

Sauvignon Blanc



De Sauvignon Blanc ook gekend als Fumé Blanc

is een witte druif met een groenige schil, gebruikt voor de bereiding van zoete of droge witte wijn.

De oorsprong

van de Sauvignon Blanc ligt in zuidwest Frankrijk.

Deze druif wordt samen met Semillon verwerkt tot zoete wijnen uit de *Sauternes* - en *Barsac*-streek.

Ook in de Loire vallei, meer bepaald in *Sancerre*, *Pouilly Fumé* en de *Touraine* streek is Sauvignon aangeplant.

Laten we ook niet vergeten dat ten zuiden van Chablis in *Auxerre* de druif opgenomen is in het plaatselijk AOC.

In Bordeaux wordt de Sauvignon Blanc meestal verwerkt in een assemblage met de Semillon, welke dan meestal overheerst. In de *Graves* en *Pessac Leognan* zijn er enkele bekende huizen die deze druif verwerken als monocépage.

In de 18e eeuw

werd de Sauvignon blanc verspreid door emigranten naar Spanje, Noord-Italië, Nieuw-Zeeland, Chili, de Verenigde Staten en Zuid-Afrika. Hierdoor kunnen wij nu Sauvignon Blanc over de hele wereld terugvinden.

FRANKRIJK	Oppervlakte	REST WERELD	Oppervlakte
Centre Loire en Touraine	7.700 ha	Nieuw-Zeeland	14.844 ha
Languedoc-Roussillon	6.871 ha	Chili	8.862 ha
Bordeaux	5.000 ha	Australië	6.400 ha
		Californië	5.500 ha
		Zuid-Afrika	3.900 ha

Kwaliteit

Omdat het ras een krachtige groeier is moet er flink gesnoeid worden , anders ontstaan bij de oogst groene en onrijpe druiven die slechte wijnen opleveren.

Dus bij kwaliteitswijn wordt ongeveer $\frac{3}{4}$ van de druiven afgesnoeid in de zomer bij de groene pluk. Ook bij de zoete variant in de Sauternes bijvoorbeeld is dit het geval. Daar komt dan nog bij dat botrytis er voor zorgt dat het water verdampt en dat ze nog eens zeven maal zoveel druiven nodig hebben om dezelfde hoeveelheid wijn te verkrijgen, wat dan ook meteen de hoge prijs verklaart.

Rijp tot zeer rijp (bijna overrijp) oogsten is een must. Daardoor gedijt deze druif het best in koelere streken omdat ze anders te snel geplukt moet worden. Pas laat in oktober wordt geoogst, soms zelfs als de omstandigheden het toelaten, begin november.

Bij een geringe opbrengst van 25-30 hectoliter per hectare ontstaan fantastische wijnen, die u dan, gezien de veeleer commercieel gemaakte overvloed, meestal nauwelijks vindt.

Aroma

Wijn gemaakt van deze druif ruikt naar buxus, wit fruit en bloemen. Bij het proeven van de wijn, valt de smaak van groene appels, kruisbessen, soms ook ananas en lychee op. De wijn heeft een bittere naar zoet neigende afdronk .

Voor Noord-Franse wijnen soms knisperend droog , uit warmere gebieden zachter en vooral molliger van smaak. Deze geur- en smaakcomponenten zijn minder uitgesproken als deze druif in een assemblage met andere druiven wordt gebruikt.

Terroir

De mooiste resultaten van de Sauvignon worden vooral gehaald in de Loire (Sancerre, Pouilly-Fumé en Touraine) waar meestal zeer strakke wijnen worden gemaakt. In de Loire vallei kunnen we twee soorten ondergrond onderscheiden:

Perruches zijn zogeheten leem en silicium bodems, met aan de oppervlakte vuursteen (Silex). Hiervan wordt gezegd dat de wijnen 'terroir getint zijn', d.w.z. een sterke bodemeigenschap ontwikkelen. Ze zijn levendig en fruitig en smakelijk. Het silicium zorgt voor een grote elegantie.

Aubuis zijn minder stenige bodems op tufsteen die rijk zijn aan kalk. Vandaar het minerale karakter van de wijnen met kruidigheid en kracht.

en in de Bordeaux (Graves, Pessac Leognan, Sauternes). Hier krijgt de wijn andere karakteristieken door de aanwezigheid van kalk en leem in de bodem. Kalkbodems dragen bij tot een grote mineraliteit, kruidigheid en kracht maar tevens valt het ook op dat de grote moelleux wijnen voortkomen van kalkbodems zowel in Bordeaux (bvb "Château Yquem"-Sauternes) als in de Loire (bvb "Les Jardins de Babylon van Didier Dageneau"- Pouilly Fumé)...

Buiten Frankrijk komt vooral **Nieuw-Zeeland** met topproducten te voorschijn, dank zij het gematigde klimaat.

Algemeen wordt aangenomen dat de druif het beste gedijt op kalk of kiezelsilicium en vuursteen) of zoals in Auxerre op mergel ondergrond....