

# Sauvignon Blanc



De Sauvignon Blanc is een witte druif, gebruikt voor de bereiding van witte wijn. Deze druif wordt in diverse landen aangeplant. Zijn oorsprong ligt in Frankrijk. In de 18e eeuw verspreidde hij zich via migranten naar Nieuw-Zeeland, Chili, de Verenigde Staten, Zuid-Afrika, Spanje, Oostenrijk en Noord-Italië. In Frankrijk vindt men het als monocépage in de wijnstreken Loire, Bordeaux en Languedoc.

De hier gebruikte naam is die, die de Fransen er aan geven. In andere landen komt de druif voor onder de namen Fume Blanc (zelfde druif, uit de VS met houtopvoeding) en Blanc Fume (zelfde verhaal Zuid-Afrika).

De druif wordt zowel voor cépage wijnen gebruik als ook in assemblages.

Zeer frisse aromatische druif met een complex en fruitig aroma dat doet denken aan paprika en vlierbessen. Zij heeft een typische grasachtige kruidigheid die met een frisse zuurgraad de wijn een eigen karakteristieke smaak geeft. Na enige jaren vertoont de wijn vaak een geur die aan asperges doet denken.

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 ananas en lychee op. De wijn heeft een bittere naar zoet neigende afdronk. Voor Noord-Franse wijnen soms knisperend droog, uit warmere gebieden zachter van smaak. Deze geur- en smaakcomponenten zijn minder uitgesproken als deze druif in een assemblage met andere druiven wordt gebruikt.

Bekende wijnen zijn: Sancerre, Menetou-Salon en Pouilly-Fumé. Daarnaast zijn er mooie assemblages met de Semillon in de Bordeaux. Thans komen de mooiste Sauvignon Blancs misschien wel uit Nieuw-Zeeland of Oostenrijk.

