

Commanderij Kempen

Kapitteljaar 2025-2026



Proefavond 5
Tour de France

Harry Gielen
Laurens Bakelants
Jens Van Avondt

Welkom op de Tour de France

- ▶ Een culinaire en oenologische reis door de mooiste wijnstreken van Frankrijk.
- ▶ Van de bruisende Champagne in het noorden tot de zonovergoten Bandol in het zuiden.
- ▶ Ontdek de diversiteit aan terroirs, druivenrassen en wijnstijlen.



Startpodium

- 2^{de} grootste wijnland
- 16 Wijnregio's
 - +360 appellaties

Klimaattype	Regio's	Effect op wijn
Maritiem	Bordeaux, Loire	Zachte, elegante wijnen
Continentaal	Bourgogne, Champagne	Finesse, hoge zuren
Mediterraan	Provence, Rhône-Zuid	Rijpe, volle wijnen
Bergklimaat	Savoie, Rhône-Noord	Frisse, aromatische wijnen



DE ROUTE - Onze wijnreis door Frankrijk



Etappe 1: Champagne

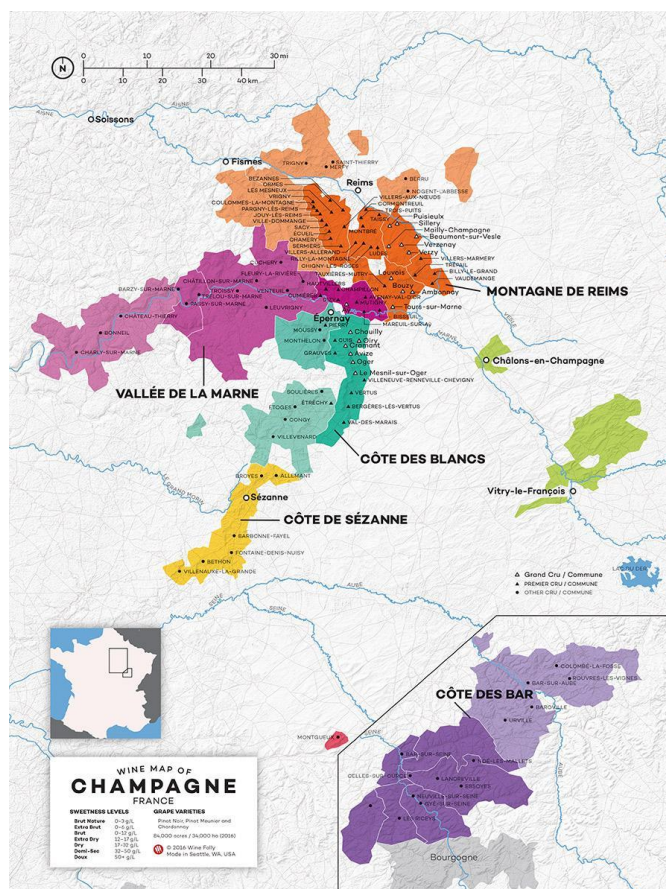


FRANKRIJK

CHAMPAGNE

35.000 ha

Parcour



Klimaa



Koel continentaal

Ondergron



Krijt

Wijnstijl



fijn, fris, hoge zuren

Favorieten



Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier



Pinot Blanc, Arbane, Petit Meslier, Pinot Gris

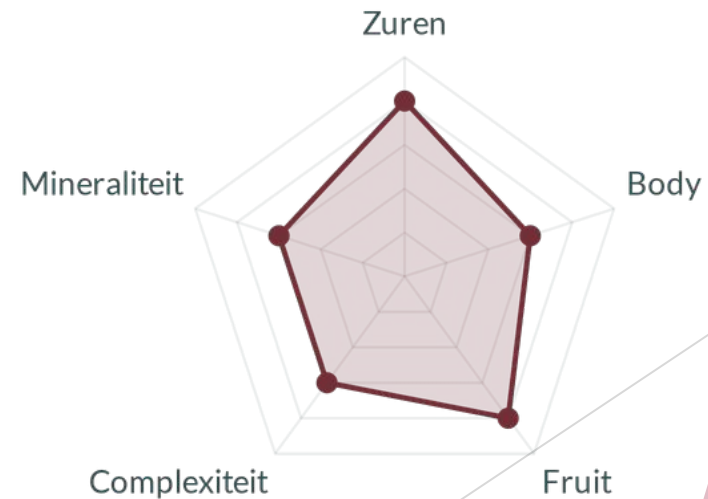
Champagne: Dagonet Tradition

- ▶ In de proefavond
 - ▶ Dagonet Tradition - Dagonet et Fils (Hautvillers)
- ▶ Rijping
 - ▶ 2,5 jaar 'sur lattes' voor optimale complexiteit.
- ▶ Karakteristieken
 - ▶ Aroma's van rijpe perzik, mandarijn en brioche.
 - ▶ In de mond tonen van groene appel, amandel
 - ▶ Een elegante, licht nootachtige finish.

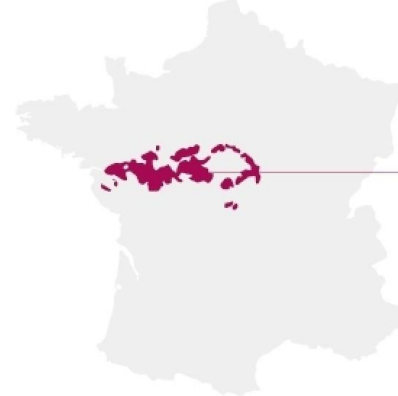
Assemblage
(Druivensamenstelling)



Chardonnay Pinot Noir
Pinot Meunier



Etappe 2: Loire

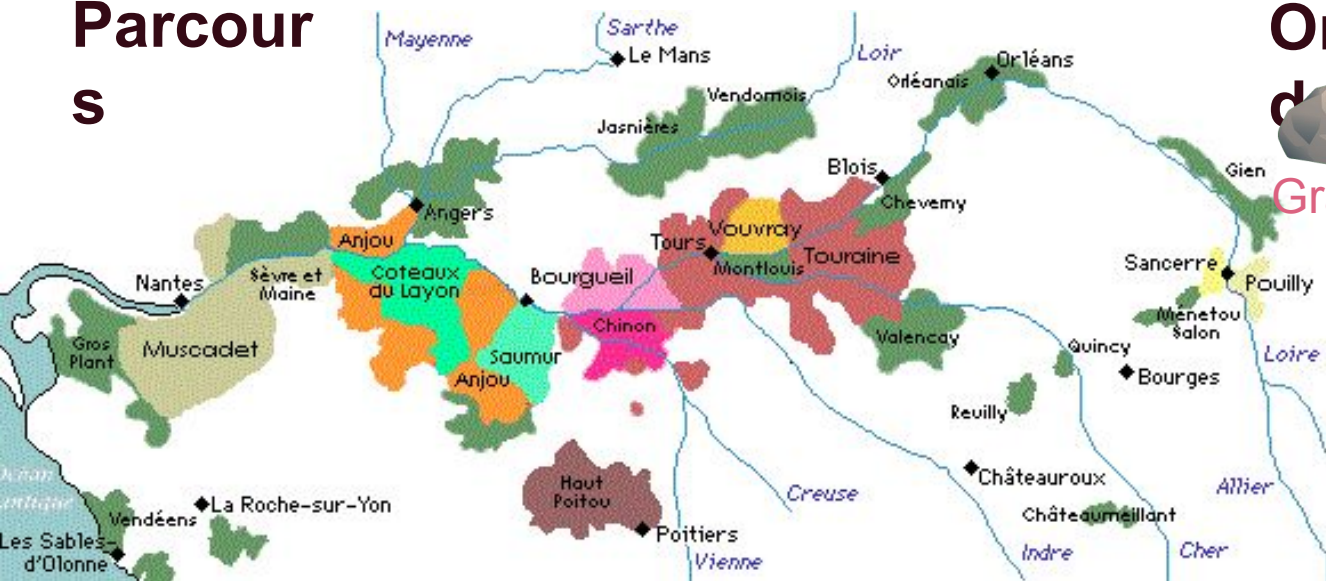


FRANKRIJK

LOIRE

57.000 ha

Parcours



Ondergrond



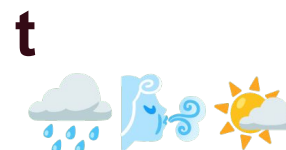
Grafiet & Leiesteen

Wijnstijl



Fris, strak, Mineraal

Klimaat



Koel Maritiem

Favorieten



Melon de Bourgogne, Sauvignon Blanc, Chenin Blanc



Cabernet Franc



Gamay, Folle Blanche, Pinot Noir

Etappe 2: Loire

► Karakteristieken

- Langgerekte wijnregio langs de Loire-rivier.
- Grote stijlvariatie: mousserend, wit, rood en zoet.
- Nabij Nantes domineert Muscadet.
- Stijl: strak, mineraal, lichtvoetig, gastronomisch.

► In de proefavond

- Calie Muscadet - Bruno Carmerais (2014)

Loire: Calie Muscadet 2014

- ▶ In de proefavond
 - ▶ Calie Muscadet - Bruno Cormerais (2014)
- ▶ Druivenras
 - ▶ 100% Melon de Bourgogne
- ▶ Karakter
 - ▶ Fris boeket van limoen en witte bloemen,
 - ▶ Mineraal karakter
- ▶ Werkt met:
 - ▶ oude stokken (vaak 30-70 jaar)
 - ▶ lange rijping “sur lie” (soms meerdere jaren)
 - ▶ duurzame / minimale interventie in de kelder

HET TERROIR

▲ Bodem

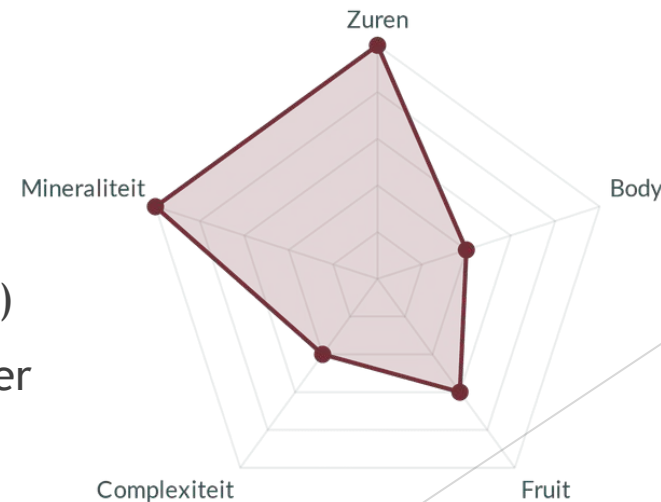
Graniet en schist zorgen voor zilte mineraliteit.

⇒ Klimaat

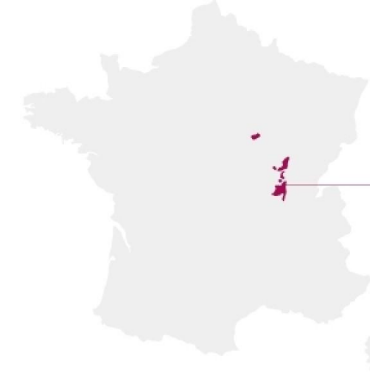
Atlantische invloeden behouden de frisse zuren.

⌘ Methode

'Sur Lie' rijping voor extra textuur.



Etappe 3: Bourgogne



FRANKRIJK

BOURGOGNE

30.000 ha

Klimaat



Koel
continentaal

Ondergrond



Kalksteen &
Mergel

Wijnstijl



Elegant, verfijnd,
rood fruit

Favorieten



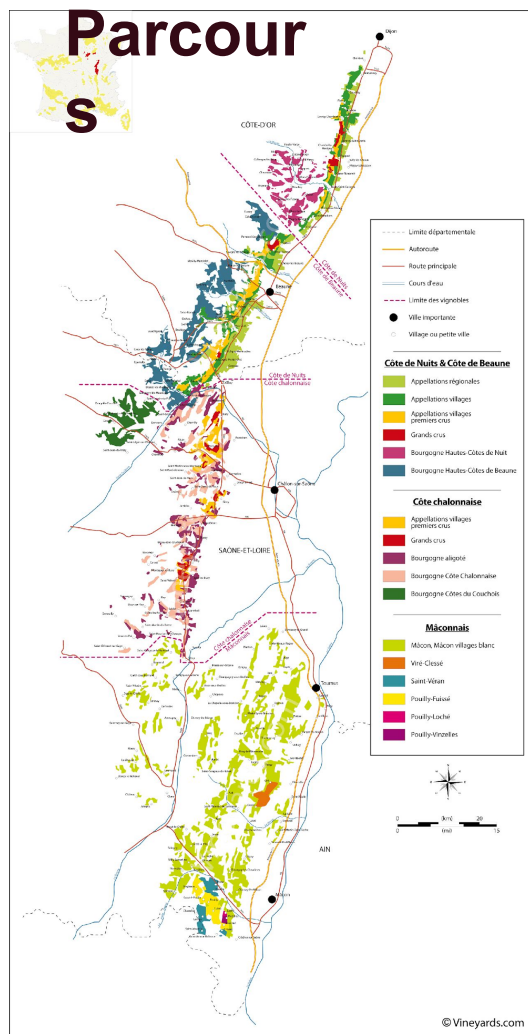
Pinot Noir, Chardonnay



Alligoté



Gamay, Sauvignon Blanc, Pinot Blanc, César



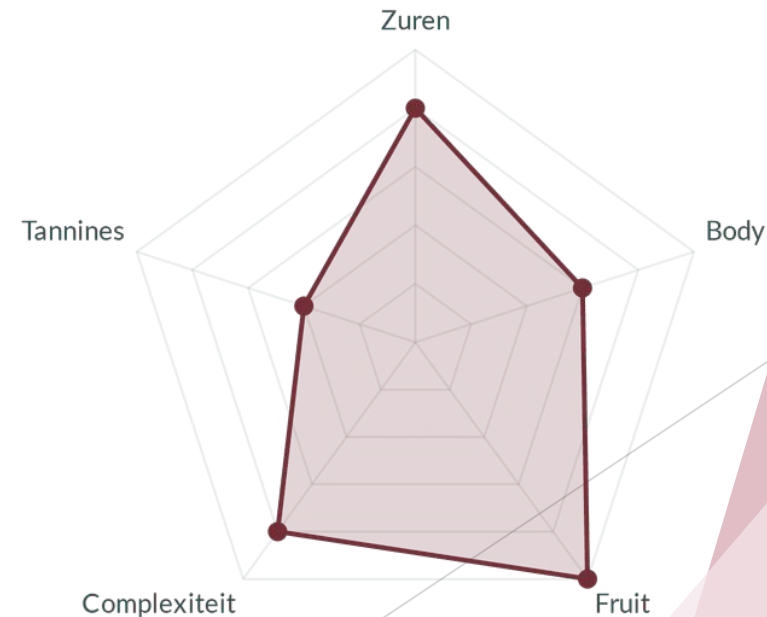
Bourgogne: Beaune Bressandes 1er Cru

- ▶ In de proefavond
 - ▶ Beaune Bressandes 1er Cru - Chanson (2017)
- ▶ Druivenras
 - ▶ 100% Pinot Noir
- ▶ Karakteristieken
 - ▶ Diep robijnrood.
 - ▶ Aroma's van framboos en rode bes, met zoethout en subtiele kruiden
 - ▶ Complex en elegant

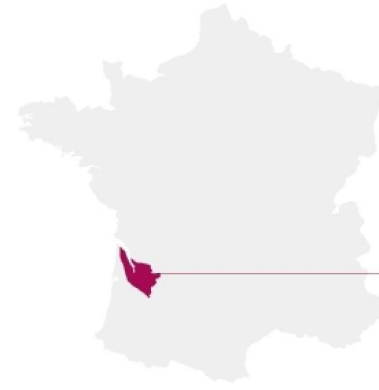
📍 Terroir

Kalksteen- en kleibodems die zorgen voor de typische elegantie en structuur.

'Les Bressandes' levert wijnen met finesse en goede bewaarpotentie.



Etappe 4: Bordeaux



FRANKRIJK

BORDEAUX

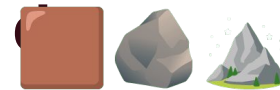
110.000 ha

Klimaat



Gematigd
Maritiem

Ondergron



Klei &
Kalksteen

Wijnstijl



Vol, rond,
gestructureerd

Favorieten



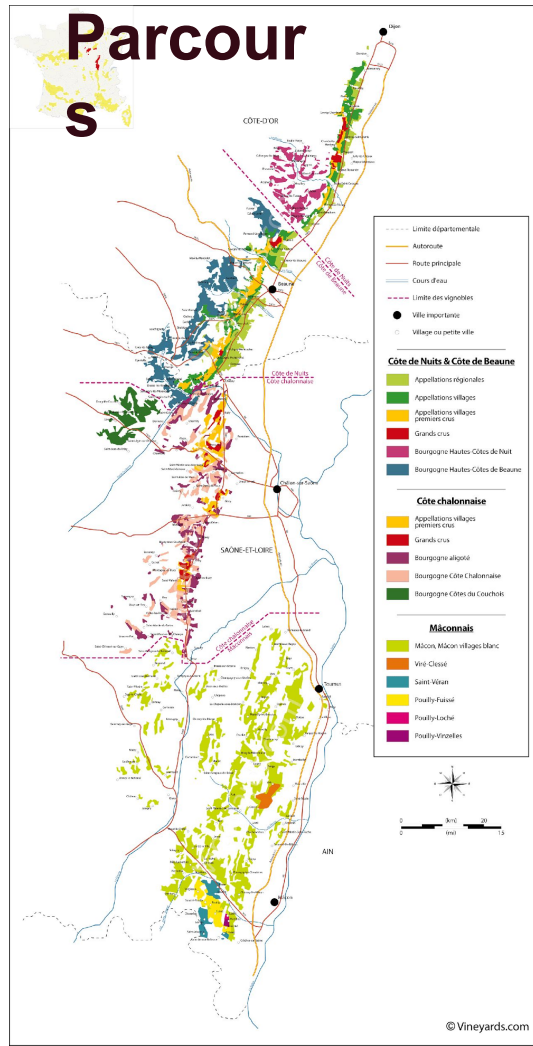
Merlot, Cabernet Franc



Cabernet Sauvignon

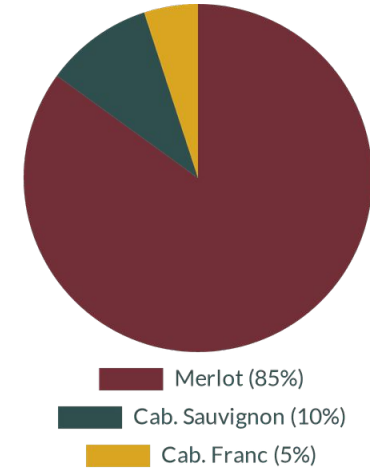


Malbec, Petit Verdot, Carménère, Sauvignon
Blanc



Bordeaux: Saint-Émilion 2008

Assemblage (Druivenmix)



► In de proefavond

- Saint-Émilion - Château Clos Fourtet / Philippe Cavalier (2008)
- 1er Grand Cru Classé B

► Druivenras

- Merlot, Cab. Sauvignon, Cab. Franc

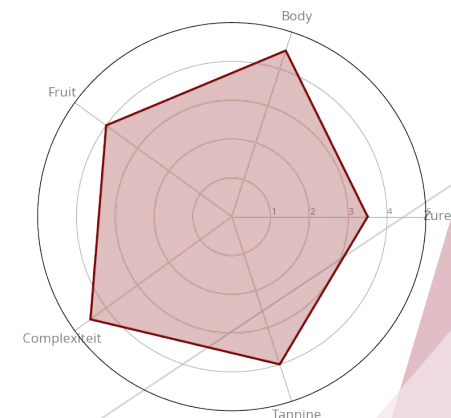
► Karakteristieken

- Rijk, opulent en volmondig.
- Aroma's van zwarte bessen, truffel, zoethout en een vleugje asfalt.
- Zijdezachte tannines en een lange finish.

📍 Terroir

Kalksteen- en kleibodems die zorgen voor de typische elegantie en structuur.

Smaakprofiel: Château Clos Fourtet 2008



Languedoc-Roussillon

230.000 ha

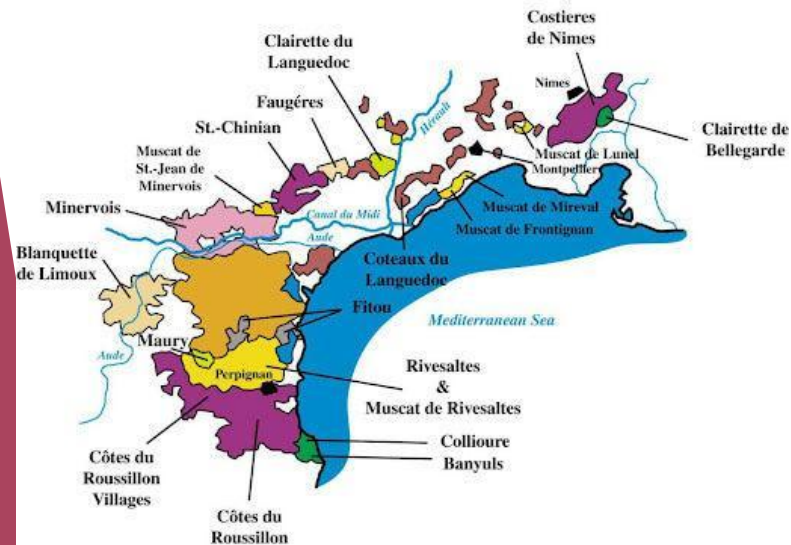


FRANKRIJK

LANGUEDOC
ROUSSILLON

Parcours

LANGUEDOC-ROUSSILLON



Klimaat



Warm & droog
Mediterraan

Ondergrond



Schist & Krijt

Wijnstijl



Krachtig, Rijp,
Kruidig

Favorieten



Syrah, Grenache



Mourvèdre, Carignan



Cinsault, Chardonnay, Viognier

Etappe 5: Languedoc



FRANKRIJK

LANGUEDOC
ROUSSILLON

► Karakteristieken

- Een van de grootste wijngebieden ter wereld.
- Warm en droog klimaat, vaak oude stokken.
- Belangrijke druiven: Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan.
- Stijl: krachtig, zonnig, kruidig, vol.

► In de proefavond

- Black Wolf - Vellas (2016)

Languedoc: Black Wolf 2016

- ▶ **Producent**
 - ▶ Vignobles Vellas - AOP Languedoc
- ▶ **Druivenrassen**
 - ▶ Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre
- ▶ **Karakteristieken**
 - ▶ Rijpe bramen en pruimen, cacao en geroosterd hout;
 - ▶ lange, kruidige afdronk

☀ **HET TERROIR**

Klimaat

Warm mediterraan met veel zon, voor optimale rijpheid.

Garrigue

Wijngaarden tussen tijm, rozemarijn en lavendel; geeft kruidige tonen.

Stijl

Modern en toegankelijk, met regionale kracht.



Etappe 6: Roussillon



► Karakteristieken

- Grote IGP-zone in Zuid-Frankrijk.
- Veel vrijheid in druivenkeuze en vinificatie.
- Mediterraan klimaat met rijpe druiven.
- Stijl: genereus fruit, kruidig, toegankelijk.

► In de proefavond

- Secret de Schistes Syrah - Mas de l'Ou (2016)

Roussillon: Secret de Schistes 2016

IGP CÔTES CATALANES ROUGE 2021

- ▶ **Producent**
 - ▶ Château de l'Ou (Côtes Catalanes)
- ▶ **Druivenrassen**
 - ▶ 100% Syrah
- ▶ **Karakteristieken**
 - ▶ Diep paars van kleur.
 - ▶ Intense aroma's van zwarte bessen, eucalyptus en chocolade.
 - ▶ Een krachtig en rijk gehemelte met zijdezachte tannines.

▲ **Het Geheim van Schist**

De bodem bestaat uit zwarte schist (leistein), wat zorgt voor een uitzonderlijke warmte-absorptie en diepe worteling.

Dit resulteert in een wijn met een enorme concentratie, mineraliteit en een unieke aromatische complexiteit.

"Een krachtige expressie van het ruwe Catalaanse landschap."



Etappe 7: Provence

26.000 ha



Parcours

Klimaat



Warm Mediterraan

Ondergrond

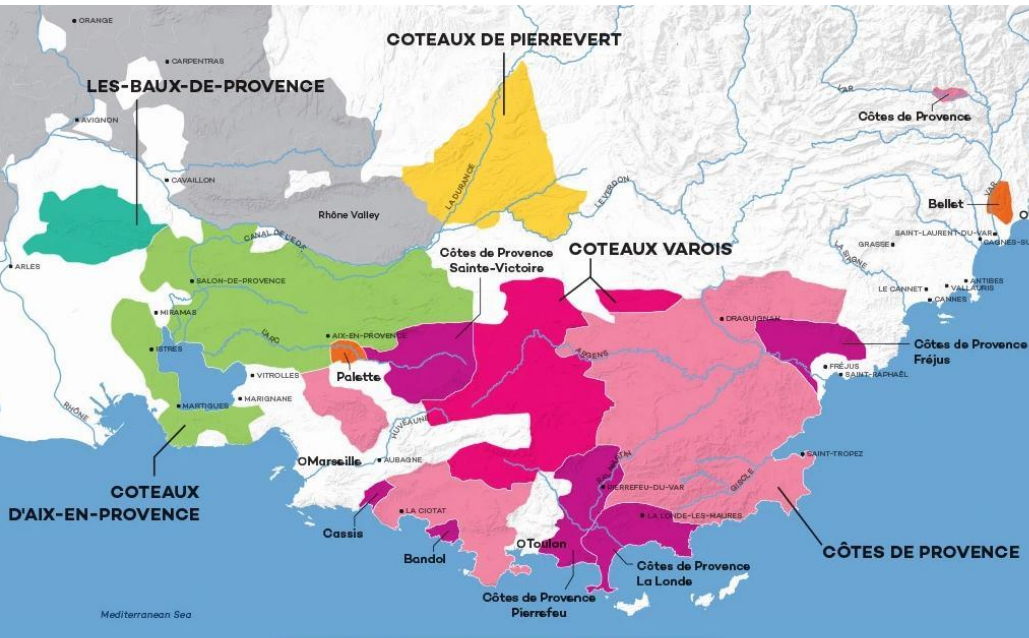


Kalksteen &
Zandsteen

Wijnstijl



Krachtig, Kruidig,
Gestructureerd



Favorieten



Mourvèdre



Grenache, Cinsault



Syrah, Carignan, Clairette, Ugni Blanc

Provence: Bandol 2006

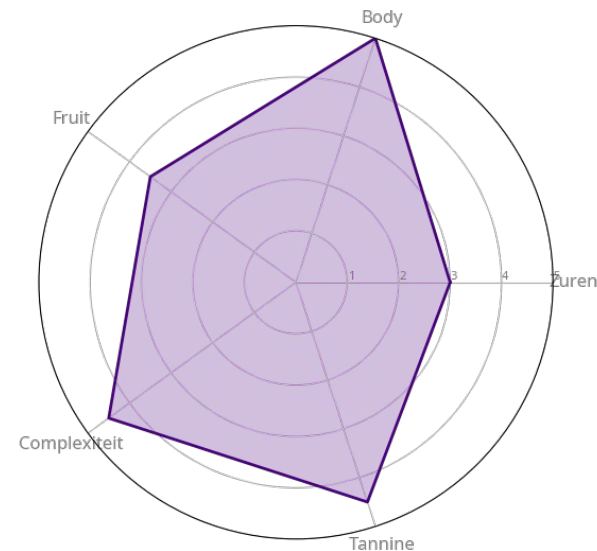
- ▶ Producent
 - ▶ Jean Pierre Gaussen - Cuvée Longue Garde
- ▶ Druivenrassen:
 - ▶ Gedomineerd door Mourvèdre (95%+)
- ▶ Karakteristieken:
 - ▶ Een monumentale, krachtige wijn.
 - ▶ Aroma's van maraschinokers, olijven, stal (barnyard) en chocolade.
 - ▶ Mannelijk, gespierd en prachtig gerijpt.

KONING MOURVÈDRE

Bandol is de enige AOP in Frankrijk waar Mourvèdre de hoofdrol speelt (minimaal 50% in de blend).

De nabijheid van de Middellandse Zee en de kalksteenbodems bieden de perfecte omstandigheden voor deze laatrijpende druif.

"Een wijn die tijd nodig heeft om zijn ware, aardse ziel te onthullen."



de kernregels van de Bandol AOC

Grotendeels ongewijzigd in hun streven naar kwaliteit sinds de oprichting:

1. Druivenrassen en Blend (Rood)

- **Mourvèdre:** Dit is de dominante druif en de ziel van Bandol. De regels vereisen een aandeel van **ten minste 50% tot 95% Mourvèdre** in de rode wijnen.
- **Aanvullende rassen:** Grenache en Cinsault moeten worden gebruikt om de blend te complementeren.
- **Optionele rassen:** Syrah en Carignan zijn toegestaan, maar mogen samen niet meer dan 15% van de blend uitmaken.

2. Opbrengst en Wijngaardbeheer

- **Lage opbrengsten:** De regels schrijven een zeer lage maximale opbrengst voor van **40 hectoliter per hectare** (sommige bronnen noemen 38 hl/ha).
- **Leeftijd van de wijnstokken:** Wijnstokken moeten minimaal 7 jaar oud zijn voordat de druiven voor de AOC-wijn gebruikt mogen worden.
- **Irrigatie:** Irrigatie van de wijngaarden is **verboden**, wat de druiven dwingt diep te wortelen.

3. Productiemethoden en Rijping (Rood)

- **Houtrijping:** Rode Bandol-wijnen moeten minimaal **18 maanden rijpen op hout** (vaak in vaten van 50 tot 300 hl).

4. Rosé en Wit

- **Rosé:** Bandol rosé wordt gemaakt van een blend met een aandeel van minimaal 20% Mourvèdre, vaak gemengd met Grenache en Cinsault.
- **Wit:** Witte Bandol is zeldzaam en wordt gemaakt van rassen als Clairette, Ugni Blanc en Bourboulenc.

5. Gebied en Oorsprong

- De AOC geldt voor een afgebakend gebied van ongeveer 1.500 tot 1.600 hectare, verspreid over acht gemeenten in de buurt van Toulon en Marseille. Samenvattend zijn de Bandol-regels sinds 1941 ontworpen om krachtige, bewaarpotentieel hebbende rode wijnen te produceren, met de Mourvèdre als dominante factor.

Drie “werelden” van wijnmakers

Traditioneel ←————→ Commercieel

Gaussen — Dagonet — Carmerais — Chanson — Clos Fourtet — Mas de l’Ou — Vellas

▶ De “boer-wijnmaker”

- ▶ Gaussen, Carmerais, Dagonet
- ▶ identiteit = terroir
- ▶ minder controle, meer authenticiteit

▶ De “technisch-gestuurde kwaliteitsmaker”

- ▶ Chanson, Clos Fourtet
- ▶ identiteit = balans tussen natuur en controle
- ▶ consistentie is cruciaal

▶ De “marktgedreven producent”

- ▶ Vellas (en deels Mas de l’Ou)
- ▶ identiteit = smaakprofiel voor consument
- ▶ minder focus op plaats

De proeflijst

1. Dagonet Tradition - Dagonet et Fils (Champagne)
2. Calie Muscadet - Bruno Carmerais (Loire 2014)
3. Beaune Bressandes 1er Cru - Chanson (Bourgogne 2017)
4. Saint-Émilion - Château Clos Fourtet / Philippe Cavalier (Bordeaux 2008)
5. Black Wolf - Vellas (Roussillon 2016)
6. Secret de Schistes Syrah - Mas de l'Ou (Languedoc - Côte Catalanes 2016)
7. Bandol - Jean Pierre Gausson (Provence 2007)



Commanderij Kempen

