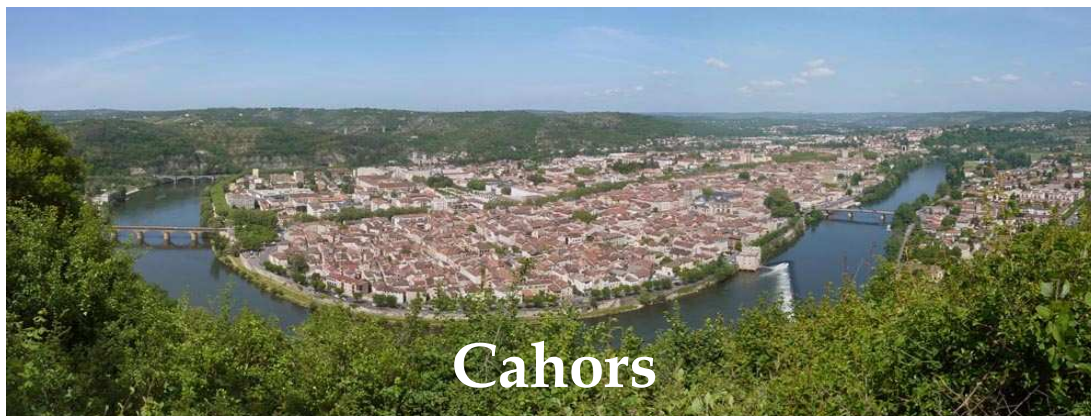


Proefavond 13 november 2010 – Patrick Brock

Met medewerking van Isabelle Rey-Auriat



Cahors is qua reputatie veruit de belangrijkste wijn in de grote familie van het Zuid-Westen. De wijngaarden behoren tot de oudste van Frankrijk en hebben een vrij unieke centrale ligging, namelijk telkens op 200 km van de Atlantische Oceaan, de Middellandse Zee en de Pyreneeën.

Bij het opmaken van de jaarplanning had ik de keuze: ofwel nam ik het thema Médoc voor mijn rekening, ofwel Cahors. Welnu, ik heb me mijn keuze geenszins beklagd want door een gunstige wind kregen wij plots het aanbod van een wijnbouwster (en wat voor één) om deze proeverij te begeleiden. Isabelle Rey-Auriat is niet alleen eigenares van het domein Château Les hauts d'Aglan maar is tevens export verantwoordelijke van l'union interprofessionnelle du vin de Cahors (UIVC). Blijft natuurlijk wel het feit dat ik in mijn pen moet kruipen wat betreft het artikel.

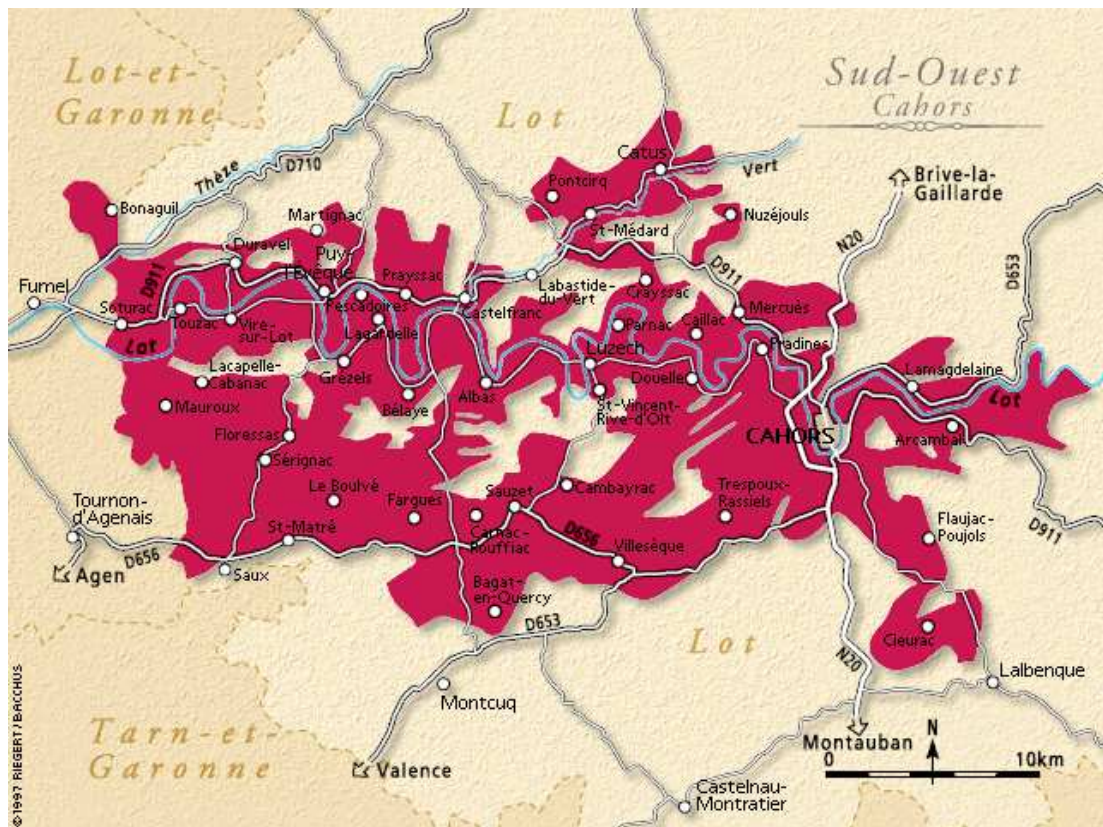
Wat hebben we opgestoken van Isabelle's uiteenzetting.

Cahors is wat zij noemt een jonge wijngaard. Bovendien zijn zij de pioniers van de export. Al in de 5^{de} eeuw genoot deze wijn grote faam. Omdat de wijn zo stevig, complex en zeer geconcentreerd was, kon hij moeiteloos over de hele wereld verscheept worden, dit zonder kwaliteitsverlies. Cahors was lang de grote concurrent van Bordeaux en in 1850 bedroeg de totale aanplant ± 60.000 ha.

Achtereenvolgende rampen zorgden vanaf 1878 echter voor een teloorgang van de wijngaard. Immers na phylloxera volgde zwartrot en vervolgens oïdium. Rond 1930 kreeg Cahors, als wijnversterker¹, nog onverwachte concurrentie door import van Algerijnse wijn. Men mag gerust stellen dat tot vlak na de Tweede Wereldoorlog er geen goede Cahors wijnen werden gemaakt. Alles ging op in anonieme bulkwijnen. De in 1947 opgerichte coöperatieve van Parnac zette een rem op de verdere terugval van de wijnexploitaties. De vernietigende vorst van 1956 forceerde een andere aanpak. Voor de nieuwe aanplant werd massaal voor malbec gekozen. Niettemin bedroeg het wijnbouw oppervlak in 1962 slechts 208 ha. Pas in 1971, onder president Georges Pompidou die een buitenverblijf had in de streek, werd Cahors tot AOC wijn gepromoveerd.

¹ Cahors wijnen werden gebruikt om slappe, kleine Bordeaux wijnen op te krikken of aan te sterken.

Thans beleeft Cahors zijn tweede jeugd. Het herkomstgebied, 4.250 ha groot, omvat 45 gemeenten rond de Lotvallei. De meeste liggen ten westen van de stad Cahors, verspreid over een afstand van 50 km.



De druif in Cahors is de malbec of auxerrois, lokaal ook c t genoemd. Deze donkere, bijna zwarte druif, die te Bordeaux en in de Loire streek eerder als mengdruif wordt gebruikt, is uiterst geschikt voor de kalkhoudende bodems op de plateaus (“causses”) langs beide oevers van de Lot. De samenstelling van deze kalk lijkt veel op die van het Bourgondische Chablis. Zij reiken tot meer dan 300 m boven de zeespiegel en worden gekenmerkt door wild struikgewas (o.a. jeneverbesstruiken) en dorre grasvlakten.

Het AOC reglement stipuleert dat er minimum 70% malbec aanwezig dient te zijn in de wijn. Door de typische bodem en het klimaat geeft deze druif van nature stevige en tanninerijke wijnen. Complementair zijn toegelaten : merlot en tannat, maar elk individueel voor niet meer dan 20%, alsook jurançon noir (maximaal 10%).

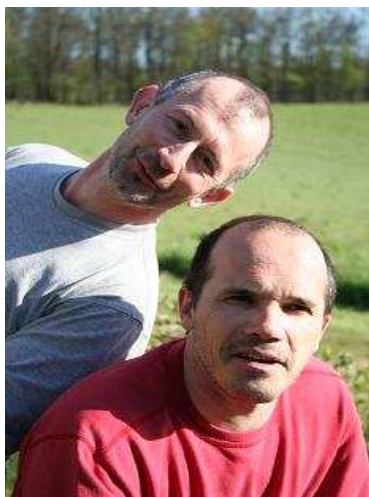
IN HET GLAS

Château Bergon-Deltour - Cuvée d'Honneur

Dit domein dat zich situeert te Saint-Vincent-Rive-d'olt werd in 1895 aangekocht door Mevr Deltour. Vandaag staat het onder leiding van haar achterkleinkind Jean-Luc Bergon en diens echtente Dominique. Zij bezitten 27 ha, gelegen op argilo-calcaire heuvelruggen. Ongeveer 23,5 ha is beplant met gemiddeld 20 jaar oude malbec stokken en ± 4 ha met gemiddeld 17 jaar oude malbec. De wijn die wij proeven is, hoe kan het ook anders, gemaakt met 100% malbec.

Château Lacapelle-Cabanac - XL

In augustus 2001 realiseerden Thierry Simon en Philippe Verax, beiden voordien actief in de informatica, een gemeenschappelijke droom en werden eigenaar van dit domein met zijn functionele en reeds goed uitgeruste kelder. De 19 ha wijngaard (30 jaar oude druivenstammen) zijn gelegen rondom het kasteel op een cause calcaire op zo'n 300 m hoogte. Ongeveer 15,59 ha is aangeplant met malbec en 2,95 ha met merlot.



Onder deskundige leiding van oenoloog Thomas Beauvillain begonnen zij niettemin meteen met de totale vernieuwing van de apparatuur en modernisering van de gebouwen. Ook zwoeren zij het gebruik van chemische bestrijdingsmiddelen af. Dit leidde in oktober 2005 tot de eerste oogst onder het officiële AB label (Agriculture Biologique). De druiven werden veel beter en hun wijnen werden bekend onder particuliere en professionele gebruikers. Vanaf dat moment wonnen zij meerdere grote prijzen voor hun wijnen en ontvingen zij vrijwel jaarlijks één of meerdere sterren in de fameuze Guide Hachette.

De door ons aangeboden “cuvée XL” is hun prestige wijn en bevat 100% malbec, afkomstig van een 3 ha groot perceel. Het rendement wordt beperkt tot 20 hl/ha. Na de oogst volgt een manuele triage en een fermentatie op temperatuur gecontroleerde inox cuves. Na een cuvaison van 20 dagen, met regelmatige déléstage en remontage, en de malo-lactische gisting volgt een lagering van 18 maanden op nieuw hout.

Château Eugénie - cuvée Réserve de l'Aïeul



Reeds in 1470 worden sporen van wijnbouw door de familie Couture teruggevonden, toen weliswaar nog in dienst van de heer van Albas. Achter-achtergrootmoeder Eugénie gaf haar naam aan het domein dat inmiddels al 5 generaties van vader op zoon wordt overgedragen. Jean en Claude Couture bezitten thans 35 ha op terrassen (demi-coteaux en coteaux) met een argilo-calcaire ondergrond.

Cuvée Réservee de l'Aieul werd gemaakt van 85 à 90% malbec en 10 à 15% tannat. De druiven worden handmatige geplukt. Zij ondergaan een macération gedurende 20 à 25 dagen op temperatuur gecontroleerde Inox, waarbij op regelmatige tijdstippen remontages worden uitgevoerd. De wijn krijgt een élevage van 18 maanden op hout, waarvan 1/3 nieuw, en krijgt geen filtering.

Domaine du Peyrie - Cuvée de l'Age d'Or

Dit domein van 15 ha te Soturac, ooit eigendom van de bariton Gabriel Soulacroix (1858-1905), komt in 1920 in handen van de familie Floissac-Gilis. Ondertussen wordt het geleid door een nakomeling van de 4^{de} generatie, Christian Gilis. De 8 wijnpercelen van dit domein liggen op een noord/zuid as, op 2^{de} en 3^{de} alluviale terrassen. De bodem is argilo-siliceux op een ondergrond van galets en graves. De wijn 90% malbec, 7% tannat en 3% merlot wordt gevinifieerd in cementen cuves en krijgt een opvoeding van 18 maanden op barriques.



Château Les hauts d'Aglan - Cuvée A

In de 19^{de} eeuw is dit bedrijf te Soturac in handen van de familie Martinet en in 1994 komt het onder de deskundige leiding van Isabelle Rey-Auriat. Zij is de dochter, klein- en achterkleindochter van wijnbouwers en hoewel zij studies handel deed kruipt het bloed waar het niet gaan kan. De 14 ha wijngaarden zijn gelegen op de allerhoogste terrassen en zijn aangeplant met 90% malbec en 10 % merlot.

In 2000 maakt zij haar eerste millésime van de "cuvée A". De druiven die zij hiervoor gebruikt, 100% malbec vieilles vignes, zijn afkomstig van een 3,5 ha groot perceel.



De bodem heeft een argilo-calcaire samenstelling en de ondergrond is quaternaire ancien. Het rendement wordt beperkt tot 30 hl/ha maar, zoals wij van haar vernamen, komt zij zelfs niet aan dit cijfer en ligt het werkelijke rendement nog lager. Tijdens de 15 daagse fermentatie worden 3 délestages en 2 pigeages uitgevoerd en, 2 maal daags, een korte remontage. De wijn ondergaat een maceratie van 2 weken waarbij micro-oxygenatie wordt toegepast.

Château des Roches - Le Serment

Jean Labroue (4de generatie), zoon en kleinzoon van wijnbouwers, runt dit domein dat 20 jaar geleden slechts 4 ha telde. Hij bouwde het stelselmatig uit tot de actuele 13 ha. De wijngaarden zijn zuidelijk georiënteerde op terrassen met argilo-siliceuse en graves als bodem. De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken, zowel voor malbec, merlot als tannat, bedraagt 30 jaar.

In 2008 nam hij het Château du Théron (12 ha) over. Dit domein was sinds 1997 het speelgoed van de Mechelse industrieel Vic Pauwels, die wij ooit te gast hadden op onze beurs met Belgische wijnbouwers. De beide domeinen worden afzonderlijk gevinifieerd.

Le Serment wordt gemaakt volgens het zeer strenge "Charte de Qualité". Zij bestaat voor 100% uit malbec, afkomstig van een Single vineyard. Het rendement bedraagt minder als 30 hl/ha. De wijn ondergaat een lange maceratie met dagelijkse remontage en délestage. De malolactische gisting vindt plaats op vat. Na een élevage sur lie wordt de wijn gedurende 18 maanden gelagerd op nieuwe eik. In 2003 werd geen Serment gemaakt.



Clos Triguedina - Prins Probus

Dit domein voorstellen hoeft bijna niet, tenminste aan onze oude leden, daar wij ooit in de wijnkring een verticale degustatie hebben mogen meemaken in aanwezigheid van de wijnbouwer. Niettemin wil ik de jeugd niet op zijn honger laten zitten, zo dus ...

Het domein, opgericht in 1830 door Etienne Baldes te Puy l'Evêque, kent sindsdien een continuïteit van 8 generaties. In 1877 werd de wijngaard

deels vernietigd door phylloxéra maar in 1956 kende het slechts beperkte vorstschade vanwege het microklimaat dat de wijngaarden kenmerkt. De achtereenvolgende eigenaren drukten, de één al wat meer dan de andere, hun stempel op de geschiedenis van Cahors. Zo hielp René Baldes mee met de oprichting van het syndicat des vins de Cahors en de Confrérie en Jean Baldes verdubbelde niet alleen de wijngaard maar was tevens de eerste die, in 1976, de inox cuve introduceerde in de AOC Cahors.

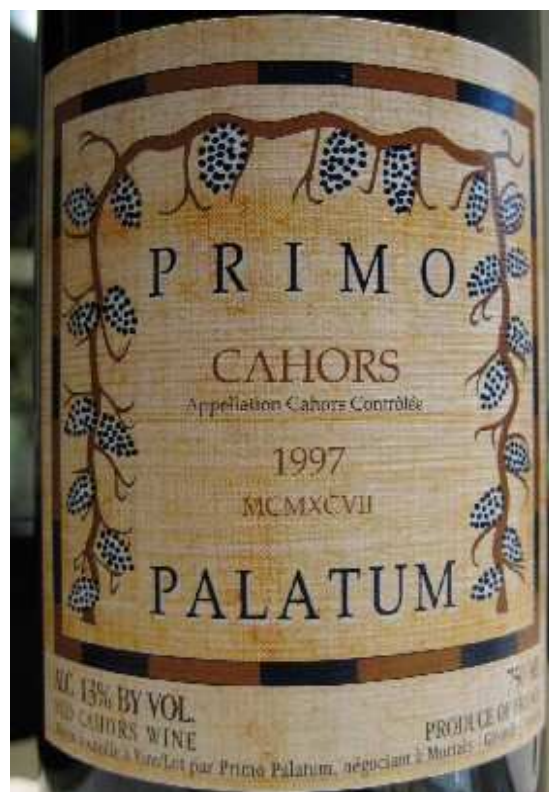
Vandaag de dag wordt het domein geleid door wat men noemt de meester van de malbec, meer bepaald Jean-Luc Baldes.



Cuvée Prins Probus werd in 1976 door Jean Baldes (vader van Jean-Luc) gecreëerd als hommage aan Keizer Marcus Aurelius Probus, die in 280 toeliet dat er terug wijnstokken werden aangeplant in Quercy. Voor de cuvée wordt 100% Vieilles vignes malbec gebruikt (wijnstokken +50 jaar oud), afkomstig van een perceel met argilo-siliceux en argilo-calcaire bodem en gelegen op terrassen halverwege de hellingen. De plantdichtheid bedraagt 6.000 stokken/ha. Er wordt manueel geoogst en bij aankomst van de druiven in de kelder ondergaan zij een bijkomende strenge selectie (table de trie). Zij worden ontritst en ondergaan een cuvaison van 20 à 25 dagen. Ter afwerking krijgt de wijn nog een vatlagring van 18 maanden op nieuwe Allier eiken vaten.

Primo Palatum - Mythologia

Primo Palatum is geen wijndomein op zich maar het geestekind van Xavier Copel. Deze man, geboren te Cahors in 1968, studeert in 1991 af als oenologue te Toulouse. In 1991 en 1992 is hij als wijnmaker actief op Château Fieuzal. Daarna is hij werkzaam als raadgever, lesgever en gespecialiseerd wijnhandelaar. In 1996 begint het echter te kriebelen en gaat hij terug over op het wijn maken. Door zijn jarenlange samenwerking met wijnbouwers van de Atlantische tot de Mediterrane kust kent hij als geen ander de diverse terroirs. Hij gaat samenwerkingsakkoorden aan met wijnbouwers in diverse appellations. Zij verhuren als het ware hun wijngaarden en werken volgens strikte regels, door Xavier opgelegd.



Zijn Mythologia is vervaardigd van 100% malbec, afkomstig van de hoogste terrassen. Het rendement wordt beperkt tot maximum 35 hl/ha. Na een élevage van 18 maanden op nieuwe eik wordt de wijn, zonder klaring of filtering, gebotteld.

Met bijzonder dank aan Isabelle Rey-Auriat
Andere bronnen : Internet