange tijd ingeburgerd in Tain l'Hermitage en Saint Péray in de Ardèche. Ze is de perfecte bondgenoot voor de marsanne in de betere assemblages van witte wijnen. Ze brengt vooral finesse en rondheid in, maar biedt ook een opmerkelijk aromapotentieel. De Roussanne is ongetwijfeld een van de "nobele" witte rassen, met een laag rendement. Ze staat garant voor wijnen met een knap bouquet en indrukwekkende elegantie, zoals in Saint-Péray of in Crozes-Hermitage. In de Languedoc en meer bepaald in de Minervois en Corbières komt de druif prachtig tot uitdrukking, net als in de Savoye, vooral dan in de Chignin-appellatie.

De Roussanne-wijnen hebben een diepgele kleur met strogele schakeringen. Naast een opmerkelijk bouquet bieden ze

gros Manseng en de Courbu werd ze gevinifieerd tot de wijnen van de Atlantische Pyreneeën die al sinds de 16de eeuw populair zijn, voornamelijk dan appellaties Jurançon en Pacherenc-du-Vic-Bilh. Deze regio's zijn de uitverkoren stek van dit kwalitatieve druivenras met een laag rendement en een grote finesse. De dikke druiven laten zich al eens veroveren door edelrot, overigens. Die bijzonder suikerrijke most resulteert in liquoreuze wijnen van een verbluffende elegantie en met 12 tot zelfs 16% vol. De Petit Manseng vinden we ook terug in de bedruiving van de appellaties Béarn, Côtes de Saint Mont en Tursan. Ook in de Floc de Gascogne herkennen we deze druif. Overtuigd van haar kwaliteit en authenticiteit, zijn de wijnbouwers de voorbije 50 jaar geleidelijk meer petit Manseng gaan aanplanten.

De voornaamste aroma's van de petit Manseng situeren zich in het fruitregister (abrikoos, rijpe perzik, exotisch fruit, schillen van gekonfijte citrusvruchten), toch ontwaren we ook niet zelden delicate bloemtoetsen of zwemen van honing en specerijen (kaneel, kruidnagel).

Laguiole, prestigieus vakmanschap

