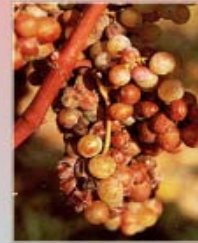




Sauternes



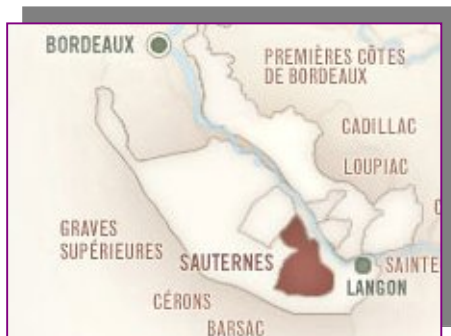
V.T.B.-V.A.B. Wijnkring Gent

Zat. 19 januari 2008

Inleiding: Bruno De Witte

Wijndomeinen: Patrick Brock

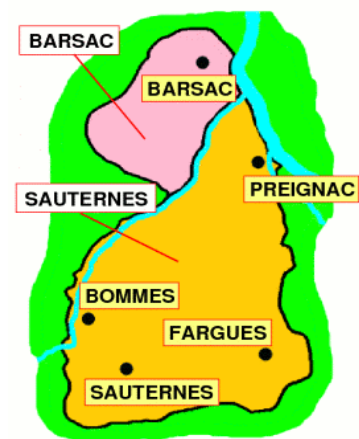
Sauternes! Iedere wijnliefhebber kent wel de naam en faam van de wijnen uit Sauternes en denkt bij de term botrytis eerder aan deze Bordelese godendrank dan aan een of andere illustere ziekte. Botrytis is de schimmel die zorgt voor de heerlijke fijne smaak van de meeste Sauterneswijnen. En daarmee is het themawoord van deze proefavond gevallen: botrytis! We wensen iets dieper op dit fenomeen in te gaan of dienen we beter te zeggen, we wensen het met iets meer zin voor juistheid over dit onderwerp te hebben dan we doorgaans lezen in de vlot toegankelijke wijnliteratuur.



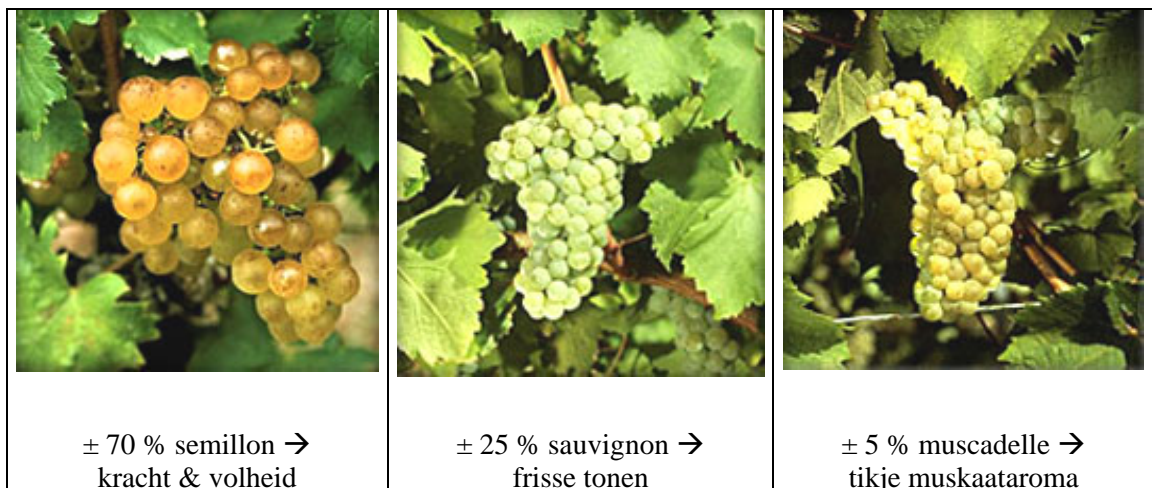
Het Sauternesgebied ligt op pakweg 40 kilometer ten zuidoosten van Bordeaux tegen de stad Langon aan, op de linkeroever van de Garonne. Het wijng gebied strekt zich uit over 1.735 ha, verspreid over de gemeenten Sauternes, Barsac, Preignac, Fargues en Bommès. De AOC Sauternes ligt volledig ingesloten in het wijng gebied Graves.

AOC-wijnlandschap: de wijnen uit Barsac kunnen kiezen of zij de naam Sauternes ofwel de eigen naam Barsac op hun etiket wensen te zetten.

Binnen het Sauternes gebied is sprake van zeer uiteenlopende bodemsamenstellingen. Wat de bodemsoorten gemeenschappelijk hebben dat is de aanwezigheid van kiezel, zand, klei en kalk in de bodem. Door de verschillen in de bodemsoorten verschillen de wijnen van karakter. Zo staan de wijnen uit Barsac en Preignac (meer kalk) bekend om hun fruit en verfijndheid, terwijl de wijnen uit Sauternes, Fargues en Bommès (meer kiezel) veel rijker en zwaarder zijn met meer honinginvloeden.



Voor de productie van de zoete Sauterneswijnen worden de volgende druivensoorten gebruikt:



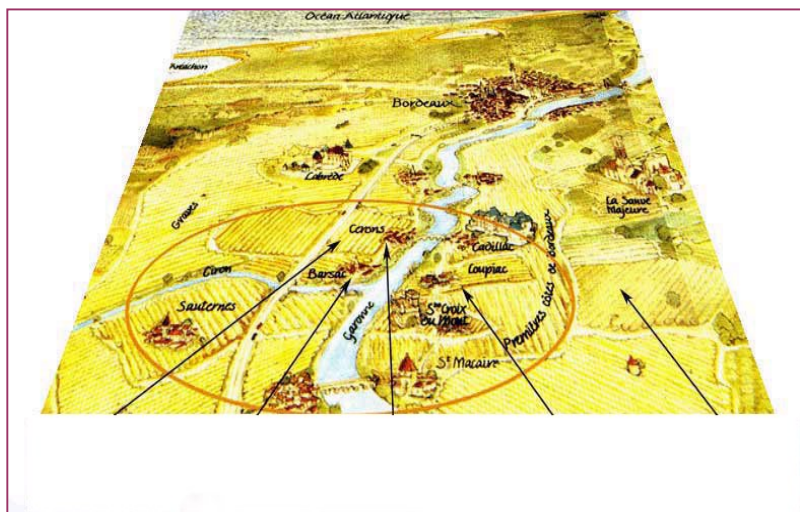
Het aandeel van elke druif binnen de wijn is sterk afhankelijk van het wijndomein. Bij een maximale productie van 25 hl/ha (2.500 lt/ha) is er een gemiddelde productie van ongeveer 21 hl/ha. Veel domeinen halen de maximale productie van 25 hl/ha, maar bijvoorbeeld château d'Yquem haalt vaak maar 8 tot 9 hl/ha.. Dit is ongeveer 1 fles per 10 m² wijngaard. Bij 7.000 stokken per hectare (hoge densiteit) levert dit dus maar een klein glas wijn per stok op!

Vooral in de beste jaren voor de Sauterneswijnen, de jaren waarin er veel druiven zijn aangetast door het edelrot, is er werk aan de winkel. De druiven moeten met de hand worden geoogst en per oogstronde (trie) worden alleen die (delen van) trossen geknipt die voldoende verkleurd en uitgedroogd zijn. Meestal tot 5 maal maar soms moet men wel tot 10 maal een oogstronde doen. Uiteraard is dit een tijdrovende en dus kostbare klus. Daarbij genomen de lage opbrengst per hectare en het kan niet anders dan dat we met een kostbare wijn te maken hebben.

De kwaliteitsindeling van 1855 is nog steeds geldig. De kwaliteiten zijn als volgt ingedeeld:

- 1° Premier Cru Classé (1er Cru Classé), met één premier Cru Supérieur = d'Yquem
- 2° Second Cru (2e Crus classé)
- 3° AC Sauternes (soms ook AC Barsac).

Door de Sauternes loopt het riviertje de Ciron. Doordat het water van dit riviertje vrij koud is en deze uitmondt in de warmere Garonne ontstaat er in het najaar in de ochtend heel vaak mist. Dit, in combinatie met de middagzon en de gemiddeld iets hogere temperatuur in deze streek van de Bordeaux, vormt een ideaal klimaat voor de productie van zoete wijnen waarvan de druiven bij voorkeur de nobele rotting hebben meegemaakt.



Pourriture Noble deel 1: eerst bondig!

Botrytis cinerea is de naam van de schimmel die er voor zorgt dat in de herfst, onder gunstige omstandigheden, de rijpe druiven aangetast worden door de pourriture noble, de zgn. edelrot. Deze schimmel voedt zich met vocht uit de druif. Doordat hiermee vijf zesde van het zuur in de druif, een derde van de suikers en ca. de helft tot twee derde van het water wordt geconsumeerd, resulteert dit in een concentratie van het sap in een suikerrijk pulp. Daardoor is de opbrengst zeer laag.

	<u>gezonde stok</u>	<u>aangetaste stok</u>
druiven	2,85 kg	1,12 kg
suiker	367g (12,9%)	203g (18%)

Zijn in de herfst de weersomstandigheden niet ideaal m.a.w. hebben we een langdurige situatie van hoge vochtigheid dan is deze schimmel eveneens verantwoordelijk voor het uitbreken van de fatale grijsrot. Groot verschil met edelrot is dat nu weinig tot geen vocht uit de druif verdampt door de reeds hogere vochtigheid waardoor het sap in de druif niet concentreert. Op onrijpe druiven komt deze aantasting minder voor maar het is toch mogelijk. Ze kan veroorzaakt zijn door een infectie tijdens de bloei of op verwondingen gevolgd door zeer vochtige omstandigheden. Het grootste verschil met de rijpe druif voor edelrot ontwikkeling is het geringe suikergehalte en daardoor is wellicht het hele metabolisme verschillend. Deze rotte druiven zijn ongeschikt voor wat dan ook en moeten ook voor de bereiding van droge wijn verwijderd worden.



Pourriture Noble deel 2: wat meer precisie!

Hoe komt het nu dat edelrot, afkomstig van dezelfde schimmel als grijsrot, zich enkel manifesteert op rijpe druiven en niet op onrijpe druiven? Waarom enkel in de herfst onder gunstige weersomstandigheden? Als die gunstige weersomstandigheden (mistige ochtenden gevolgd door zonnige namiddagen) zich voordoen vroeger op het jaar, waarom krijgen we dan geen edelrot? Om op deze vragen een afdoend antwoord te kunnen geven is het wenselijk een beetje inzicht te bekomen hoe botrytis de druiven infecteert en hoe de aantasting tot edelrot in zijn werk gaat.

Botrytissporen zweven heel het seizoen door de lucht waardoor infectie op elk moment mogelijk is. Echter in het najaar tijdens de rijpingsperiode van de druiven stijgt hun concentratie enorm. Het lag dus voor de hand dat men redeneerde dat er in die periode meer infecties gebeurden. Bovendien, tijdens het groeien en rijpen vertoont de druif barstjes waardoor de kiembuizen van de sporen naar binnen in de druif kunnen groeien. Verwondingen (vooral verse) zijn vaak bevorderlijk voor het binnendringen van botrytis. Ook dode plantenrestjes, bloemblaadjes, stuifmeel enz. op de intacte vrucht vormen een basis waarop botrytis zijn groei kan starten, afscheidingen produceren die het onderliggend weefsel aantasten en het binnendringen bevorderen. Tijdens de bloeiperiode zijn meeldraden (met stuifmeel), de stempel en dode bloemblaadjes (bloemkapjes) een ingangspoort voor infecties. Bij het groeien van de druiven en het sluiten van de tros blijven er gemakkelijker dode plantenrestjes en stukjes vruchtrot hangen tussen de druiven? Deze kunnen dan een startbasis vormen die infecties bevorderen bij rijpheid.

In het verleden veronderstelden vele onderzoekers dat de infecties en het binnendringen van botrytis in het najaar het belangrijkste waren voor het rot bij rijpheid en men baseerde zich hiervoor op sommige factoren hierboven beschreven. Wetenschappers van vandaag trachten echter steeds oudere hypothesen te weerleggen door nieuwe proeven. Vooral het tijdstip van infectie was hierbij de hoofdbekommernis.

Wetenschappelijk onderzoek van McClellan & Hewitt, waarbij men rieslingdruiven in verschillende perioden van het jaar infecteerden met sporen van botrytis, toonden aan **dat maximum rot werd bekomen bij infecties tijdens de bloei en dat rot waargenomen later vermoedelijk afkomstig is uit bloeminfecties**. Inpakken van de druiven in zakjes (om de omstandigheden van verhoogde vochtigheid na te bootsen) bevorderde de vroegtijdige uitbraak van rot door die vochtigheid. Een zeer vochtige zomer bvb. in onze streken kan dus de latente aantasting doen uitbreken in de groene onrijpe druiven die besmetting meekregen uit de bloei. Weinig regen en droog weder in de zomer is een voorwaarde om de aantasting uit te stellen tot oktober en dan eventueel edelrot te bekomen als de druiven meer vatbaar zijn. Er is dus duidelijk een onderscheid tussen de infectie met botrytis en het uitbreken van edelrot later op het jaar!

Waarom breekt het edelrot niet dadelijk uit na de infectie tijdens de bloei?

Als reactie op de penetratie van de schimmel vormt de druif afweerstoffen die de schimmelgroei remmen o.a. resveratrol en viniferin. Deze afweerstoffen worden maximaal gevormd in jonge druiven met 10 tot 15 % suiker. In de rijpe druif is de productie veel zwakker wat een factor zou zijn voor grotere vatbaarheid bij rijpheid. Om het levend plantenweefsel binnen te dringen moet botrytis de cellen (vaak vooraf) doden door afscheiding van een pectineafbrekend enzym. Eén enzym (van een groep van zes enzymen) is het belangrijkste omdat het eerst wordt afgescheiden. Onrijpe druiven zijn minder vatbaar dan rijpe voor deze enzymen die de pectine¹ uit de celwanden afbreken. Als verdediging tegen pectineafbraak produceren jonge druiven namelijk proanthocyanidinen die de werking van de pectineafbrekende enzymen afremmen. De botrytisinfektie wordt dus afgeremd maar blijft latent aanwezig in de druif! In rijpe druiven worden deze proanthocyanidinen minder actief, de pectine in de celwanden wordt dan gemakkelijker aangetast en verdwijnt door afbraak bij rotte druiven; de cellen barsten, sterven af en de druiven kunnen evolueren tot edelrot!

Een ander onderzoek van Holz in Zuid-Afrika bracht aan het licht dat rondvliegende solitaire sporen in de zomer en zelfs bij rijpheid in de herfst slechts een geringe bron kunnen zijn van aantasting. **Hij neemt ook aan dat vele infecties komen uit de bloei, waarna de schimmel gewoonlijk latent blijft en later meestal bij rijpheid kan uitbreken.**

Waarom dan geen gelijkmatige uitbreking van edelrot in de herfst?

De jonge druif zelf produceert afweerstoffen tegen deze vreemde indringer. Bij een goede, normale zomer (geen hoge vochtigheid) zal dus in de meeste druiven de schimmel vernietigd worden waardoor in de herfst slechts nog een beperkt aantal druiven drager zijn van de levende infectie. Dit verklaart de geleidelijke uitbraak van edelrot.

Na de infectie: de aantasting met edelrot in de herfst

Edelrot is een botrytisaantasting van witte druiven als ze rijp zijn en er bepaalde gunstige klimaatsomstandigheden voorkomen. In oktober moeten er zich namelijk bij volle rijpheid mistige nachten voordoen met zonnige dagen. Gewoonlijk zijn er in het najaar in elke tros enkele druiven die inwendig nog sporen dragen van de botrytis. Tijdens de mistige nachten start de schimmel in deze geïnfecteerde druiven zijn groei en doet de bessen rotten. Vanhier uit groeit de schimmel naar buiten en dringt binnen in de aanliggende nog gezonde bessen. Zo

¹ pectine : onderdeel celwand; bij afbraak : cel barst en verliest vocht







breidt de schimmel zich uit over de druiventros. Bij zijn groei produceert botrytis enzymen die de pectine in de wanden van de druivencellen afbreken. Hierdoor barsten deze cellen en verliezen hun vocht in de microscopische holten tussen de cellen (intercellulaire ruimten). Tijdens de zonnige droge dag daarna verdampt het vocht uit de intercellulaire ruimten van de aangetaste druiven. De intercellulaire ruimten zijn als een netwerk van kanaaltjes en staan in verbinding met de poriën normaal aanwezig in de schil. Er wordt vaak ook beweerd dat het vocht verdampt doordat de schimmel de schil doet barsten of poreus maakt, maar dit speelt vermoedelijk een geringere rol. Door de vochtvermindering is er een relatieve stijging van de concentratie aan allerlei smaakstoffen in de druif (o.a. suikers). De schimmel consumeert echter een deel van de suikers en vooral sommige zuren, terwijl hij zelf nieuwe zuren en andere stoffen produceert.

Tijdens de volgende nachten en dagen zijn nieuwe aanliggende bessen aangetast en hetzelfde proces gaat ook hier door. De eerst aangetaste bessen verschrompelen door partieel verdrogen, de schil barst, de schimmel groeit naar buiten en ontwikkelt sporen op het oppervlak van de druif. Prof. Dr. Donèche van de universiteit van Bordeaux onderscheidde zes fasen tijdens de

Fase	Symptomen	Franse benaming
1	Gezonde bes zonder rot	Baie saine
2	Bes met vlekken van < 5 mm ²	Baie tachetée < 5 mm ²
3	Bes met vlekken van > 5 mm ²	Baie tachetée > 5 mm ²
4	Bes volledig bruinrot	Baie pourrie pleine
5	Verschuiven van schimmel op de schil	Mycélium à la surface
6	Bes geroosterd rot (verdroogd en verschrompeld)	Pourrie rôtie

ontwikkeling van edelrot (zie tabel). Fase 4 is optimaal voor het bekomen van edelrot maar ook fase 5 en 6 zijn bruikbaar. Fase 6 is wel zeer geconcentreerd maar de opbrengst aan most is dan ook vaak laag. Gewoonlijk vindt men in de druiventrossen de verschillende fasen naast elkaar door de verschillende start en ontwikkeling van de schimmel in de druiven. Bijgevolg is het best de druiven in verschillende beurten te oogsten en stukken tros met optimale ontwikkeling van rot uit te knippen (récolte par le tri, Beerenauslese). Zo vermijdt men dat de oogst te veel gezonde druiven bevat of te veel uiterst verdroogde druiven met geringe opbrengst aan most. Dit oogsten in verschillende beurten is zeer arbeidsintensief en een van de redenen waarom deze wijn duurder is dan droge witte wijn van gezonde druiven geproduceerd. Ook de totale opbrengst aan most is lager uit edelrot dan uit gezonde druiven. De bijzondere kwaliteit van edelrotwijn compenseert dit alles wel.



	 <p>Attaque du botrytis cinerea, quelques points bruns apparaissent.</p>	 <p>Les tâches brunes s'étendent.</p>
 <p>Peu à peu la baie est recouverte de tâches marrons.</p>	 <p>La baie prend une teinte violacée.</p>	 <p>La baie est entièrement atteinte, un duvet blanchâtre apparaît.</p>
 <p>Le grain commence à se rider.</p>	 <p>La baie se dessèche et se ratatine. Le jus se concentre.</p>	 <p>Le grain est 'rôti' et prêt à être ramassé.</p>



Waarom pas uitbraak edelrot bij hoge vochtigheid?

Holz had eveneens aangetoond dat een nat of droog oppervlakte van de druif geen invloed had op een betere infectie tijdens het najaar. De bijkomende infecties door een verhoogd aantal sporen van botrytis in de lucht zijn in vergelijking met de infecties tijdens de bloei verwaarloosbaar klein. Betere infectie kan dus niet de uitleg zijn. Twee hypothesen hebben getracht een verklaring te geven voor de gunstige invloed van hoge relatieve luchtvochtigheid op de uitbraak en ontwikkeling van de aantasting: namelijk een verdunningstheorie volgens Harrison (1980) en een diffusietheorie volgens Kamoen (1972). Beiden gaan er vanuit dat bij hoge relatieve luchtvochtigheid er meer water is in de intercellulaire holten door geringere verdamping.

VERDUNNINGSTHEORIE

De verdunningstheorie neemt aan dat de afweerstoffen van de druif tegen de schimmelgroei en de pectineafbraak worden verdund. Daardoor zou de weerstand van de druif verminderen en kan de schimmel beginnen groeien en de pectine afbreken. Hierdoor kan het rot starten.

DIFFUSIETHEORIE

De diffusietheorie neemt aan dat de dikkere waterfilm in de intercellulaire holten de verspreiding vergemakkelijkt van de schimmel naar cellen in diepere lagen in de plant. Hierdoor zou het rot sneller kunnen uitbreiden in de bes. Ook de uitbreiding van een aangetaste bes naar de aanliggende gezonde bessen via een waterfilm tussen beiden bessen is door diffusie te verklaren.

Samenvatting

Door wetenschappelijk onderzoek heeft men inzicht bekomen hoe edelrot ontstaat in het najaar, hoewel de schimmelsporen heel het jaar in de wijngaard rondzweven. Waarom de schimmel bij voorkeur met rot uitbreekt op rijpe druiven is o.a. te verklaren door volgende factoren.

- 1°) De weersomstandigheden zijn droger in de zomer en vochtiger in het najaar
- 2°) Afweerstoffen die de schimmelgroei remmen worden meer geproduceerd door de groene druif
- 3°) De pectineafbraak door botrytis wordt meer verhinderd in de groene druif dan in de rijpe.

Al deze factoren verklaren waarom rot bij voorkeur bij rijpe druiven uitbreekt. Andere proeven hebben aangetoond dat anderzijds de infectie zich vooral voordoet bij de bloei. De schimmel groeit binnen maar wordt dan onderdrukt door de weerstand van de jonge druif. Hij kan later uitbreken met rot in enkele rijpe druiven waar hij bleef overleven. Van hieruit veroverft de schimmel met rot gradueel heel de tros. Bijgevolg moet de oogst in verschillende beurten verlopen om zoveel mogelijk druiven te oogsten in een optimaal stadium.

Bronnen :

- * [www.bibere.com/Edelrot en grijsrot Een karakterisatie 97.html](http://www.bibere.com/Edelrot_en_grijsrot_Een_karakterisatie_97.html)
- * [www.bibere.com/Druiven 20/Infectie en aantasting door Botrytis bij Edelrot 98.html](http://www.bibere.com/Druiven_20/Infectie_en_aantasting_door_Botrytis_bij_Edelrot_98.html)
- * [www.bibere.com/Druiven 20/Inleidend tot botrytis edelrot 96.html](http://www.bibere.com/Druiven_20/Inleidend_tot_botrytis_edelrot_96.html)

DE DOMEINEN

Château Grand Chemin 2004 - AOC Monbazillac



Eigenlijk betreft dit een tweede merknaam van het Château Ladesvignes.

Dit wijndomein is 62 ha groot en gelegen te Pomport, op een plateau, vanwaar men een prachtig zicht heeft op de vallei van de Dordogne en het stadje Bergerac, dat zo'n 6 km noordelijker gelegen is. Véronique en Michel Monbouché, 4de generatie wijnbouwers, ontdekten en installeerden zich in 1989 op dit domein dat destijds toebehoorde aan de Marquis de Foucaul. Naast het volledige gamma aan zowel stevige als fruitige Bergerac wijnen produceren zij dus ook Monbazillac. Voor dit laatste product werken zij met 100% sémillon druiven die in meerdere tries geoogst worden. De vinificatie en élevage gebeurt in cuves gedurende 18 maanden.

Château Camperos 1995

Dit domein van 3,5 ha te Barsac werd in 1958 aangekocht door Hector Soizeau, toen reeds eigenaar van Château Closiot (zie hierna). In 1988 neemt zijn dochter Françoise Soizeau de leiding van het domein over. Geboren met een realistische kijk op de moderne maatschappij richt zij zich met haar productie zowel op de Franse markt als op de export. De wijngaarden zijn gelegen op zand/silexgronden op een ondergrond van kalksteen.

Voor deze wijn gebruikte men 100% sémillon druiven waarvan de gemiddelde leeftijd 44 jaar bedraagt. De plantdichtheid bedraagt 6.000 wijnstokken/ha en het rendement wordt beperkt tot ± 22,4 hl/ha. De pluk gebeurt doorgaans in 4 tries. De fermentatie vindt plaats in cementen cuves aan max. 20°C. Vervolgens nog een lagering van 11 maanden, waarvan 80% op hout van 2 à 3 jaar en de rest in cementen cuves, waarna wordt geblend. De wijn heeft ongeveer 90 gr restsuiker.

Château Closiot 1994

Dit domein, ooit stopplaats voor de pelgrims op weg naar Compostella, was destijds eigendom van de Familie Sauvage d'Yquem. Het werd in 1917 aangekocht door Alban Duprat, grootvader van Françoise Soizeau via moeders zijde. Het wordt dus reeds 3 generaties door dezelfde familie beheerd. Françoise wordt bijgestaan door haar echtgenoot Bernard Sirot, Belg van origine en voormalig wijn- en drankenjournalist.



In 1997 werd ook nog het Domaine Maingeon (1 ha) aangekocht in de AOC Cérons.

Château Closiot is 4,5 ha groot en ligt eveneens te Barsac. De bodem bestaat uit rossig zand, klei en kalk op een ondergrond van kalksteen. De wijngaarden zijn beplant met 90 % sémillon, 5 % sauvignon gris en 5% muscadelle à rato van 6.600 wijnstokken/ha. De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is 45 jaar.

Voor deze wijn wordt het rendement beperkt tot $\pm 16,8$ hl/ha en de pluk geschied in gemiddeld 5 tries. De fermentatie duurt 4 tot 12 weken en gebeurt voor 25% op nieuw hout, verder vaten van 1, 2 en 3 jaar. Vervolgens wordt de wijn nog 22 maanden verder op hout gelagerd.

Château Rayne Vigneau 2000 - 1e Cru Classé



Dit 80 ha groot wijndomein is gelegen te Bommes op een majestueuze heuvel die afloopt naar de rivier Ciron. De bodem bestaat uit kiezelhoudend zand en de kleiachtige ondergrond bevat naast kiezel ook heel wat halfedelstenen zoals agaath, onyx, amethyst enz ...

De geschiedenis van dit wijngoed is wat duister? Wellicht is de naam een samenvoegsel van twee eigenaars uit de 17de eeuw : Etienne de Vigneau en Baron de Rayne. Sinds 1971 is het in handen van het huis Mestrezat. Zij voerden een grondige renovatie van de wijngaard door en installeerden een moderne kelder met de voor de streek eerste temperatuur geregelde inox cuve. Tegenwoordig gisten de wijnen deels op hout en deels in inox, afhankelijk van het perceel. Daarna rijpen ze nog 18 à 24 maanden in eiken vaten waarvan de helft nieuw.

De druiven, 74 % sémillon, 24 % sauvignon blanc en 2% muscadelle, worden geplukt in 4 à 8 beurten wat maakt dat dit een Sauternes is van opmerkelijke kwaliteit, rijk en mollig en toch voorzien van een goede aciditeit. De creatie van een tweede wijn Clos l'Abeilley is daar niet vreemd aan. De wijn van de jongere wijnranken wordt daar nu voor apart gehouden.

Château Suduiraut 1996 - 1e Cru Classé

Het oorspronkelijke kasteel van Suduiraut werd in de 16e eeuw bijna volledig verwoest. Graaf Blaise de Suduiraut liet in 1670 een nieuw kasteel bouwen waarna de wijnen snel roem verwierven. Na een roerige 18e en 19e eeuw kwam het château in 1992 in handen van verzekeraar AXA.

Het domein gelegen te Preignac is 200 ha groot, waarvan 92 ha wijngaard. De bodem bestaat uit kiezelhoudende zand- en kleigrond en de aangewende cépages zijn 90 % sémillon en 10 % sauvignon blanc.



Pierre Montégut, technisch directeur, houdt nauwlettend toezicht op de oogst die in verschillende tries, gespreid over enkele weken, plaats vindt. In de kelder is het maître de chai Caroline Gendry, bijgestaan door Pierre Montégut en consultant Daniel Llose die verantwoordelijke zijn voor het wijn maken. Het rendement wordt beperkt tot ± 17 hl/ha. Na een langzame persing van de druiven (4 uur) gist de most in temperatuur gecontroleerde barriques gedurende 2 à 3 weken. Vervolgens wordt de gisting stopgezet in inox cuves bij een temperatuur van 7°C. De jonge wijn rijpt dan nog gedurende 18 maanden op houten vaten (30% nieuw) waarbij om de drie maanden wordt overgestoken (soutirage). Dit alles maakt dat Suduiraut een bijzondere rijke en evenwichtige sauternes is die bij de beste van de streek hoort en die bovendien zeer goed verouderen.

Château Guiraud 1996 - 1e Cru Classé



Dit 85 ha grote wijndomein is volledig gelegen op het grondgebied van Sauternes. Het dankt zijn naam aan Pierre Guiraud, die het goed in 1766 kocht. Sinds 1981 wordt het beheerd door de Canadese redersfamilie Narby, die het in moeilijkheden verkerende domein er terug bovenop hielp. Op Guiraud worden de druiven pas geplukt bij een potentieel alcoholgehalte van 20° en het rendement wordt stevig beperkt tot 12 hl/ha.

In 2006 werd Guiraud overgenomen door FFP, een investeringsgroep van de familie Peugeot, de familie Bernard, Neipperg Invest en Xavier Planty.

De wijngaarden, bestaande uit kiezelhoudend zand en klei op een heterogene ondergrond, zijn beplant met 65% sémillon en 35% sauvignon blanc. De pluk gebeurt per perceel in 4 à 6 tries. De most vergist, afhankelijk van het jaar, gedurende 3 weken tot 2 maanden op nieuwe barriques waarna de wijn nog 18 tot 30 maanden verder rijpt op diezelfde vaten. Guiraud is doorgaans een zeer weelderige en brede sauternes met een mooi ingeschoven toets getoast hout.



Château Doisy Daëne 1991 - 2e Cru Classé

Op het moment van de classificatie in 1855 was Château Doisy in bezit van een Brit met de naam Daene. Het werd later in 3 stukken verdeeld :

- Doisy-Daene,
- Doisy Dubroca
- Doisy-Védrines.



In 1924 kwam het in handen van de familie Dubourdieu. Vader Pierre en zijn beroemde zoon Denis Dubourdieu, oenoloog en professor aan de faculté d'oenologie te Bordeaux, koesteren hun oude druivenranken op het plateau van Haut-Barsac. Het domein is 15 ha groot en de bodem bestaat uit klei en zand op een ondergrond van kalksteen.

De wijngaarden zijn beplant met 75% sémillon en 25% sauvignon blanc. De met edelrot aangetaste druiven worden per perceel in 3 tot 6 beurten geplukt. De most vergist in eiken vaten, waarvan 1/3 nieuw, en rijpen vervolgens nog gedurende 18 maanden. Het iets groter aandeel sauvignon bezorgd deze wijn een grote frisheid.



TOT SLOT

Bij de vier laatste wijnen presenteren wij een degustatiebordje met amandelcake, roquefort en foie gras. Opvallend was dat wij Sauternes niet zomaar als “pas partout” kunnen gebruiken bij éénder welk van deze producten. Nu eens was het de ene wijn die het best paste bij een bepaald gerecht, dan weer een andere. Niettemin konden wij bogen op een zeer geslaagde wijnavond.

