

CHARDONNAYS all over the world

OORSPRONG

De Chardonnaydruif stamt uit Bourgondië in Frankrijk, waar een klein dorpje dichtbij Lugny in de landstreek van Mâcon dezelfde naam draagt. Chardonnay is de kwaliteitswitte druif voor witte Bourgognewijnen, met massale aanplant in Chablis en Côte de Beaune en een heel klein beetje in Côte de Nuits. Elders in Frankrijk is Chardonnay ook aanwezig, zowel in AOC-wijnen (Champagne, Jura, Loire) als in Vin de Pays wijnen (monocépages in de Languedoc).

DNA onderzoek aan de University of California in Davis heeft aangetoond dat Chardonnay een kruising is van Pinot Noir met Gouais Blanc. Chardonnay is de meest aangeplante druif ter wereld, dank zij haar bijzonder aanpassingsvermogen aan geologische en klimatologische omstandigheden. Hierdoor wordt Chardonnay dan ook aangetroffen in de meest diverse stijlen.

LANDEN WAAR CHARDONNAY WORDT GEPRODUCEERD

Frankrijk, België, Spanje, Portugal, Italië, Duitsland, Zwitserland, Oostenrijk, Hongarije, Bulgarije, Roemenië, Griekenland, Moldavië, Slovenië, Turkije, Libanon, Israël, Tunesië, Marokko, India, China, Japan, Staat New York, California, Canada, Mexico, Peru, Uruguay, Brazilië, Chili, Argentinië, Engeland, Australië, Tasmanië, Nieuw-Zeeland, Zuid-Afrika.

UITZICHT

Half-grote bladeren, tamelijk rond, getand maar zonder diepe inkerpingen.



Lange smalle trossen, conische vorm, dicht aaneengesloten bessen.

Kleine ronde bessen, bleekgroene kleur tot lichtgeel met een dunne en doorzichtige pel.

Verdraagt goed koelere omstandigheden.

TERROIR

Chardonnay gedijt in vele klimaatzones en is telkens een product van de specifieke omgevingsfactoren bodem - temperatuur - ligging - helling.

In de meer koele regio's brengt Chardonnay vruchten voort met hoge zuurtegraad. Dank zij een langzame rijping krijgt Chardonnay de beste complexe smaakpatronen. Chardonnay verkiest een bodem met kalk, klei of krijt.

SMAAK

Smaakpatronen zijn enerzijds het resultaat van terroir, klimaat, ondergrond en cloon, en anderzijds van de menselijke factor, o.a. de vinificatietechnieken.

Vatrijping, het gebruik van nieuwe vaten, al dan niet melkzuurgisting, bâtonnage (op regelmatige tijdstippen oproeren van de most met een stok, zodat de afgestorven gistcellen weer in de massa

sap terechtkomen om hun smaakpatronen af te geven) zijn zulke manuele technieken, waardoor de wijn zal verrijkt worden met botersmaak, lactische invloed en vanille aroma's.

Door lange inweekperiode met schilcontact en door lage gistingstemperatuur kan de wijnmaker ook tropische fruitsoorten-aroma's creëren.

Chardonnay afkomstig uit frissere wijnstreken heeft smaakpatronen van peer, acacia, citroen en pomelmoes, noten, boter, honing. Trossen druiven die niet tot volledige rijpheid zijn gegroeid hebben een aroma van groene zure appel.

Chardonnay afkomstig uit warmere klimaatstreken heeft toetsen van tropische fruitsoorten : mango, banaan, ananas, meloen, perzik. Secundaire smaakaroma's zoals boter, honing en geroosterd brood kunnen ook voorkomen.

CULINAIR

Door deze vele diverse types Chardonnay is deze wijn geschikt bij vele gelegenheden.

Chardonnay zonder vatrijping is geschikt bij vis en schaaldieren. Krachtige Chardonnays begeleiden edele vissoorten en zeevruchtenbanket.

Op vat gerijpte Chardonnay kiest u bij gerookte vis of bij kruidige Aziatische gerechten.

Elk type Chardonnay kan ook een geschikte begeleider zijn bij pluimvee en wit vlees.