

Degustatie Elzas (17 januari 2023)

In menig opzicht zijn Frankrijk en Duitsland twee totaal verschillende landen, maar in de Elzas, die eeuwenlang een twistappel was tussen beide Europese grootmachten, lijken ze naadloos in elkaar over te lopen. Willy heeft er een stuk van zijn hart verloren en neemt ons als een gepassioneerde en ervaren gids mee op een wandeling door golvende wijngaarden en door pittoreske dorpjes.



Op de zowat 170 kilometer lange, smalle strook tussen Marlenheim en Thann worden verrassend veel verschillende druivensoorten aangeplant. De top vijf bestaat uit riesling (21,9%), pinot blanc + auxerrois (21,2%), gewurztraminer (19,4%) en pinot gris (15,4%) en pinot noir (9%). Verder komen ook sylvaner, muscat, chasselas en chardonnay voor.

Niet alleen het aantal druivensoorten is sterk gevarieerd, ook de bodem is een heus lappendeken met maar liefst dertien bodemsoorten (zandsteen, leisteen, mergel, klei, löss, krijt, graniet, vulkanisch gesteente,...)

Dat het gebied voor wijnbouw geschikt was, wisten de Romeinen al en rond het jaar duizend werd er op maar liefst 160 plaatsen wijn verbouwd. Na een absolute bloei in de zestiende eeuw werd de wijnbouw in de Elzas een verhaal met hoogtes en laagtes. Oorlogen en de phylloxeraplaag brachten niet te overziene schade toe, maar telkens weer krabbelde de Elzas weer recht. Vandaag liggen er in de regio zo'n 15.600 hectare wijngaarden, waar 4930 producenten elk jaar vanaf 15 september aan de slag gaan om zo'n 1,2 miljoen hectoliter wijn maken, waarvan negentig procent witte wijn. Die wordt

verplicht gebotteld in het productiegebied en (behalve de *crémant*) verkocht in de elegante *flûtes d'Alsace*.

Het succes van de wijnbouw in de Elzas is onder andere te danken aan het droge landklimaat met zonnige zomers, koude winters en een zacht najaar. De Vogezen beschermen de streek tegen invloeden van de oceaan en houden de neerslag tegen. Om optimaal te profiteren van het gunstige klimaat, zijn de wijngaarden zuidoostelijk of zuidelijk georiënteerd.

Sinds 1962 waakt de AOC Alsace over de kwaliteit en in 1975 kwamen daar *grands crus* bij. Een jaar later volgde de eerste *Crémant d'Alsace*.

AOC Alsace beslaat 72 procent van de productie. Op het etiket staat er één druif vermeld, naast de gemeente, *lieu-dit* of naam van de wijngaard. Voor blends van verschillende druiven wordt de benaming Edelzwicker of Gentil gebruikt: verfrissende wijntjes die vlot wegdrinken in de *winstub*'.

De 51 grand-cruwijnen komen allemaal van wijngaarden op 200 à 400 meter hoogte en zijn goed voor een productie van 45.000 hectoliter. Op het etiket staan behalve de naam van de grand cru het oogstjaar en de druif (riesling, gewurztraminer, muscat, pinot noir. Daar kunnen nog bijzondere vermeldingen bij komen: *vendages tardives* of *sélection de grains nobles* (edelrot).

De crémants d'Alsace zijn de populairste mousserende wijnen in heel Frankrijk. Ze worden door een vijfhonderdtal producenten gemaakt van pinot blanc, pinot gris, pinot noir, riesling en chardonnay volgens de *méthode champenoise* (twee gisting in de fles). Het aandeel van bubbels in de wijnproductie van de Elzas bedraagt 24 procent. Als opwarmertje mogen we alvast proeven van een crémant van domein Anne de Laweiss (€ 12,75) uit de regio Kaysersberg, waar we de rest van de avond zullen vertoeven. Tussendoor vertelt Willy bevlogen over de schoonheid van de regio, de gastvrijheid van de bewoners en de heerlijke regionale keuken die meer te bieden heeft dan de beste zuurkool ter wereld. De gerechten luisteren naar poëtische namen als *baeckoeffe*, *flammkuche* en *gugelhopf*. Het water komt ons in de mond en Willy zou nog uren kunnen doorgaan, maar stilaan wordt het tijd om zelf aan onze wandeling door de Elzas te beginnen. Daarbij heeft Willy geen precies parcours uitgetekend, maar neemt hij ons op sleeptouw en stelt voor ons te laten verrassen door alles wat we onderweg tegenkomen.



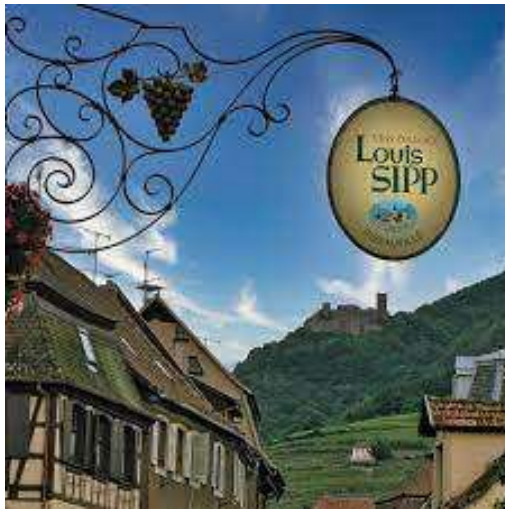
1. Domaine Fernand Engel (Rorschwir) – Renaissance 2019 AOC Alsace (Vinatis, € 15,-)

Deze lichtgele **sylvaner** met een groenige reflectie verleidt meteen met een sterk aromatische neus vol bloesem en exotische, fruitige toetsen van ananas en meloen.

Fraîcheur en zoetere aroma's houden elkaar min of meer in evenwicht. Die lijn wordt doorgetrokken naar de mond. De aanzet is fris-zurig met groene appel, buxus en een licht minerale toets, waarna exotischer fruit het overneemt en afgerond wordt met een licht zoetige aanzet. Een aardige sylvaner die niet alleen als aperitief overtuigt, maar bijvoorbeeld ook zou passen bij asperges.



2. **Domaine Louis Sipp (Ribeauvillé) – Muscat 2018 AOC Alsace** (Qualivino, € 12,50)



Een goudgele, tranende assemblage van **muscat d'Alsace** (60%) en **muscat Ottonel** (40%) die vaak voorkomt in de Elzas. In de neus laat de de muscat d'Alsace zich alvast gelden met een bijzonder aromatisch bouquet van bloemen, rijpe appel, honing en rozijnen, mango en een snufje kruiden. Qua smaak domineert het wat vollere, boterige karakter van de muscat d'Ottonel. Sommigen vinden er zelfs een streepje boenwas in terug. De aanzet in de mond is redelijk zoet en dat zet zich door in het midden en in de finale. De aanwezige zuren hadden iets nadrukkelijker mogen zijn om voor een evenwichtiger balans te zorgen. Dit

is een wijn die helemaal tot zijn recht komt bij kaas of cake.

3. **Domaine Henri Ehrhart (Ammerschwir) – Réserve particulière 2021 AOC Alsace** (Vinatis, € 10,24)

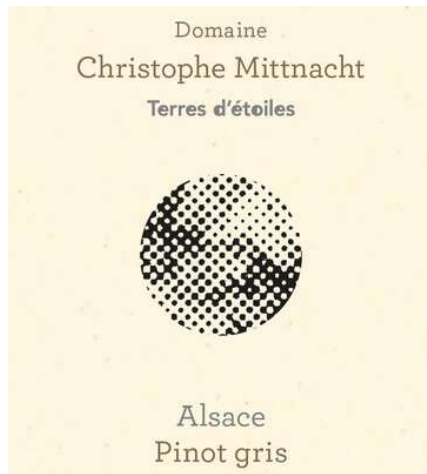
Wie niet zou weten dat de *Réserve particulière* een **pinot noir** is, zou aanvankelijk wel 's op het verkeerde been gezet kunnen worden door deze eerder donkerrode dan robijnrode wijn die hoogstens doorschijnend genoemd kan worden. De aroma's kunnen echter niet liegen: opgelegde krieken, kersen, cuberdon en een vleugje zoethout. In de mond komen daar vanaf de explosieve, fruitige aanzet vlier en rode besjes bij, en later zelfs een lichte kruidigheid. Die laatste gaat in de afdronk over in een zuurtje en een licht bittertje. Een wijn die vraagt om een heerlijke charcuterieschotel met gedroogde ham.



4. **Domaine Hugel (Riquewihr) – Cuvée les Amours 2020 AOC Alsace** (Magnus, € 11,50)

Zéér helder en opvallend licht van kleur met een fijne groene tint: zo laat deze jonge **pinot blanc** zich kennen in het glas. De aroma's zijn niet uitbundig, maar komen mooi gedoseerd vrij: bloesem, witte perzik, groene appel en na een rondje walsen zelfs lychee. De vergelijking met een fris, maar best aangenaam en zacht lentebriesje is zeker op haar plaats. In de mond komt die frisheid meteen terug in de aanzet. Ze wordt aangevuld met een zekere mineraliteit en een lichte prikkeling op de tong. Een geslaagde, discrete wijn die alleen in de afdronk wat onder de verwachtingen blijft.

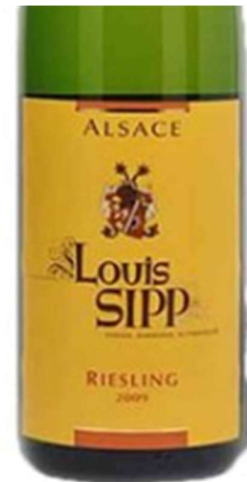
5. **Domaine Christophe Mittnacht (Hunawihir) – Terres d’Etoiles 2020 AOC Alsace** (Magnus, € 15,98)



Deze lichtgele **pinot gris** traant behoorlijk sterk, geen wonder met een alcoholgehalte van 14 procent. De neus blijft aanvankelijk wat gesloten, maar na enig walsen komen discrete bloemige aroma's vrij die iets weg hebben van de witte *lonicera fragrantissima* (kamperfoelie) die momenteel in mijn tuin staat te bloeien. Tegen die eerder discrete neus staat een veel expressiever smaakpalet: bloemig – Daar is de kamperfoelie weer – rijpe golden, peer, perzik. De meningen over de wijn lopen wat uiteen. Sommigen waarderen de volle smaken, anderen houden niet van de dominante zoete smaken en missen de nodige zuren die de wijn meer elegantie hadden kunnen verlenen.

6. **Domaine Jean Sipp (Ribeauvillé) – Riesling Réserve 2019 AOC Alsace** (Magnus, € 11,98)

Dat de Elzas meer te bieden heeft dan riesling, hebben we intussen wel begrepen, maar uiteindelijk kom je toch terecht bij de meest aangeplante druif van de hele regio. Hoewel de Réserve van Jean Sipp al vier jaar oud is, is de kleur ervan nog behoorlijk lichtgeel. Pas na wat walsen komen er typische rieslingaroma's naar boven: appel, peer, abrikoos, witte perzik, ananas en kumquat samen met een vleugje kruidigheid, die sommigen bestempelen als de petroleumgeur, die veel mensen meteen associëren met rieslingwijnen. Een best complexe neus dus. De mond bevestigt die indrukken en de zoetere smaken (peer, perzik, abrikoos) worden voldoende gecounterd door frisse zuren.



7. **Domaine Bestheim (Bennwihir) - Schlossberg 2019 AOC Alsace Grand Cru** (Vinatis, € 15,99)
- Net als de vorige wijn is ook de deze riesling lichtgeel van kleur. Voor de rest overtreft hij de vorige zowel in de neus als in de mond. De kenmerkende, expressieve rieslingaroma's zijn verfijnder en complexer met een iets nadrukkelijker floraal karakter en iets meer kruidigheid. Hetzelfde geldt voor de mond, waar rijp fruit, kruiden, gedoseerde zuren en een zekere mineraliteit voor een harmonieus en krachtig geheel zorgen. De afdronk is bovengemiddeld lang en aangenaam. Een voorbeeld van een fraaie riesling voor een zeer correcte prijs.



8. Domaine Louis Sipp (Ribeauvillé) – Gewurztraminer 2018 (Qualivino, € 16,20)

“Gewurztraminère”, zo noemen de Fransen de aromatische druivensoort die oorspronkelijk afkomstig is uit Tramin in Zuid-Tirol. De umlaut die er in het Duits hoort te staan, vergeten ze gemakshalve, maar dat neemt niet weg dat ze van deze druif mooie wijnen kunnen maken. Louis Sipp is er alvast in geslaagd zowat alles uit de druif te halen. Wat een expressieve aroma’s: honing, rozijnen, rijpe perzik, vijgen, een hele bloemenweide en een stevig bouquet garni. Ook de mond lost de verwachtingen helemaal in: de hele fruitmand en het complete kudentuiltje strelen de tong en het verhemelte. Overdadig? Neen, want na de zoete wat aanzet volgen er voldoende zuren om de wijn een zekere frisheid en elegantie mee te geven.



Wat onthouden we van onze wandeling door de Elzas?

- De Elzas is niet voor één gat te vangen en is veel meer dan alleen maar riesling. Op 15.000 hectare met soms heel verschillende terroirs worden uiteenlopende druiven aangeplant.
- Riesling blijft de toonaangevende druif die zich hier prima in haar sas voelt en de meest complexe wijnen oplevert.
- De gewurztraminer is een exotisch buitenbeentje dat voor verrassende resultaten zorgt.
- De prijs-kwaliteitsverhouding zit helemaal goed.
- Willy gidste ons niet alleen met kennis van zaken, maar ook met veel passie door zijn favoriete (wijn)streek. Oprechte dank daarvoor.

(Verslag: Johan De Smet)