

HOOFDSTUK 1	HIËRARCHIE VAN DE FRANSE WIJNEN EN HUN ETIKET	7
1.1	Verschillende wijncategorieën	9
1.2	Wijn zonder geografische omschrijving – Vins Sans Indication Géographique	11
1.2.1	Het etiket en rugetiket	11
1.3	Wijn met Beschermd Geografische aanduiding (IGP)	11
1.3.1	Het etiket en rugetiket	13
1.4	Wijn met Beschermd Oorsprongbenaming	13
1.4.1	Het etiket en rugetiket	13
HOOFDSTUK 2	OVERZICHT VAN DE WIJNREGIO'S IN FRANKRIJK	15
2.1	Inleiding	18
2.2	Alsace	19
2.2.1	Situering	20
2.2.2	Kwaliteitsfactoren	20
2.2.2.1	Het klimaat	20
2.2.2.2	De bodem	20
2.2.3	Druivenvariëteiten	21
2.2.4	Gecontroleerde herkomstbenamingen (AOC)	22
2.2.5	De Confrérie Saint-Etienne	23
2.2.6	Lorraine	24
2.2.7	Gemeenten en gehuchten Alsace	24
2.3	Beaujolais	26
2.3.1	Situering	27
2.3.2	Kwaliteitsfactoren	27
2.3.3	De druivenvariëteiten	27
2.3.4	Gecontroleerde herkomstbenamingen (AOC)	27
2.3.5	De Beaujolais Primeur	28
2.3.5.1	Herkomst	28
2.3.5.2	Wat is een Beaujolais Nouveauwijn?	28
2.3.5.3	Vinificatie	28
2.3.6	Coteaux du Lyonnais	28
2.4	Bordeaux	29
2.4.1	Situering	30
2.4.2	Druivenvariëteiten	30
2.4.2.1	Witte wijnen: 12 %	30
2.4.2.2	Rode wijnen & roséwijnen: 88 %	30
2.4.3	De verschillende regio's – Appellaties	31
2.4.3.1	Médoc en Haut-Médoc	32
2.4.3.2	Graves en Pessac-Léognan	38
2.4.3.3	De likoreuze wijnen van Bordeaux	39
2.4.3.4	Pomerol: 767 ha.	42
2.4.3.5	Saint-Emilion	44
2.4.3.6	Fronsac	46
2.4.3.7	De minder bekende appellaties uit Bordeaux	47
2.5	Bourgogne	49
2.5.1	Situering	50
2.5.2	Kwaliteitsfactoren	51
2.5.2.1	Klimaat	51
2.5.2.2	Bodem	51
2.5.3	Druivenvariëteiten	52
2.5.4	Gecontroleerde herkomstbenamingen (AOC)	53
2.5.4.1	Regionale appellaties AOC (23): 51 % van de productie	53
2.5.4.2	Gemeentelijke appellaties (44): 37 %	54
2.5.5	Bespreking van de gebieden (van noord naar zuid)	55
2.5.5.1	Departement Yonne (Laag-Bourgogne) Chablis	55
2.5.5.2	Departement Côte d'Or	57
2.5.5.3	Departement Saône et Loire	63

2.6	Champagne	66
2.6.1	Situering	67
2.6.2	Kwaliteitsfactoren	67
2.6.2.1	Klimaat	67
2.6.2.2	Bodem	67
2.6.3	Druivenvariëteiten	67
2.6.4	Gecontroleerde herkomstbenamingen (AOC)	68
2.6.5	Bespreking van de gebieden	69
2.6.5.1	De vinificatie	70
2.6.5.2	Andere courante champagneproducten	72
2.7	Corsica	72
2.7.1	Situering	72
2.7.2	Kwaliteitsfactoren	72
2.7.2.1	Klimaat	72
2.7.2.2	Bodem	73
2.7.3	Druivenvariëteiten	73
2.7.4	Gecontroleerde herkomstbenamingen (AOC)	73
2.7.4.1	Regionale AOC Corse	73
2.7.4.2	Gemeentelijke AOC	73
2.8	Côtes-du-Rhône	74
2.8.1	Situering	74
2.8.2	Kwaliteitsfactoren	75
2.8.2.1	Klimaat	75
2.8.2.2	Bodem	75
2.8.2.3	Wijntypes	75
2.8.3	Druivenvariëteiten	75
2.8.4	Gecontroleerde herkomstbenamingen (AOC)	76
2.9	Jura	82
2.9.1	Situering	83
2.9.2	Kwaliteitsfactoren	83
2.9.2.1	Klimaat	83
2.9.2.2	Bodem	83
2.9.4	Gecontroleerde herkomstbenamingen (AOC)	83
2.9.5	Typische wijnen	84
2.9.5.1	Vin Jaune	84
2.9.5.2	Vin de Paille	84
2.10	Languedoc	85
2.10.1	Situering	86
2.10.2	Kwaliteitsfactoren	86
2.10.2.1	Klimaat	86
2.10.2.2	Bodem	86
2.10.3	Druivenvariëteiten	86
2.10.4	Gecontroleerde herkomstbenamingen (AOC)	87
2.10.5	Gecontroleerde herkomstbenamingen voor Vin Doux Naturel	88
2.11	Loire	89
2.11.1	Situering	89
2.11.2	Kwaliteitsfactoren	90
2.11.2.1	Klimaat	90
2.11.2.2	Bodem	90
2.11.3	Druivenvariëteiten	90
2.11.4	Gecontroleerde herkomstbenamingen (AOC)	91
2.11.4.1	AOC uit Pays Nantais of Loire Atlantique	91
2.11.4.2	Herkomstbenamingen uit Anjou-Saumur	92
2.11.4.3	AOC uit Touraine	93
2.11.4.4	Herkomstbenamingen uit Centre Loire	95
2.11.4.5	AOC uit Centre	95

2.12	Provence	96
2.12.1	Situering	97
2.12.2	Kwaliteitsfactoren	97
2.12.2.1	Klimaat	97
2.12.2.2	Bodem	97
2.12.3	Druivenvariëteiten	97
2.12.4	Gecontroleerde herkomstbenamingen (AOC)	97
2.13	Roussillon	99
2.13.1	Situering	99
2.13.2	Kwaliteitsfactoren	100
2.13.2.1	Klimaat	100
2.13.2.2	Bodem	100
2.13.3	Druivenvariëteiten	100
2.13.4	Gecontroleerde herkomstbenamingen (AOC)	100
2.13.5	Gecontroleerde herkomstbenamingen voor VDN	101
2.14	Savoie en Bugey	102
2.14.1	Situering	103
2.14.2	Kwaliteitsfactoren	103
2.14.2.1	Klimaat	103
2.14.2.2	Bodem	103
2.14.3	Druivenvariëteiten	103
2.14.4	Gecontroleerde herkomstbenamingen (AOC)	104
2.15	Sud-Ouest	106
2.15.1	Situering	106
2.15.2	Kwaliteitsfactoren	107
2.15.2.1	Klimaat	107
2.15.2.2	Bodem	107
2.15.3	Gecontroleerde herkomstbenamingen (AOC)	107
HOOFDSTUK 3 FRANSE APERTIEVEN EN DISTILLATEN		111
3.1	Aperitieven en distillaten	112
3.1.1	Inleiding	112
3.1.2	Wijn als aperitief	113
3.1.2.1	Versterkte wijnen	113
3.1.2.2	Droge witte wijnen	113
3.1.2.3	Mousserende wijnen	113
3.1.3	Aperitieven op wijnbasis	114
3.1.3.1	Kir en Kir Royal	114
3.1.3.2	Vermout	114
3.1.3.3	Bitters op basis van wijn (Quinquinas of kinabitters)	115
3.1.4	Aperitieven op basis van alcohol	115
3.1.4.1	Bitters op basis van alcohol	115
3.1.4.2	Gentianen op basis van alcohol	116
3.1.4.3	Anijsdranken op basis van alcohol	116
3.2	Distillaten	116
3.2.1	Eaux de vie	116
3.2.1.1	Eau de vie van wijn	117
3.2.1.2	Eau de vie van cider – Calvados	123
3.2.1.3	Marc of eau de vie van Marc (perskoek)	124
3.2.1.4	Eau de vie van fruit	124
3.2.1.5	Eau de vie van granen en zaden	125
3.2.1.6	Eau de vie van distillatie van het sap van suikerriet of van melasse	126
3.2.2	Likeuren	127
3.2.2.1	Likeuren op basis van fruit	127
3.2.2.2	Likeuren op basis van planten	128
3.2.2.3	Likeuren op basis van kruiden	128