

Proefavond 19 oktober 2013



Vanavond zijn wij hier voor, een lang geplande degustatie, de Bordeaux Supérieur. Voorgesteld door Guy Masco, onze Président-Fondateur welke ons helaas in juni ll. ontvallen is.

Het pleziert ons dan ook enorm dat zijn echtgenote Nicole aangeboden heeft de presentatie te verzorgen. We laten Nicole het woord.

Goeienavond. Tijdens deze degustatie komen er dus rode Bordeaux Supérieur-wijnen van het jaar 2009 in onze glazen. Guy had hiervoor een mooie eigenzinnige selectie samengesteld met de bedoeling ons Bordeaux Supérieur leren (her)ontdekken zodat we die in het vervolg niet zomaar voorbij lopen.

Ongetwijfeld kunnen jullie allemaal de Bordeaux-streek situeren in Frankrijk. En al evenzeer kan Bordeaux de titel opeisen van meest bekende wijnstreek van de wereld,

Ik ga geen compleet historisch overzicht geven, maar wel een paar puntjes belichten:

- De Grieken brachten de wijnstok binnen in het gebied rond de stad die nu Marseille heet.
- De Romeinen verspreidden die verder over het toenmalige Gallië. Zij hadden echter niet echt interesse om aan wijnbouw te doen in de Bordeauxstreek, behalve dan de dichter Ausonius. Hij bezat een villa en verbouwde wijn rond St-Emilion. De man kon niet vermoeden dat zijn naam zou voortleven in het prestigieuze Château Ausone.
- Een Keltenstam bracht een nieuwe wijnstok mee die beter bestand was tegen de koude. Deze 'Biturica' zou een verre voorvader zijn van de Cabernet.
- Na het huwelijk van Eleanor van Aquitaine met Henry Plantagenet, de latere Engelse koning, golden voor de uitvoer van de wijnen van Bordeaux tolprivileges. Dit kwam de wijnbouw uiteraard ten goede.
- Toen de liefde tussen Frankrijk en Engeland bekoelde, kwamen de Nederlanders op de proppen. Zij legden het moerassige gebied van Médoc droog zodat ook daar wijnstokken konden aangeplant worden. Het is ook aan de Nederlanders te danken dat er, naast de rode, ook witte Bordeauxwijn is, zij hadden namelijk veel witte wijn nodig om te distilleren.
- Napoleon III zorgde voor de classificatie van 1855.

Ik ben een wijnliefhebber, ik ben een Bordeaux-liefhebber. De Bordeaux Supérieur kwam vroeger niet zo vaak aan bod. We kochten vroeger veel Médoc, Haut-Médoc, Pomerol, Graves, Saint-Émilion. Maar die appellaties zijn wel een beetje prijzig geworden. En om onze Bordeaux-dorst te lessen, gingen wij op zoek naar andere Bordeaux wijnen.

Bordeaux telt 60 appellaties, ruim de helft ervan in rode wijn. Met 120.000 ha is het de grootste appellationwijngraad van Frankrijk. Men vindt er meer dan 11.000 'châteaux', 500 merknamen, 16.000 verschillende wijnen of zo'n 650 miljoen flessen, aan prijzen die uiteenlopen van 3 tot meer dan 1500 euro.

Bordeaux en Bordeaux Supérieur

7 AOC's vormen een harde kern die 55 % van de totale Bordelese wijngaard vertegenwoordigen, met hierin vooral de appellaties rode Bordeaux (ongeveer 38.500 ha, 60 %) en rode Bordeaux Supérieur (bijna 12.000 ha, 20 %), naast Bordeaux wit (ong 10 %), rosé en claret (samen 9 %), Crémant de Bordeaux (slechts 200 ha) en Bordeaux Supérieur wit (54 ha). In totaal bijna 62.000 ha, 3,3 miljoen hectoliter ofte zowat 431 miljoen flessen. Gemaakt door 5.000 wijnbouwers (55% zelfstandige wijnbouwers, 45% coöperatief).

Onderscheid tussen Bordeaux en Bordeaux Supérieur :

De 2 appellaties onderscheiden zich niet door geografische verschillen, noch door de bedruiving. Zij kunnen op alle terroirs van de Gironde geproduceerd worden. Dit leidt tot een grote verscheidenheid in de wijnen.

In tegenstelling tot de Bordeaux vinden we echter geen rosé in Bordeaux Supérieur.

Het minimum alcoholgehalte ligt bij de Bordeaux Supérieur wat hoger (11 % ipv 10,5 %) en het rendement ligt lager (50 hl/ha ipv 55 hl/ha). Er moeten ook meer wijnstokken aangeplant worden

(4500 stokken / ha ipv 4000 stokken / ha). De vinificatie en lagering duren ook langer. Komt de Bordeauxwijn vanaf 15 januari van het jaar volgend op de oogst in de winkelrekken, dan wordt de Bordeaux Supérieur pas verkocht vanaf 1 juli van het jaar volgend op de oogst.

De appellatie Bordeaux Supérieur is vooral ontstaan uit de wens van de producenten om de lat op het vlak van kwaliteit hoger te leggen. Het lastenboek is strenger, beperking van het rendement, snoeien met minder 'ogen', hoger minimum alcoholgehalte, rijping minstens 9 maanden. De meest kwaliteitsbewuste wijnbouwers gaan nog verder. Zij reserveren de beste percelen of het beste van de oogst voor de Bordeaux Supérieur, vaak wijnen afkomstig van oude(re) wijnstokken. Ze mikken op een goede extractie en bewaarpotentieel. Ze passen vatrijping toe met gebruik van nieuwe vaten, vaak gedurende 12 maanden.

Waarom kiezen voor Bordeaux Supérieur ?

De kwaliteit is er de laatste jaren enorm op vooruit gegaan. Het zijn wijnen met een eigen karakter, die de persoonlijke stijl van de wijnbouwer weerspiegelen. Ze kunnen jong gedronken worden maar sommigen hebben baat bij enkele jaren rijping. Door hun verscheidenheid is er steeds het hernieuwd plezier van ontdekken. En vooral, de verhouding tussen de prijs en het plezier dat deze wijnen verschaffen pleit in hun voordeel. We kunnen ervan genieten, met mate(n), zonder te moeten denken aan onze portefeuille.

Wie koopt Bordeaux en Bordeaux Supérieur?

- In België is 36.5% van alle verkochte wijnen Bordeaux.
- Bordeaux Supérieur neemt daarvan 8,9% voor zijn rekening.
- Van de jaarlijkse productie aan Bordeaux Supérieur gaat 19% naar China, 13% naar België, 13% naar Duitsland, 11% naar het Verenigd Koninkrijk en 9% naar de USA.

Het AOC Syndicaat voor Bordeaux en Bordeaux Supérieur zou de naam van Bordeaux Supérieur willen wijzigen in **Bordeaux Premier Cru**. Hier denken ze al aan sinds 2008. Het zou een beloning zijn voor de wijnbouwers. Maar, ja... Dat voorstel krijgt heel wat tegenkanting. Terroirgebonden appellaties zouden zich voorbijgestoken kunnen voelen. Er zou verwarring kunnen zijn met Grand Cru en Premier Grand Cru. Alhoewel die maar 4% van totale productie uitmaken.

Het INAO bestudeert het voorstel

Het wijnjaar 2009

Vrijwel overal in de Bordeauxregio waren de resultaten geweldig. Een koude en droge winter leidde tot een late ontknopning. De bloei kwam ook laat, na een koude en regenachtige maand april. Vanaf 1 mei werden de weersomstandigheden gunstiger : de temperatuur kwam net boven het gemiddelde. Na de bloei volgde een zeer lange, droge periode (tot 14/10) met tijdens de zomer warme dagen en frisse nachten. De druiven konden dus traag en gezond rijpen. Maar 2009 werd geen recordjaar qua opbrengst : in maart beschadigden hagelbuien zowat 19.000 ha wijngaard. Er zijn ook teleurstellingen in 2009 : er was risico op over-extractie en wie te laat oogstte, had kans op ongewoon hoge alcoholwaarden.

Het druivenbestand

- Merlot** : voelt zich goed thuis op de rechteroever van de Gironde, op bodems met kalk en klei. Deze druif geeft fruitige, soepele, ronde wijnen met een fluwelige structuur en aroma's van pruimen, kersen, viooltjes, rozen, bessen, leder ...
- Cabernet Sauvignon** : komt het best tot zijn recht op de goed gedraineerde en keien bevattende bodems op de linkeroever van de Gironde. Is meestal 2 weken later rijp dan de Merlot. Geeft tanninerijke wijnen en structuur : stevige en vlezig wijnen met karakter, finesse en bewaarpotentieel. We vinden aroma's van cederhout, chocolade, zwarte bessen, viooltjes, grafiet leder, tabak, onderbos ...
- Cabernet Franc** : de Libournais (de rechteroever) is de ideale terroir voor deze druif met zijn klei-zandgronden. Het rendement ligt vrij laag : minder dan 45 hl / ha. Deze druif wordt vroeger geoogst dan de Cabernet Sauvignon en geeft naast wat meer aciditeit ook charme en fruitigheid aan de wijn. Aroma's : groene kruiden, viooltjes, zwarte bessen, frambozen, rode bosbessen, potloodslijpsel, kruidigheid, paddestoelen ...
- Malbec**, **Petit Verdot** en **Carmenère** worden ook gebruikt maar slechts in kleine hoeveelheden.

De selectie :

Guy Masco ging op zoek naar puike wijnen langs verschillende kanalen. Hij baseerde zich op zijn eigen lange ervaring met de wijnen van de Bordeauxstreek en zijn bezoeken ter plaatse. Ook ging hij proeven bij de grootste verkopers van Bordeaux Supérieur, namelijk de supermarkten. Dit resul-

teerde in de selectie voor deze degustatie : wijnen met een grote verscheidenheid, soms verrassende kwaliteit en bovenal een zeer interessante verhouding tussen prijs en kwaliteit.

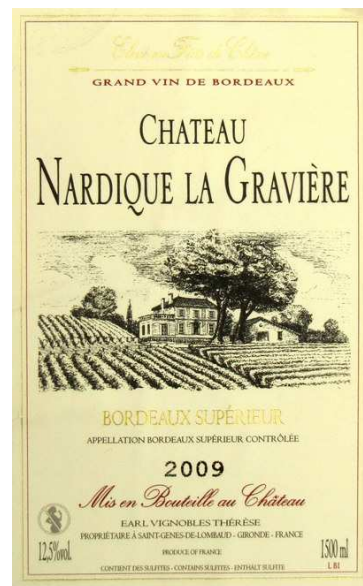
Wij proefden **een wijn voor elke dag van de week, met op zondag zelfs nog een tweede fles**, zonder te diep in de portemonnee te moeten tasten.

In het glas

De eerste wijn, de wijn voor de Maandag:

Château Nardique Lagravière 2009

Uit Saint-Genès-de-Lombaud, ligt helemaal in het westen van het Entre-Deux-Mers gebied. Het domein is in handen van de familie Therese, sinds 1920. Het beslaat een oppervlakte van 38 hectare, met een kiezel- en klei/kiezel bodem. De bedruiving: 60% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc. De wijn rijpt 12 maand in barriques van verschillende jaren en er is een productie van 35.000 flessen.



De tweede wijn, voor den Dinsdag:

Château de Fontenille 2009

Uit La Sauve. Dit ligt in het hart van het Entre-Deux-Mers gebied.

Er zijn zeker meer dan 100 van onze landgenoten die wijn verbouwen in het buitenland. Ze koesteren allemaal een passie voor wijn. En sommigen slagen er in deze droom te realiseren. Stéphane Defraigne is er zo een. Geboren in Ukkel, opgegroeid in Beersel. Hij krijgt de smaak van de wijn te pakken (zijn vader is handelaar in wijnen).



Hij studeert economie, maar Frankrijk blijft roepen. In 1977 gaat hij naar Frankrijk, helpt mee met de druivenpluk. Studeert dan oenologie in Bordeaux. Doet praktijkervaring op in Vouvray (Château de Monfort). Wordt dan maître de chai voor Châteaux Tour Carelot in de Médoc.

In 1982 wordt hij directeur d'exploitation van Château Baudruc, in Créon. Dit ligt heel dicht bij La Sauve en Fontenille, wat hij koopt in 1989. Hij start daar met 16 hectare.

In 2004 wordt hij daar zelfs voorzitter van de AOC Entre-Deux-Mers (wit!). Hij voert daarvoor een kwaliteitscharter in, wat invloed heeft op de kwaliteit en de interesse voor de Entre-Deux-Mers.

Nu heeft Fontenille een oppervlakte van 51 ha, 34 ha daarvan voor de rode wijn. In totaal produceert Fontenille 300.000 flessen. De bodem is een klei-, zand- en kiezelbodem. De bedruiving is 65% Merlot, 25% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon. De wijn rijpt 18 maanden, de helft in tanks en de helft in barriques (1/3 nieuw). Van de rode worden ongeveer 130.000 flessen geproduceerd.
www.chateau-fontenille.com

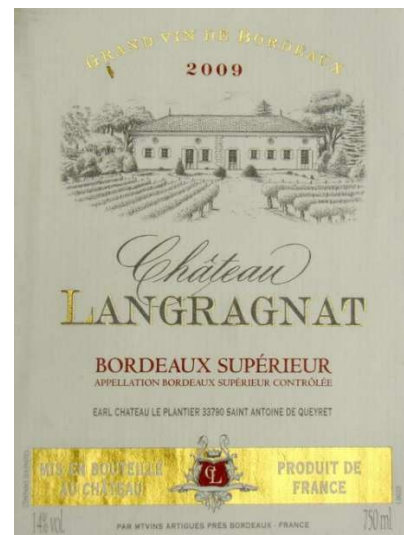
De derde wijn, voor op Woensdag:

Château Langragnat 2009

Uit Saint-Antoine-du-Queyret. Ik heb heel weinig info over deze wijn. Is het een tweede wijn van Chateau Plantier? Is het een wijn van een négociant? Een andere bron zegt dat dit domein al 3 generaties in handen is van dezelfde familie. De eigenaar is Thierry Diez.

De bodem is klei-kalk en klei-slibbodem.

Het druivenbestand 70% Merlot. 20% Cabernet Sauvignon en 10% Cabernet Franc.



De vierde wijn, voor den Donderdag.

Château Vilatte 2009

Uit Puynormand. Klein dorpje, slechts 250 inwoners. Een kerk, 1 winkeltje, maar gelukkig ook de wijn. Men ligt op de nulmeridiaan van Greenwich.

Weer een wijnbouwer uit België (Waasmunster). Stefaan (en Hilde) Massart. Woont er sinds zijn 9 jaar. Het domein beslaat nu 40 hectare, waarvan 10 hectare bos. Zijn vader kocht het in 1973. Eerst een veeteeltbedrijf met een klein beetje wijnbouw, maar dat is nu omgekeerd. Na het overlijden van de vader in 1983 heeft Stefaan met zijn zus Hilde het bedrijf overgenomen.



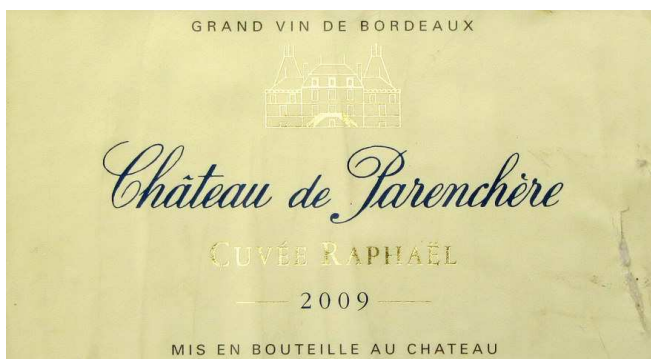
De wijngaarden beslaan een oppervlakte van 15 hectare met een leem-klei en kiezelhoudende leemgrond. Bedruiving: 75% Merlot. 15% Cabernet Sauvignon en 10% Cabernet Franc.

De wijnen rijpen 12 maand in barriques waarvan 1/3de nieuw is. De Cuvée die wij gaan proeven, daarvan worden 9.000 flessen geproduceerd. Het is een biologische teelt. De filosofie van het huis is respect voor de natuur en zijn producten. www.chateauvilatte.com

De vijfde wijn, voor op Vrijdag:

Château de Parenchère « Cuvée Raphael » 2009

Uit Ligieux. Ligieux ligt in het uiterste Oosten van de regio. Eigenaar is Jean Gazanoil. Zijn dochter, Julia, is commercieel verantwoordelijke. Richard Curty is de verantwoordelijke oenoloog.



Château de Parenchère beslaat een oppervlakte van 63 ha. Een klei-kalk helling. Bedruiving 45% Merlot, 43% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc en 2% Malbec. De “gewone” Parenchère rijpt 18 maand in foeders van 60 hectoliter en heeft een productie van 140.000 flessen.

Wij proeven de “Cuvée Raphaël”, genoemd naar de grootvader van Julia, die Parenchère in 1958 kocht na zijn Marokkaans avontuur, waar hij wijn verbouwde. Met de onafhankelijkheid van Marokko moest hij terug komen naar Frankrijk, waar hij dan Parenchère kocht.

De druiven voor de “Cuvée Raphaël” zijn een selectie van de beste percelen, ongeveer 21 ha, en Vieilles Vignes (gemiddeld 40 jaar oud). Hiervoor werd 60% Merlot en 40% Cabernet Sauvignon gebruikt. Koude pre-fermentaire maceratie bij 12°C en een cuvaison van 30 dagen bij maximum 28°C. De wijn heeft 12 tot 18 maand gerijpt in barriques (Tronçais) waarvan 20 tot 30% nieuw.

Het rendement: 40 hl/ha. Productie 90.000 flessen.

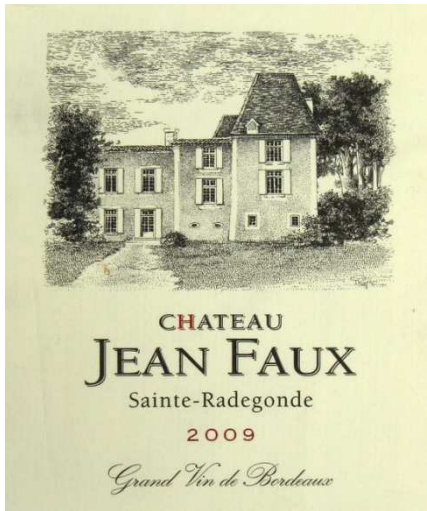
www.parenchere.com

De zesde wijn, voor op Zaterdag:

Château Jean Faux 2009

Uit Sainte-Radegonde. Die wijngaarden liggen precies aan de overzijde van de Côtes de Castillon. De eigenaars zijn Pascal en Chrystel Collotte. Pascal is een voormalig kuiper. Hij kocht het domein in 2003. De oppervlakte beslaat 11 ha wijngaard op een totaal van 12,3 ha. Het productiepotentieel is 45.000 flessen.





Bedruiving 80% Merlot, 20% Cabernet Franc.

Voor de vinificatie wordt beroep gedaan op Stéphane Deroncourt. Dat is een consulent die meerdere wijnbouwers voor de Bordeaux Supérieur bijstaat.

Pre-fermentatie bij 12°C gevolgd door een cuvaison van 30 dagen bij 30°C maximum. Gedeeltelijke malolactische gisting in nieuwe barriques. De wijn rijpt 12 maand in barriques (helft nieuw).

Er is een productie van 17.000 flessen.

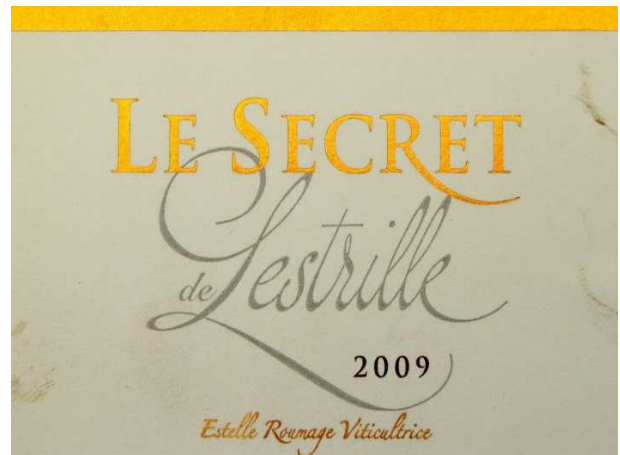
Vanaf 2012 krijgen de wijnen een bio-certificaat.

www.chateaujeanfaux.com

De zevende wijn, voor den Zondag:

Château Lestrilie « Le Secret de Lestrilie » 2009

Gelegen in Saint-Germain-du-Puch. De eigenares, Estelle Roumage, heeft naast haar wijn ook een leuke shop, waar je allerlei toebehoren kan kopen. Het domein beslaat 42 ha, ligt op een plateau met een kiezel-klei bodem. Uit het assortiment van Château Lestrilie proeven wij "Le Secret de Lestrilie". Hiervoor worden druiven geselecteerd van percelen met totaal oppervlakte van 6,5 ha. Het is 100% Merlot. Cuvaison van 24 dagen bij maximum 28°C. De wijn rijpt 18 maand in nieuwe barriques. Productie (Le Secret): 12.000 flessen.



Nog eentje voor op Zondag, achtste en laatste wijn van de avond:

Château de Jabastas « l'As de Jabastas » 2009

Uit de gemeente Izon. Die wijngaarden liggen aan de Dordogne.

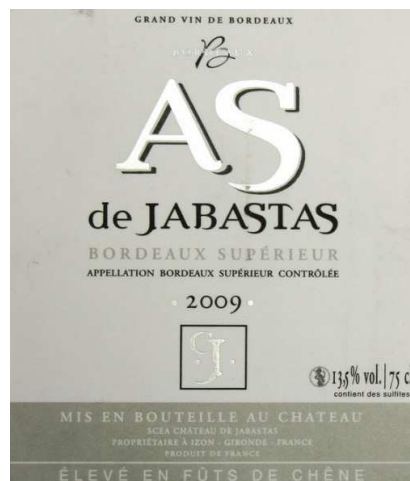
Met dit domein proeven we voor de derde keer deze avond een wijn van een Belgische wijnbouwer. Alain Vercoouter. Alain kreeg de wijnmicrobe te pakken op zijn 18 jaar. Hij was in dienst van Renault in België, daarna in Frankrijk, maar daar komt hij in contact met een oenoloog uit Bordeaux. En de wijnmicrobe laat hem niet meer los. In 1990 start hij de wijnhandel Bleuzé in Roosdaal.

In 2002 koopt hij een oud en verwaarloosd wijndomein: Jabastas.

In totaal 11 ha. Jaarlijkse productie ongeveer 65.000 flessen.

Wij proeven "l'As de Jabastas". Die komt van 3 hectare met een jaarlijkse productie van ongeveer 15.000 flessen. De bodem bestaat uit klei en leem. Bedruiving 80% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc. De wijn rijpt 15 maanden in nieuwe barriques. Rendement 40 hl/ha.

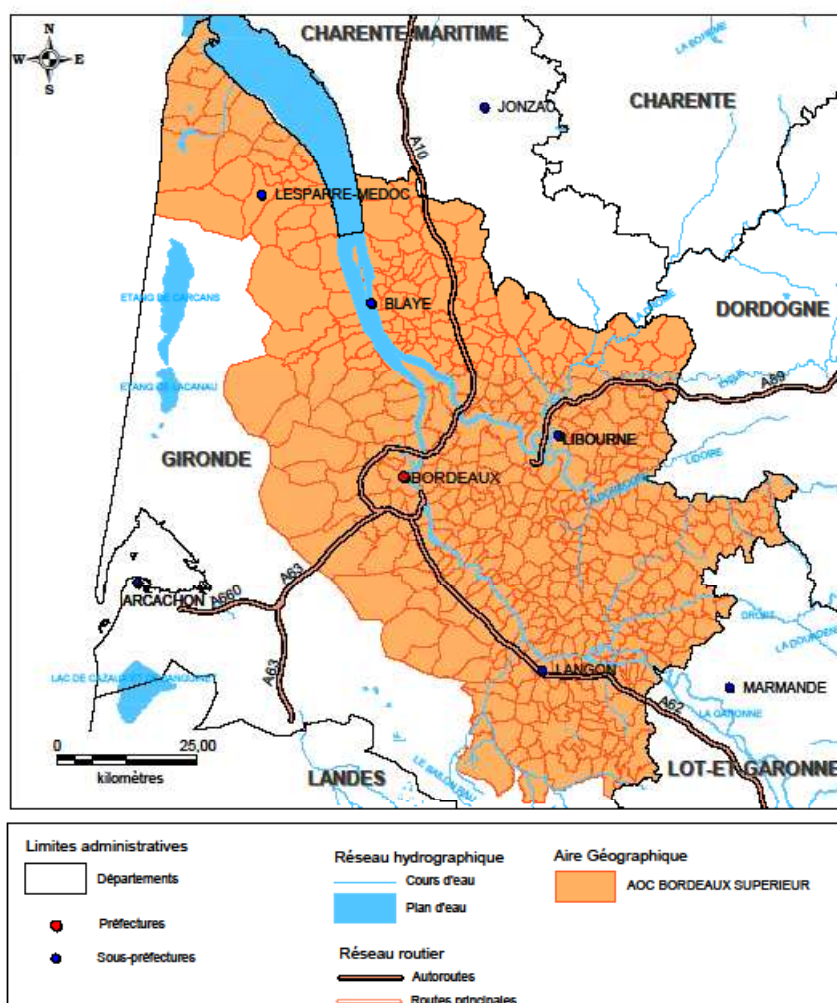
Met dank aan Nicole voor haar pracht presentatie



Aire géographique
AOC BORDEAUX SUPERIEUR



Localisation



SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O, 03/2010