

# MERLOT

De Merlot druif behoort tot de klassieke druiven van Bordeaux en is de belangrijkste druif op de rechteroever van de Gironde rivier, meer bepaald in Saint-Emilion en Pomerol.

Merlot werd als druivenras voor het eerst in boeken beschreven in 1784, als één van de betere rassen in het gebied van Libourne. De naam zou afkomstig zijn van het Franse woord merle (merel). De aanplant van Merlot is de laatste jaren aanzienlijk gestegen. Merlot is wereldwijd zeer populair en wijnbouwers werden steeds sterker overtuigd dat Merlot in een vrij koele wijngaard moet worden aangeplant. Merlot wordt op deze manier heerlijk fruitig en intens van karakter.



In Bordeaux wordt Merlot vaak geassembleerd met Cabernet-Sauvignon om de wijn soepeler, zachter te maken, maar wordt nu ook steeds meer gebruikt als een op zichzelf staand druivenras. Merlot is een druif die snel rijpt (110 dagen) waardoor hij gevoelig is voor de vorst. Merlot houdt van vochtige grond zoals klei, met wat kalk. Merlot brengt dus een soepele maar toch ook karaktervolle wijn voort. Zijn tannines zijn niet hard waardoor hij al jong zeer aangenaam is om te drinken.

Merlot groeit matig sterk en wordt als guyot gesnoeid of als cordon met lange stiften. Zijn weerstand tegen ziektes is gering, maar tegen

meeldauw is Merlot beter bestand. Vooral regen tijdens de oogstperiode kan aanzienlijke schade geven door rotting van de bessen. Door het redelijk vroege uitlopen van de stokken kan er schade door nachtvorst ontstaan.

Merlot is een productieve, vroegrijpe, fruitige donkerblauwe druivensoort. Gemiddeld start de oogst 3 weken voor deze van Cabernet-Sauvignon. Het sap is weelderig, fruitig en kan zwoel bijna zoet zijn. De druif heeft een niet al te dikke schil, een relatief hoog suikergehalte en is in potentie erg productief. Als de productie te hoog wordt, worden de wijnen dun en licht. Merlot kan ook als tafeldruif gebruikt worden vanwege de lage zuurgraad en de toch nog redelijk grote trossen en bessen.

Doorgaans produceert Merlot een zachte rode wijn met een rijke textuur en een laag zuur en tanninegehalte. Merlot bezit in ruime mate de smaak van zwarte kersen, chocolade en vruchtencake. Het alcoholgehalte bedraagt 11-12 %. De wijnen geuren naar rode vruchten (braam, kers en zwarte bes), specerijen (peper), pruimen, leer, rook en viooltjes. Merlot is zoals gezegd één van de belangrijkste druivensoorten in Bordeaux, maar wordt in Frankrijk ook nog met succes in de Languedoc verbouwd. Verder is hij geliefd in Californië, Italië, Oost-Europa, Chili en zelfs tot in Australië, Nieuw-Zeeland en Zuid-Afrika.