

INHOUDSTAFEL

Hoofdstuk 1	Franse aperitieven en distillaten	9
1.1	Aperitieven	10
1.1.1	Inleiding	10
1.1.2	Wijn als aperitief	10
1.1.2.1	Versterkte wijnen	10
1.1.2.2	Droge witte wijnen	10
1.1.2.3	Mousserende wijnen	11
1.1.3	Aperitieven op wijnbasis	11
1.1.3.1	Kir en Kir Royal	11
1.1.3.2	Vermout op basis van wijn	12
1.1.3.3	Bitters op basis van wijn (Quinquinas of kinabitters)	12
1.1.4	Aperitieven op basis van alcohol	13
1.1.4.1	Bitters op basis van alcohol	13
1.1.4.2	Gentianen op basis van alcohol	13
1.1.4.3	Anijsdranken op basis van alcohol	13
1.2	Distillaten uit Frankrijk	14
1.2.1	Eaux de vie	14
1.2.1.1	Eau de vie van wijn	14
1.2.1.2	Eau de vie van cider – Calvados	21
1.2.1.3	Marc of eau de vie van Marc (perskoek)	22
1.2.1.4	Eau de vie van fruit	22
1.2.1.5	Eau de vie van granen en zaden	24
1.2.1.6	Eau de vie van distillatie van het sap van suikerriet of van melasse	24
1.2.2	Likeuren	25
1.2.2.1	Likeuren op basis van fruit	25
1.2.2.2	Likeuren op basis van planten	26
1.2.2.3	Likeuren op basis van kruiden	26
Hoofdstuk 2	Hïërarchie van de Franse wijnen en hun etiket	29
2.1	Verschillende wijncategorieën	32
2.2	Wijn zonder geografische omschrijving – Vins Sans Indication Géographique	33
2.2.1	Het etiket en rugetiket	33
2.3	Wijn met Beschermd Geografische Aanduiding (IGP)	34
2.3.1	Het etiket en rugetiket	34
2.4	Wijn met Beschermd Oorsprongbenaming (AOP)	35
2.4.1	Het etiket en rugetiket	35
Hoofdstuk 3	Overzicht van de wijnregio's in Frankrijk	39
3.1	Inleiding	41
3.2	Alsace	42
3.2.1	Situering	43
3.2.2	Kwaliteitsfactoren	43
3.2.2.1	Het klimaat	43
3.2.2.2	De bodem	44
3.2.3	Wijnstoksoorten	44
3.2.4	Gecontroleerde herkomstbenamingen (AOC)	46
3.2.5	De Confrérie Saint-Etienne	47
3.2.6	Lorraine	48
3.2.7	Gemeenten en gehuchten Alsace	48

3.3	Beaujolais	50
3.3.1	Situering	51
3.3.2	Kwaliteitsfactoren	51
3.3.3	De wijnstoksoorten	51
3.3.4	Gecontroleerde herkomstbenamingen (AOC)	51
3.3.5	De Beaujolais Primeur	52
3.3.5.1	Herkomst	52
3.3.5.2	Wat is een Beaujolais Nouveauwijn?	53
3.3.5.3	Oorsprong	53
3.3.5.4	Vinificatie	53
3.3.6	Coteaux du Lyonnais	53
3.4	Bordeaux	54
3.4.1	Situering	55
3.4.2	Wijnstoksoorten	55
3.4.2.1	Witte wijnen: 11%	55
3.4.2.2	Rode wijnen & roséwijnen: 89%	56
3.4.3	De verschillende regio's - Appellaties	56
3.4.3.1	Médoc en Haut-Médoc	57
3.4.3.2	Graves en Pessac-Léognan	66
3.4.3.3	De likoreuze wijnen van Bordeaux	68
3.4.3.4	Pomerol	72
3.4.3.5	Saint-Emilion	75
3.4.3.6	Fronsac	78
3.4.3.7	De minder bekende appellaties uit Bordeaux	79
3.5	Bourgogne	81
3.5.1	Situering	82
3.5.2	Kwaliteitsfactoren	83
3.5.2.1	Klimaat	83
3.5.2.2	Bodem	83
3.5.3	Wijnstoksoorten	84
3.5.4	Gecontroleerde herkomstbenamingen (AOC)	85
3.5.4.1	Regionale appellaties AOC (23): 52% van de productie	85
3.5.4.2	Gemeentelijke appellaties (44): 36,6%	87
3.5.5	Bespreking van de gebieden (van noord naar zuid)	88
3.5.5.1	Departement Yonne (Laag-Bourgogne) Chablis	88
3.5.5.2	Departement Côte d'Or	91
3.5.5.3	Departement Saône et Loire	100
3.6	Champagne	105
3.6.1	Situering	106
3.6.2	Kwaliteitsfactoren	106
3.6.2.1	Klimaat	106
3.6.2.2	Bodem	107
3.6.3	Wijnstoksoorten	107
3.6.4	Gecontroleerde herkomstbenamingen (AOC)	107
3.6.5	Bespreking van de gebieden	108
3.6.5.1	De vinificatie	110
3.6.5.2	Andere courante champagneproducten	114
3.6.5.3	Enkele champagnehuizen en speciale cuvées	114
3.7	Corsica	116
3.7.1	Situering	117
3.7.2	Kwaliteitsfactoren	117
3.7.2.1	Klimaat	117
3.7.2.2	Bodem	117
3.7.3	Wijnstoksoorten	117
3.7.4	Gecontroleerde herkomstbenamingen (AOC)	117
3.7.4.1	Regionale AOC Corse	117
3.7.4.2	Gemeentelijke AOC	117

3.8	Côtes du Rhône	118
3.8.1	Situering	119
3.8.2	Kwaliteitsfactoren	119
3.8.2.1	Klimaat	119
3.8.2.2	Bodem	119
3.8.2.3	Wijntypes	119
3.8.3	Wijnstoksoorten	120
3.8.4	Gecontroleerde herkomstbenamingen (AOC)	120
3.9	Jura	128
3.9.1	Situering	129
3.9.2	Kwaliteitsfactoren	129
3.9.2.1	Klimaat	129
3.9.2.2	Bodem	129
3.9.3	Wijnstoksoorten	129
3.9.4	Gecontroleerde herkomstbenamingen (AOC)	129
3.9.5	Typische wijnen	131
3.9.5.1	Vin Jaune	131
3.9.5.2	Vin de Paille	131
3.10	Languedoc	132
3.10.1	Situering	133
3.10.2	Kwaliteitsfactoren	133
3.10.2.1	Klimaat	133
3.10.2.2	Bodem	133
3.10.3	Wijnstoksoorten	133
3.10.4	Gecontroleerde herkomstbenamingen (AOC)	134
3.10.5	Gecontroleerde herkomstbenamingen voor Vin Doux Naturel	136
3.11	Loire	137
3.11.1	Situering	138
3.11.2	Kwaliteitsfactoren	138
3.11.2.1	Klimaat	138
3.11.2.2	Bodem	138
3.11.3	Wijnstoksoorten	139
3.11.4	Gecontroleerde herkomstbenamingen (AOC)	139
3.11.4.1	AOC uit Pays Nantais of Loire Atlantique	140
3.11.4.2	Herkomstbenamingen uit Anjou-Saumur	141
3.11.4.3	AOC uit Touraine	143
3.11.4.4	Herkomstbenamingen uit Centre Loire	145
3.11.4.5	AOC uit Centre	146
3.12	Provence	147
3.12.1	Situering	148
3.12.2	Kwaliteitsfactoren	148
3.12.2.1	Klimaat	148
3.12.2.2	Bodem	148
3.12.3	Wijnstoksoorten	148
3.12.4	Gecontroleerde herkomstbenamingen (AOC)	148
3.13	Roussillon	150
3.13.1	Situering	151
3.13.2	Kwaliteitsfactoren	151
3.13.2.1	Klimaat	151
3.13.2.2	Bodem	151
3.13.3	Wijnstoksoorten	151
3.13.4	Gecontroleerde herkomstbenamingen (AOC)	152
3.13.5	Gecontroleerde herkomstbenamingen voor VDN	152

3.14	Savoie en Bugey	154
3.14.1	Situering	155
3.14.2	Kwaliteitsfactoren	155
3.14.2.1	Klimaat	155
3.14.2.2	Bodem	155
3.14.3	Wijnstoksoorten	155
3.14.4	Gecontroleerde herkomstbenamingen (AOC)	156
3.15	Sud-Ouest	159
3.15.1	Situering	160
3.15.2	Kwaliteitsfactoren	160
3.15.2.1	Klimaat	160
3.15.2.2	Bodem	160
3.15.3	Gecontroleerde herkomstbenamingen (AOC)	160
Oefenkaarten		166