

## Nieuwsbrief januari 2012

### Chardonnay Estate 2009, Ridge Vineyards

Het is zo moeilijk om los te komen van die spontane en vervelende reflex om telkens als we een mooie Chardonnay of Pinot Noir uit de wijde wijnwereld proeven, uit onze mond het compliment te horen rollen 'dat het ons doet denken aan een grote witte of rode Bourgogne'. Gelukkig wordt dit meestal door de wijnbouwer in dank aanvaard als een groot eerbetoon aan zijn wijn. Maar is het dat ook? Als we terroir mogen omschrijven als 'a sense of place', een unieke expressie van een druif uit een specifieke locatie, dan kan het toch niet de bedoeling zijn dat bvb. een Californische Chardonnay proeft als een witte Bourgogne? Een kopie van een meesterwerk kan dan wel esthetisch mooi ogen maar het kan bezwaarlijk een authentiek meesterwerk genoemd worden. Het kopiëren van Bourgogne wordt er trouwens niet gemakkelijker op. Na vele jaren zwoegen lukt het misschien wel om de boter/hazelnoot toets te imiteren die we met een klassieke Meursault associëren maar dan beslissen sommige van die sloebers (Roulot, ?.) om plots de grens te verleggen en te streven naar 'mineralité' en 'salinité' (ziltigheid). De Chardonnay wordt in deze 'nieuwe Bourgondische school' tot de naakte essentie van krijt en kalk herleidt en wordt een 'vin de pierre'. Dit huzarenstukje lukt in het echt koele Bourgondische klimaat en dankzij de doorgedreven passie in wijngaard en kelder van enkele bevlogen wijnmakers daar. Maar dat is niet voor imitatie vatbaar, zelfs niet in de koelste klimaten van de Nieuwe Wereld.

Laten we daarom eens aandacht besteden aan een unieke expressie van Chardonnay BUITEN de Bourgogne streek. Een schitterend voorbeeld is de Chardonnay Estate van Ridge. Paul Draper maakt al meer dan 40 jaar terroirwijnen in Californië. De rode Monte Bello moet niet meer voorgesteld worden: deze legendarische Cabernet blend heeft de Santa Cruz Mountains regio (nabij San Francisco) op de kaart gezet. Minder bekend is de aanwezigheid van Chardonnay in de befaamde Monte Bello Vineyard. Op een koele 500 meter hoogte en met kalk in de ondergrond voelt de Chardonnay druif zich hier perfect thuis. De wijnmaaktechnieken mag je nog gerust Bourgondisch noemen (gisting en veroudering op eik, volledige malolactaatgisting, bâtonnage) maar daar stopt de vergelijking. De koele Santa Cruz Mountains zorgen voor goede natuurlijke zuren maar het fruit is duidelijk rijper dan in Bourgogne. Geen 'pêche de vigne' hier maar een supersappige

PORTOVINO NV

JAN DE CLERCQ MW

RINGBAAN 32

9991 MALDEGEM - BELGIUM

INFO@PORTOVINO.BE

WWW.PORTOVINO.BE

TEL +32 (0)50 71 87 57

FAX +32 (0)50 71 87 37

zongerijpte nectarine. Geen 'vin de pierre' maar een 'vin de fruit' . Wel geen overrijp of gedroogd of siroperig fruit. Gewoon het glorieus rijpe fruit barstensvol zoet sap dat net van de boom komt. Zonder veel maquillage(slechts 10% nieuwe eik) : waarom zou je dat ook nodig hebben bij zoveel natuurlijke schoonheid ? Bijna uitsluitend topkwaliteit 'air dried' Amerikaanse eik (waarom inderdaad geen Amerikaanse wijn op Amerikaanse vaten steken ?).

Enkel Ridge weet het specifieke karakter van de Monte Bello wijngaard op een onvergelykbare manier in de fles te vatten. Als je uitstekende witte Bourgogne wil proeven moet je niet de hele wereld rondreizen : er is meer dan keuze genoeg op een paar honderd kilometers van bij ons. Wil je echter luisteren naar het unieke verhaal uit de Santa Cruz Mountains dat verklankt hoe zalig fruit, natuurlijke frisheid en een zalvende textuur samenvloeien tot één grote streling voor de tong, dan kun je alleen bij Ridge terecht ?.

Prijs per fles : 35 euro te proeven op zaterdag 21 januari

## Seul en Scène 2009 Vin de Pays des Collines Rhodaniennes, François Villard

De Syrah druif kan je ook in veel gedaantes vinden : van de koele noordelijke Rhône stijl tot de warme, weelderige Shiraz stijl uit zuid Australië. Het lijkt op het eerste zicht een gemakkelijke druif : altijd veel kleur, degelijke zuren, een stevige structuur. Als je wat zachte Grenache toevoegt (en eventueel wat kruidige Mourvèdre) kom je snel tot een harmonieus geheel. Maar een pure Syrah is niet altijd even interessant. Op een te warme plaats verlies je snel zuren en het gerookte, gebrande aromatische profiel maakt de wijn log en vermoeiend. Anderzijds vind je in sommige wereldwijnen een zogenaamde koele expressie die zeer peperig overkomt en misschien wel een aromatisch vernislaagje heeft die aan de noordelijke Rhône herinnert maar verder een nogal brandende, wrange smaak verbergt. Ironisch genoeg is deze 'faux froid' stijl (als ik het zo mag noemen)aan een opmars bezig in Australië. Als je continu verwijten naar je hoofd geslingerd krijgt dat je wijnen te warm/zwaar/lomp zijn begin je op den duur je zelfvertrouwen te verliezen en wil je het roer volledig omslaan. Terwijl Australische Shiraz (in zijn beste vorm) juist een heel unieke expressie van Syrah toont met een sappigheid en smakelijkheid die je

quasi nergens anders ter wereld kan vinden. Je mag gerust naar meer klasse, elegantie en diepte streven in het fruit (zoals de topdomeinen dat ook doen) maar smijt niet datgene overboord wat je uniek maakt in een hopeloze poging om (opnieuw!) de Franse referenties te imiteren.

Ook in de noordelijke Rhône maakt men het de nabootsers trouwens zeer moeilijk door qua affiniteit meer aan te sluiten bij de Bourgogne dan bij de (zuidelijke) Rhône. Er is ooit een periode geweest dat men in de noordelijke Rhône met kleur, kracht en eik naar quasi zuiderse wijnen streefde maar bijna de hele nieuwe generatie mikt nu op elegantie, finesse, mineraliteit, aromatische intensiteit. En eigenaardig genoeg leent de Syrah druif, geplant op graniet of leisteen, zich daar perfect toe in het koele klimaat van de noordelijke Rhône. De Syrah kan er perfect rijp worden aan een luttele 12,5 % vol.

Côte Rôtie wordt traditioneel als het meest noordelijke punt van de noordelijke Rhône beschouwd maar in vervlogen tijden was er ook wijnbouw ten noorden van Vienne. Ten tijde van de Romeinen was deze regio al bekend voor zijn 'vins de Vienne'. Midden de jaren 90 besloten François Villard, Yves Cuilleron en Pierre Gaillard om samen terug wijngaarden te planten op de verlaten 'Coteaux de Seyssuel'. Dramatische hellingen en arme leisteenbodems hadden namelijk na de phylloxera de meeste wijnbouwers ontmoedigd om de wijnbouw vol te houden. Naast hun gezamenlijk project besloten de drie musketiers om elk apart een perceeltje onder eigen naam te cultiveren. Zo ontstond de cuvée 'Seul en scène' van François Villard : een monoloog van Syrah (maar niet monolithisch !) op leisteen met in het rijpe jaar 2009 slechts 12,2 % vol. Un coup de théâtre !!

Prijs per fles : 32 euro te proeven op zaterdag 14 januari