

Naam van de wijn: Touraine Le Petiot

Producent: Domaine Ricard

Herkomstbepaling: Touraine Blanc, Loire, Frankrijk

Druivenras(sen): sauvignon blanc

Wijnbedrijf: In het kleine plaatsje Thésée, in het departement Loir-et-Cher, maakt de familie Ricard al vijf generaties lang wijn. Dat wel zeggen ze hebben al ruim honderd jaar lang wijngaarden waarvan de druivenoogst geleverd werd aan de Coopérative Oisy-Thésée, de lokale wijncoöperatie waarvan de familie Ricard zelfs een van mede oprichters was. In het grote wijngebied Touraine wordt het grootste deel van de druiven via wijncoöperaties verwerkt en waarbij kwantiteit voor kwaliteit gaat, want boeren worden per kilo betaald.

Voor de familie Ricard was dit ook het geval tot 1998, toen wist Vincent Ricard zijn vader over te halen om de coöperatie te verlaten en werd Domaine Ricard een feit. Vincent Ricard is een oenoloog die na zijn studie aan het Lycée Viticole d'Amboise werkte bij wijnmakers als Philippe Alliet en Francois Chidaine en in contact kwam met de legende Didier Dagueneau. Wijnmakers die op hem een grote invloed zouden hebben, want van hen leerde hij o.a. het belang van dat het werk in de wijngaard moest gebeuren; zoals ploegen (zuurstof in grond) en het belang van de juiste grondbedenkers (zo divers mogelijk) in plaats van onkruidverdelgers, op de juiste manier en moment drastisch snoeien voor rendementsbeperking en de noodzaak om geheel biologisch te gaan werken om zo ook makkelijker en beter in het vinificatieproces gebruik te kunnen maken van wilde (druifeigen) gisten. Op het twintig hectare grote Domaine Ricard worden verschillende licht verteerbare en karaktervolle witte en rode wijnen gemaakt. Het zijn mooie voorbeelden van hoe met passie en inzet de middelmaat ver overstegen kan worden.



Regio: De wijnstreek Loire is een groot 250 kilometer langgerekt wijng gebied dat begint bij het dorp Pouilly-sur-Loire in midden Frankrijk en eindigt bij de stad Nantes aan de Atlantische Oceaan. Het is een streek die beroemd is vanwege de talloze indrukwekkende kastelen en oude dorpjes, en die met een relatief koel klimaat zeer vruchtbaar en groen is. Met vele groenten, vruchten, geitenkazen en wijn die uit het Loiredal komen, heeft het terecht de reputatie van 'de tuin van Frankrijk' gekregen. Heerst er bij de kust nog een mild zeeklimaat, landinwaarts bij Sancerre is dit veranderd in een koel continentaal klimaat waarbij de Loire rivier en haar zijrivieren over het hele gebied een constant temperende factor is. De beste herkomstgebieden (AOP's) liggen allemaal in de directe nabijheid of letterlijk langs de Loire. Daarnaast is de bodemsamenstelling in het hele Loire gebied enorm afwisselend, iets dat van enorm belang is voor de kwaliteit en diversiteit van de wijnen. Het Loiregebied bestaat uit vier wijnregio's: Pays Nantais in het westen met als witte druif de melon de Bourgogne die gebruikt wordt voor o.a. Muscadet de Sèvre et Maine, Centre waar de sauvignon blanc heer en meester is in de Sancerre en Pouilly-Fumé, In Anjou-Saumur is de rode cabernet franc de bron voor prachtige wijnen als de Saumur-Champigny en de chenin blanc voor de witte droge topwijnen van Savennières en de grootse zoete wijnen Bonnezeaux en Quarts de Chaume. Tot slot is Touraine de regio waar de chenin verantwoordelijk is voor de Vouvray en de cabernet franc voor Bourgueil en Chinon. Hiermee worden vele andere herkomstgebieden ten onrechte te kort gedaan, er worden namelijk in de hele Loire door onnoemelijk veel wijnmakers geweldige wijnen gemaakt, van streekwijnen tot minder bekende AOP's als Touraine, Jasnières, Cour-Cheverny. Touraine is een grote appellation die langgerekt ten oosten en ten westen van de stad Tours ligt, en waar een aantal vernieuwende en ondernemende producenten van de sauvignon blanc opvallend goede witte en van cabernet franc en cot interessante rode wijnen weten te maken.

Vinificatie (wijnbereiding): Na de handmatige pluk vindt er een selectie plaats van de druiven die vervolgens na persing en zonder gebruik van zwavel drie weken lang met lage teperatuur, een spontane alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten ondergaan op roestvrijstalen tanks. Daarna wordt de jonge wijn overgestoken voor 80% op schone cuves en voor 20% op drie jaar oude barriques, waar de malolactische gisting en rijping op de lies plaats vindt. Na 8 maanden wordt de wijn geassembleerd, licht

gefilterd en met toevoeging van een minimale hoeveelheid zwavel gebotteld. Dit hele proces verloopt volgens biologische regels en voorschriften.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 12%. Helder strogeel van kleur. In de neus aroma's van groene appel, abrikozen, witte bloemen, iets van zwarte bessen en gedroogde dragon. In het smaakpalet sinaasappelschil, meloen en wat kruidigheid die in de afdronk begeleid worden door frisse zuren. Serveren: 10 tot 12°C. Bewaren: tot 3 jaar na de oogst.

Culinair advies: Snoekbaars, avocado met kruiden vulling, witte asperges met boter en ei, salade met geitenkaas.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 2013 88p The Wine Advocate.

Smaaktype: Droog, medium vol, druivig en licht kruidig.

Glasadvies: Riedel Veritas Riesling, Riedel Vinum Sauvignon Blanc.