

# Roadtrip voor vinologen

Roadtrip doorheen de wijnregio's van Frankrijk:

Toen ik mijn opleiding tot vinoloog genoot stonden Franse wijnen voor mij symbool als kwalitatiefvolle, maar toch wat voorspelbare wijnen. Het leken mij wijngebieden waar de tijd wat was blijven stil staan en iets te klassiek en te stug op mij overkwamen. Toch wist ik steeds dat Frankrijk de bakermat blijft en wanneer je Frankrijk als wijnland begrijpt, je de rest van de wereld ook kan begrijpen.

Toen ik uiteindelijk afstudeerde bleef mijn honger naar wijnkennis groot en nam alleen maar met de dag toe. Ik leerde uit ervaring dat je een wijnstreek en de daarbij horende wijn en druivenrassen, pas echt ten volle kan begrijpen wanneer je de streek ook effectief hebt bezocht.

Met dit in gedachten is mijn opzet om zoveel mogelijk over wijn te leren, dat te doen door naar alle wijngebieden ter wereld af te reizen, wijnen te proeven in combinatie met al dan niet

plaatselijk eten.

Er was voor mij geen beter land dan te beginnen met Frankrijk, de bakermat van de wijnwereld en dat slechts op een paar uur rijden vanaf mijn thuisstad Breda.

## De roadtrip in grote lijnen

Mijn partner en ik hadden samen 3 weken vakantie en we beslisten om met de wagen de wijngebieden van Frankrijk te doorkruisen. In grote lijnen zag onze planning er als volgt uit: we vertrokken vanaf Breda naar de Champagnestreek, meer bepaald naar de steden Epernay, Reims en Aÿ. Van daaruit zetten we koers naar de Loire vallei om eerst en vooral een bezoek te brengen aan het dorpje Sancerre, om vandaar verder westwaarts te rijden om een ander deel van de Loire vallei te ontdekken.

Daarna rijden we verder richting het zuiden naar de streek van Bordeaux om daar in de gelijknamige stad wat dagen door te brengen. Verder zuidwaarts doorheen de streek Zuidwest-Frankrijk met als belangrijkste halte de stad Cahors.

Richting het oosten nu, naar de wijnstreken van de Languedoc aan de Middellandse Zee. De kustlijn volgend richting de Provence en Côte d'Azur, en omhoog via de Rhône vallei en Bourgogne naar Nederland.

Helaas betekende dit dat we de wijngebieden van de Elzas, Jura & Savoie en de Beaujolais, vanwege tijdsgebrek, voorlopig aan ons voorbij moesten laten gaan.

Met veel goede moed en een gezonde dosis leergierigheid vertrokken we met de wagen vanuit Breda om een heuse roadtrip te maken langs de meest belangrijke Franse wijngebieden.

Zelf ben ik eerder een grote lijn planner dan echt een detailplanner, terwijl het bij mijn partner eerder omgekeerd was. Toch liet hij zich met plezier meevoeren. Zoals je zult kunnen lezen ging niet alles volgens plan en dienden we onze reis hier en daar wat aan te passen...

## Inhoud

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| De roadtrip in grote lijnen..... | 3  |
| Champagne .....                  | 6  |
| De Loirevallei.....              | 14 |
| Charente .....                   | 21 |
| Bordeaux.....                    | 25 |
| Sud-Ouest.....                   | 35 |
| Languedoc- Roussillon .....      | 47 |
| Provence .....                   | 58 |
| Rhône vallei.....                | 64 |
| Bourgogne.....                   | 75 |
| Nawoord en bedanking.....        | 83 |
| Bronnenlijst.....                | 85 |

## Champagne



© GettingHotForWine

Onze trip begon bij het meest sprankelende wijng gebied van het land, namelijk de Champagne streek.

In Breda neem je de snelweg A16 richting Antwerpen, die aan de Belgische grens overgaat in de E19. Deze snelweg brengt je via Antwerpen en Brussel naar Charleroi, waar je verder de E420 neemt tot aan de Franse grens. Vanaf Noord- Frankrijk brengt de A304 je naar La Franceville en van daar de A34 naar Reims. Dit is natuurlijk al een van de hoofdsteden van de Champagne streek, maar we besloten van Epernay onze eerste stop te maken. Ter hoogte van Reims neem je dan ook de afslag Reims- St Remi naar Epernay Centre. Vanaf daar is het tenslotte nog een kleine 20 min naar de stad.

Breda- Epernay

afstand: 357 km

Reistijd: 4u 20 min

Champagne is de naam voor de wereldbekende mousserende wijn en mag dan ook nergens anders Champagne heten. Drie druivenrassen zijn toegestaan voor Champagne. Twee blauwe rassen Pinot Noir en Pinot Meunier en een wit ras Chardonnay. De streek wordt onderverdeeld in vier verschillende regio's:

- Montagne de Reims
- Vallée de la Marne
- Côte de Blancs
- Côte de Bar

De regio van Montagne de Reims ligt rondom de gelijknamige stad. Hier wordt kwalitatieve Pinot Noir aangepland op een

bodem van klei, mergel en zand. De Vallée de la Marne situeerd zich dan weer rondom Epernay en staat gekend om het aanplanten van de Meunier druif. De Chardonnay staat volop aangepland in de Côte de Blancs, waar de bodem voornamelijk veel kalk bevat, en daar gedijt de druif uitstekend op. Het gebied van de Côte des Bar produceert Champagne van een mindere kwaliteit en ligt dan ook het verst van het kerngebied. Er bestaat in de streek ook maar één appellatie en dat is deze van AOP Champagne. AOP is trouwens de afkorting voor de Franse benaming voor een product met een beschermde oorsprong, namelijk Appellation d'Origine Protégée. Dit is dus een beschermde titel voor producten van een bepaalde streek.

We reden dus meteen door naar Epernay in de Vallée de la Marne waar de grootste champagnehuize van de streek gevestigd zijn. Epernay en Reims zijn de belangrijkste steden van de streek, met Reims als officiële hoofdstad. Echter in Epernay staat het hele leven toch wel iets meer in teken van deze godendrank. Alles schreeuwt er gewoon champagne. Bekende namen zoals Palmer & Co kan je er al meteen zien wanneer je aan komt rijden. Een volledige straat werd dan ook toegekent aan de meest prestigieuze huizen van de streek, namelijk de Rue de Champagne.

De Rue de champagne begint met het grote huis van Moët & Chandon en het beeld van Dom Pérignon op de binnenplaats. Dit wereldberoemde beeld is ter ere van de Benedictijner monnik Pierre Pérignon, van wie vaak gezegd wordt dat hij de methode champenoise heeft uitgevonden. Deze methode wordt toegepast voor de champagnewijnen en mag ook enkel



toegeschreven worden aan de mousserende wijn uit deze streek. Het gaat hier namelijk om de tweede vergisting op fles, die ervoor zorgt dat de wijn zijn mousserende karakter krijgt. Hoewel de monnik deze methode niet daadwerkelijk heeft uitgevonden, maar heel erg betrokken geweest is bij kwaliteitsontwikkeling van de wijnen in die periode, heeft het huis Moët & Chandon hun prestige champagne naar hem vernoemt. Een vintage Dom Pérignon champagne is namelijk een champagne die bestemd is om te ouderen en wordt best gedronken minstens 10 jaar na dégorgement. Dit betekent het verwijderen van de gistcellen uit de fles en de fles dichtmaken met een kurk. Door deze lange rijping op fles ontstaan heel wat rijpere aromas van brioche, botergist, subtiele zuurgraad en een verfijnde mousse. Bijgevolg de perfecte begeleider van oude kazen en zelfs lichter vlees zoals varken en kalf.

We liepen verder de straat door en het zien van het ene na het andere bekende huis deed ons watertanden, we besloten bij een voor ons onbekend huis te stoppen.

De eerste champagne die we proefden was die van het huis A. Bergère. We proefden de Rosé, Blanc de blancs en een gerijptere milliséme uit 2012. De rosé proefde als een mousserende orange wine met tonen van sinaasappelschil en tangerine, terwijl de Blanc de Blancs subtiele tonen van wit brood en gist bracht. De gerijptere champagne gaf uiteraard tonen van rijping als geoxideerde appel, brioche, abrikoos en zelfs een hint van honing weer.

Voor het avondeten kwamen we uit op een restaurant met een terras op een ommuurd pleintje. Hoewel er heel veel andere