

Proefavond 19 maart 2016 – door Henri De Groot



*“Hij kiest de druivenrassen, plant vakkundig de wijnstokken aan, bewerkt en snoeit ze, houdt rekening met weersomstandigheden, maakt dankbaar gebruik van het klimaat en verheft uiteindelijk de vrucht tot wijn. **Stefaan Massart** komt ons zijn wijndomein in de Bordeaux voorstellen.”*

En laat dit een understatement blijken. We mochten de avond doorbrengen met een gepassioneerde wijnbouwer. Dit gaf een mix aan informatie over de wijnen, druiven, beheer inzake aanplant, aanpak qua vinificatie, commentaren, gedachtewisselingen.

Dus weliswaar wat minder gestructureerd dan een klassieke avond maar daarom niet minder interessant, integendeel. Wat volgt is een samenvatting gebaseerd op enerzijds info van de website van Château Vilatte en anderzijds de transcriptie van wat die avond verteld werd.



[www.chateauvilatte.com](http://www.chateauvilatte.com)

### *Château Vilatte:*

Is gelegen te Puynormand (36600 Frankrijk). Het domein, vroeger vermoedelijk de boerderij van het middeleeuws kasteel, werd in 1973 aangekocht door Raoul en Miet Massart. En wordt nu gerund door Stefaan & Hilde Massart.

Op de 15 ha wijngaarden van de Bordeaux- en de Bordeaux Supérieur-appellatie staan de wijnstokken dicht bij elkaar gepland. Er wordt selectief gewerkt, met rendementsbeperking, dit omwille van de kwaliteit, met eerbied voor het verleden maar met een ecologische en hedendaagse aanpak.

De wijngaarden liggen op een ondergrond van klei met een bovenlaag van zand of kiezel. De zuidelijke en zuid-oostelijke hellingen boven de Isle vallei worden gestreeld door zachte winden uit de golf van Biskaje, wat zorgt voor een uitstekend klimaat. Trouwens, de 45ste breedtegraad, net halverwege tussen evenaar en Noordpool - symbool van een gematigd klimaat bij uitstek – kruist hier, in Puynormand, de 0° Greenwich meridiaan.

### *Een beetje geschiedenis:*

De nederzetting Puynormand dateert uit het neolithische tijdperk. De silexen die op de omringende landerijen worden gevonden, getuigen van bewoning.

De naam van het landgoed (Vilatte) zou van de Romeinen kunnen komen: via late (langs de weg). De Noormannen lieten de oorspronkelijke naam van het dorp Podo Normani achter. Die schrijfwijze is geattesteerd in een tekst van 1274.

In de middeleeuwen werd een houten toren vervangen door het eerste deel van wat later een versterkte burcht van 4.000 m<sup>2</sup> zou worden, veel later ontmanteld door Lodewijk XI-II.

De 12e eeuw zag de Romaanse kerk bouwen. In de 16e eeuw werd ze, na de talrijke vernietigingen door religie-oorlogen, hersteld en uitgebreid. Het kasteeldistrict heerste over 22 parochies en bleef 200 jaar lang in het bezit van de familie Albret.

In 1602 verkocht Hendrik IV het in delen om zijn oorlogsschulden te betalen.

Kantonhoofd tijdens de Franse revolutie en zetel van een (rechtvaardige?) rechtbank gedurende een tiental jaren, werd Puynormand begin van de 19e eeuw terug een gewoon dorp en liep de bevolking terug van 1.200 bewoners in 1850 tot 300 vandaag.

### *Onze kijk, passie en eerbied voor de natuur ... daar draait het om.*

Wij maken niet zomaar wijn: wijngaarden en landschappen zijn ook ons woon- en werk-kader. De grond, geuren, kleuren en planten ... we staan er bewust midden in. Onze officiële overgang naar biologische landbouw, eind 2009, was dan ook een niet meer dan logische en natuurlijke evolutie. Voor die levendige - af en toe weerspannige - aarde houden wij enkele essentiële ecologische regels in acht. Alleen een gezonde plant in gezonde grond levert een smaakvolle vrucht, onmisbaar voor excellente wijn. Alle gronden worden bewerkt: geploegd, geëgd en gemaaid, met aandacht voor de levendigheid van de grond. De aanwezige uitschietende grassoorten gebruiken we als indicator voor wat de grond te veel of te weinig bevat. We bemesten weinig en dan nog uitsluitend organisch en in de herfst. Ons doel is de kwaliteit van de wijnen, niet de kwantiteit.

Ongeveer 6.000 wijnstokken per hectare, kort gesnoeid en beperken van het aantal druiven per stok. Daardoor is harmonie tussen bladoppervlakte, wortelsysteem en hoeveelheid druiven mogelijk, werkt de fotosynthese optimaal en wordt de druif dus perfect bevoorrad door de plant. Kleur en smaak ontwikkelen zich dan mooi evenwichtig.

In de lente- en zomermaanden is bestrijding van schimmels op de druivelaars onvermijdelijk. Biologisch telen is een alternatieve aanpak. Uiteraard met respect van de biologische land- en wijnbouw regels, maar dit is niet voldoende. Ook voortdurende aanwezigheid in de wijngaarden, nauwkeurige observatie, gedegen kennis van de vegetale cyclus van elke schimmel, soms stoutmoedigheid in de aanpak en zeker ook intuïtie. Dit is niet alleen goed voor het milieu, maar bespaart ook fossielenergie en tijd, en vermindert de stress van de planten. Gezonde planten in een gezonde grond hebben ook meer weerstand. Deze bewuste en biologische aanpak is geen eigen vinding, wel een aanpakkeuze die een uitstekende wijnproductie op menselijke schaal garandeert, met waardering voor onze streek, de natuur en de omringende biodiversiteit.

Sinds de oogst van 2012 zijn alle wijnen en druivensap van Château Vilatte gecertificeerd biologisch. De wijnen van 2010 en 2011 werden volgens diezelfde regels geproduceerd en zijn dan ook officieel geklasseerd als "in overgang naar biologische landbouw".

**Info** : de nieuwsblog van de Vilatte's website meldt op 12 februari 2016 onder de noemer

*“Wintersnoei en vinificaties”:*

*Période van vegetale rust voor wijngaarden en omgeving, met iets te hoge temperaturen.*

*In deze winterperiode, net iets minder druk, vordert de wintersnoei van de 70.000 stokken rustig. Eind deze maand worden de rosé en witte wijnen van 2015 gebotteld, overigens fijn en geslaagd. De bottelingen zijn enkele weken vertraagd; we wachtten op een koudere periode om de **natuurlijke kristallisatie van het wijnsteenzuur** te veroorzaken... dat er nog altijd niet is. Klein gevaar dus dat deze kristallisatie op fles gebeurt, wat echter geen enkele invloed heeft op kwaliteit of bewaarpotentieel van de wijnen.*

### **Wijn ... & zoveel meer:**

De schuur van begin XXe eeuw werd omgebouwd tot concertruimte, met uitzonderlijke klank. Bij aanwezigheid van bevriende muzikanten, vinden tijdens de zomerperiode verschillende concerten plaats.

De schuur herbergt ook het museum “van wijngaard tot wijn – eind 19de eeuw tot 1950”. Mooi handgereedschap, oude rijtuigen, oogstmateriaal en toebehoren, essentieel voor een wijnboer uit die periode zijn er verzameld, naast een woning uit de jaren dertig, bemebeld en ingericht zoals destijds.

Een bakhuis, met operationele broodoven van de 18e eeuw, is in 1997 gerestaureerd en dient als degustatieruimte. Meermaals per jaar, ter gelegenheid van feesten of culturele evenementen op de boerderij of in het dorp, wordt de oven warm gestookt en een 40-tal broden gebakken. Ze telen eveneens tarwe, biologisch, van oude variëteiten. Het ter plaatse gekneed en gebakken brood is net zoals de wijnen een “terroir”-belevenis.

Vergeten we het “Parcours Botanique” niet, uitgestippeld te midden van de wijngaarden, bossen en weilanden. En vermelden we tenslotte de 2 gîtes die voor een ideale fiets- en wijnvakantie kunnen zorgen.

Spraken we in de inleiding niet van een “gepassioneerde” wijnbouwer? Neem er maar zijn hele equipe bij, want zoiets doe je niet alleen.



# In het glas

## Wijn 1 : Crémant de Bordeaux (wit) 2014

Met de hand geplukte druiven in kleine kistjes, die gewogen moeten worden alvorens het persen (het toegelaten sap extract beperkt zich tot 2/3 van het druivengewicht).

De druiven mogen gekneusd noch onsteeld zijn als ze de pers ingaan. Niet elk type van pers is toegelaten. Ze moet zacht persen en geen kneuzing van de druif veroorzaken om een zo fijn mogelijk sap te leveren. Na een gisting gedurende vier a vijf weken, zoals voor een droge witte wijn, krijgen we een basiswijn "vin de base Crémant", en kan de wijn in de lente volgend op de oogst gebotteld worden voor een tweede gisting "prise de mousse" genoemd, mogelijk door een extra toevoegen van suiker en gist. Deze hergisting op fles, in van zuurstof afgesloten omgeving, zorgt voor de omzetting van de suikers en voor fijne belletjes...

*Voorkomen:* citroengeel, lichtgroene schijn, fijne pareling.

*Aroma's:* broodkorst, later citrus, banaan, appel, appelcompote, acacia-honing, evolutie in het glas.

*Smaken:* frisse aanzet, aciditeit, vetzigheid, lichte pareling, de frisheid van in het begin wordt gemilderd.

*Besluit:* mooi begin van de avond, < 3g likeur d'expédition, lage zuren (bijna een brut nature).

## Wijn 2 : Bordeaux Sec 2013

Sauvignon blanc, Sauvignon gris, Sémillon en Muscadelle

Na de pluk: ontritst en lichte kneuzing van de druiven "fouillage", korte weking en persing. Gisting op lage temperatuur (16-18°C) gedurende ongeveer 4-5 weken om de fruit-smaken te behouden. Na de gisting worden de wijnen geklaard op natuurlijke wijze en gebotteld na 6 a 8 maanden. Geen houtlagering.

*Voorkomen:* bleekgele kleur, mooie schittering, dikke tranen.

*Aroma's:* duidelijk sauvignon getypeerd, buxus, groen, grassig, na walsen wit steenfruit, perzik, kruisbes, bloemigheid.

*Smaken:* zeer droge aanzet, fruitig, perzik, minieme lactische toets, pompelmoes bittertje op het eind.

*Afdronk:* 3-4 seconden.

*Besluit:* neus belooft iets meer dan het glas geeft, aperitiefwijn op mooie lentedag.

### aanvulling gastspreker :

- is inderdaad heel droog, al onze wijnen trouwens, wij zitten op al onze witte wijnen met minder dan een gram restsuiker. Zelfs minder dan een halve gram.
- bittertje: er zit 20 à 30% Muscadelle in, dat is een druivenras dat nogal een bittere afdronk geeft.

- dit is gevinifieërd, pressurage direct, petite macération au pressoire. Pressurage, débouages... dus bezinken om een fijnere aanzet te krijgen van het gistingproces. En daarna laten we meestal, de bourbes filteren. Maar het wordt dus terug geïntegreerd in de wijn. Omdat dat toch een zekere “corps”, een soort vetzigheid toevoegt.

### Wijn 3 : Bordeaux Blanc Sec 2014 (houtlagering)

30% Sauvignon blanc, 30% Sauvignon gris, 30% Muscadelle, 10% Sémillon

#### info gastspreker:

We gaan verder met een beetje ongewone wijn. We maken normaal elk jaar een klassieke witte en een “vatgerijpte” witte wijn met dezelfde druivenrassen, maar in andere verhoudingen. Tot 2013 was de verhouding voor de “vatgerijpte” overwegend Muscadelle, een typische bordeaux druif, die de laatste 30 jaar bijna niet meer aangeplant is omdat ze weinig produceert en gemakkelijk rot. Maar ik vind het een interessante druif. Wij hebben die terug aangeplant toen iedereen ze rooide.

.... de witte wijn die we nu proeven hebben we nog nooit eerder gemaakt. Waarom? 2014 was voor ons een hageljaar, we hebben een hagelbui gehad op 20 juli. Verder hebben de geiten van onze buurman zowat anderhalve hectare Sémillon, waar we de Crémant mee maken, opgegeten. Dus, bijna alle Sémillon werd gebruikt voor onze Crémant. Daardoor is deze wijn heel ongewoon qua verhouding van de druivenrassen, maar hij blijkt heel mooi gekomen.

... we hebben hem laten gisten op vat vanaf de 1ste dag: fermentation intégrale en barrique. Na 2 maand soutirage en remise en barrique sur lie fine. Elevage sur lie tot mei/juni 2015. Dan collage à la bentonite. Heel de zomer in de geklimatiseerde kelder, om fris te liggen. In oktober 2015 gebotteld. Het ongewone is, meestal gebruikten we eiken vaten. Maar we hebben iets meer nieuwe vaten dan anders, zo'n 40%. Iets meer dan de helft van die nieuwe zijn bovendien acacia vaten, de rest eik.

We zijn nog niet aan het verkopen, we beginnen er nog maar mee, ... het zijn voorlopige etiketten. Jullie proeven een primeur. Ook absoluut droog. Minder dan 1 gram restsuiker.

*Voorkomen: donker strogeel, mooie schittering, dikke tranen.*

*Aroma's: zeer gesloten neus (te koud geserveerd). Na schudden, rijp geel fruit, exotisch, géén hint van hout (pluspunt) lichte vanille als je echt zoekt, honing, bloemig, kamille, geen discrete aroma's.*

*Smaken: mond duidelijk houtgelagerd, lichte hars (doet beetje denken aan retsina), vetzig, olieachtig, wijn heeft body, aciditeit is er ook.*

*Afdronk: 6 seconden.*

*Besluit: eiklagering doet beetje afbreuk aan de wijn.*

*Nvdr.: we noteerden nogal wat verschillen in mening, tussen de tafels onderling, omtrent de “houtlageringsmaak”. Mogelijks een flessenverschil te wijten aan de jonge leeftijd van de wijn?*

#### aanvulling gastspreker:

- ik vind nu wel dat deze witte wijn absoluut niet surboisé is. Da's mijn gevoel. Ik haat ook over-eikte wijnen .. je proeft soms wijnen waarvan je zegt: "tiens, voor dat op 't vat

ging was dat waarschijnlijk lekker". Ik vind dat altijd erg. Voor de wijnboer, voor iedereen. Nu, ik vind wel dat deze wijn maar matig eik heeft en vatrijping zeker niet aanwezig. De elementen moeten zich ook nog een beetje binden. Wat ik hier plezant vind is, de vettigheid en body gebonden aan de aciditeit. Het is allemaal aanwezig, het moet wel nog een beetje binden en dit mag gerust nog een beetje liggen. Het is al genietbaar, een maaltijdwijn, wit vlees, bepaalde kazen, het is uiteraard geen viswijn. Maar ik vind wel, de combinatie, als je nog wacht, al was het maar een jaar, gaan de elementen meer gebonden zijn. ... maar ik heb altijd respect voor een rechtuitte beoordeling.

- wat het vat bijbrengt is de micro-oxygénation, het zacht contact van de wijn met de buitenlucht via het hout. Een acacia vat brengt iets meer florale toetsen bij, brengt fijnere aromas, niet teveel ... Ik vind het hier niet storend, zeker niet, het acacia vat, de wijn geniet van een micro-oxygénation zonder te lijden onder de vanilletoets.
- wij werken voor onze eiken vaten met een artisan die zijn eigen hout kiest. ... een eiken vat heeft sowieso une chauffe nodig. Anders zou de wijn bitter zijn en ondrinkbaar. Een acacia vat heeft dat ook nodig, maar minder, want de natuurlijke harsen van acacia zijn minder hard en minder bitter dan van eik. Dus, une toute petite chauffe.
- een acacia vat gaat voor witte wijn, ik denk, zowat 3-4 jaar mee. Na het 4de jaar brengt het qua smaak niets meer bij. Een acacia vat wordt technisch gemaakt zoals een eiken.
- toen we in Frankrijk in Villate toekwamen, lagen er kastanje vaten. Groeit sneller, kost minder en werd veel gebruikt als transportvat.
- waarom de maat, in Bordeaux 225 liter en in Bourgogne, une pièce 228 l? Het is vooral een ergonomische maat. Één man kan tot 300 kilo verplaatsen ... op een kar rollen, op een boot rollen, eigenlijk is een vat een ergonomische dimensie. Dat is ergens de oorsprong van het vat, stokkeren en vervoer, althans tot 50 à 60 jaar terug. Vandaag, als je een vat louter zou gebruiken om te stokkeren, dan gebruikt je beter inox of beton. Het moet iets bijbrengen. Het doel van het vat vandaag is wijn-ondersteunend. Maar het vat mag de wijn niet overheersen.

#### Wijn 4 : Bordeaux Rosé - vatstaal 2015

Merlot 50-60%, Cabernet franc 20-25%, Malbec

##### info gast spreker:

We hebben vroeger rosé gemaakt, par saignée, via weking. Sinds 3-4 jaar maken we onze rosé grotendeels via persing. ... Ik heb nu de rosé bij van 2015. Op het etiket staat nog 14, net zoals voor de witte acacia had ik mijn etiketten nog niet... maar het is dus rosé van 2015. Twee-derde persing, een-derde saignée. ... Ik ga er alleen nog bijzeggen dat de malolactische van start gegaan was, wat meestal niet het geval is bij de rosé.

... cépage overwegend Merlot ... meestal doe ik er ook Cabernet sauvignon bij, maar dit jaar (2015) was er een zodanig verschil in rijpheid tussen de Merlot en de CS dat we de CS bijna 6 weken na de Merlot geplukt hebben, en dus was de rosé al te ver uitgesteld om er nog verse sappen van Cabernet sauvignon bij te doen.

*Voorkomen: oud-rose, schitterende spiegel, fijne trage tranen.*

*Aroma's: gesloten, na walsen toast, fruit (granaatappel, framboos), floraal (rozen).*

*Smaken: aroma's bevestigd in de mond, vette botertoets, tamelijk mollig, iets minder sterke zuren, toch mooie spanning tussen fruit, zoet en zuren, ondanks vatstaal al vrij goed evenwicht.*

*Afdronk: 6 seconden.*

*Besluit: mooie geslaagde rosé wijn weliswaar licht.*

#### **aanvulling gastspreker :**

- de boterneus, ik vond die in de witte wijn ook een beetje terug, un peu croissant au beurre. Dat komt ook door het feit dat de malolactische van start is gegaan. Dat geeft wat rondheid, neemt niet alle zuren weg, maar het zet sommige zuren om.
- vroeger maakten wij een vrij wijnachtige rosé, met nog iets meer graden, meer kleur, meer tannine, die bijna naar een claret ging. ... het is wel zo, lichte rosé is meer commercieel de laatste jaren. Nochtans, wij verkopen onze rosé aan particulieren, hij staat nergens in de winkel, nergens in de rekken. De mensen kopen hem omdat ze hem graag drinken, niet omdat ze hem eerst zien. De moeilijkheid bij een lichte rosé is om hem ook smaak te geven. Deze wijn is nu op een speciale manier gemaakt. We hebben een aantal terroirs rond het huis liggen, de hoogst gelegen zijn met weinig bovenlaag en veel klei. Dat geeft gestructureerde wijnen met toch wel een goede terroir expressie. Een kleine bovenlaag ofwel argilo-calcaire en tuf maar op sommige plaatsen hebben we ook argilo-graveleux en argilo-siliceux. Deze wijn echter, is gemaakt op lager gelegen gronden ... waar de klei dieper zit met een grotere laag argilo-limoneux en une couche alluvionnaire. In theorie minder terroir-expressie maar uitstekend geschikt voor rosé
- het merkwaardige aan deze wijn: we hebben dit jaar (2015) voor de eerste keer de raad van mijn zoon toegepast. Hij werkt momenteel biodynamisch op Corsica. Maar hij is eerst 2 jaar in de Jura geweest, bij Stefaan Tissot. Hij had gezegd: Papa, ge moet uw wijngaard eens niet snoeien. De takken laten doorgroeien en winden rond de bovenste tak, want de wijngaard krijgt daar anders stress van, dat is niet goed. Die biodynamisten hebben altijd een dieper gesprek met de wijnstokken dan de biologisten. ... we hebben dat toen gedaan. Nu, ik weet niet of dat dat de reden is ... ik denk dat we nog veel kunnen leren, er is niks erger dan denken dat ge iets volledig onder de knie hebt. Maar ik vind het wel geslaagd. Dus dank voor de bevestiging.

#### **Wijn 5 + 6 : Bordeaux Supérieur 2010 - zonder (5) versus met vat-lagering (6)**

Merlot 80% zonder / 65 à 70% met hout, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Malbec

#### **info gastspreker:**

... We proeven rode wijn van 2010 ... wat algemeen een goed jaar is, een jaar dat ge blind moogt kopen. Nogal veel alcohol (14,8%). We proeven de 2 wijnen naast elkaar: niet en wel vatgerijpt. Wat heel belangrijk was in Villate: ik wou absoluut niet dat de klassieke rode wijn moest onderdoen voor de vatrijping. Sinds we vatrijping maken is het enige verschil dat de klassieke wijn iets meer Merlot heeft. De vatrijping 2010, een jaar op vat, 1/3 nieuwe vaten. Belangrijk is: de vatrijping is géén betere selectie, geen tête de cuve, en onze klassieke wijn is géén seconde vin.

*Voorkomen: beiden kersenrood, paars tintje, waterrandje, ondoorschijnend. Beide mooie schittering en trage gekleurde tranen, wel iets breder bij de houtgelagerde.*

*Aroma's:*

*De 1ste wat bosbes, braambes. Dan krieke, kreupelhout, wat soubois, maar wel wat stoffig. Dan tijm, laurier, kruidnagel.*

*De 2de (houtgelagerd) heeft ook de laurier, tijm, wat gestoofd, wat zwart fruit, cassis, bosbes. Dan verder toch ook rode vruchten, krieke en kersen, verlopend naar jeneverbes en kruiden.*

*Smaken:*

*De 1ste een lichte mollige aanzet, met voldoende ondersteunende zuren. Toch wat tannines, mogelijks van de pitten? Gefragmenteerd, nog niet versmolten (toch al 2010!). Commentaren spreken eerder van een terugval van het fruit.*

*De vatgelagerde wijn heeft dezelfde moelleux + aciditeit maar met meer, weliswaar behoorlijk versmolten, tannines. Mooie stevige body dus. En hints van chocolade en tabak.*

*Afdrank : De 1ste een 5-tal seconden. De houtgelagerde 6-7 seconden*

*Nvdr.: Er blijkt naargelang de tafel, flessenverschil omtrent de tannines. Dat zien we meer bij BIO-wijnen.*

#### **aanvulling gastspreker :**

- Bij de 1ste wijn, lichte tannine, U bedoelt lichte boisé? Ja, dat komt van de rijpe druiven, dat is le boisé des pépins. Dus, om te bepalen of een druif rijp is, ... de beste methode is ten eerste alle dagen in de wijngaard rondlopen, de druiven proeven, en de pitjes kapot bijten.
- Een onrijpe druif heeft een beetje aan caoutchouc-achtige, nogal harde, bittere pit. Een rijpe druif, je ziet dat ook aan de kleur van de stengel, aan de kleur van de binnenkant van de druif, maar een rijp pitje is bruin en als je daar op bijt verbrijzelt zich dat, zo moet dat zijn. Die smaakimpressie daarbij is empyreumatique., De boisé toets die je kan hebben in een niet vatgerijpte wijn komt vaak van de macération (bijna een maand) van rijpe druiven En dus van het weken van de rijpe pitjes in contact met het wijnwordende sap.
- Om het kort samen te vatten: de 1ste wijn, ook door het feit dat hij meer Merlot heeft, is un peu plus sur les fruits. De tweede, un peu plus sur les tannins. En die heeft ook meer Cabernet Franc en Cabernet Sauvignon ... alhoewel slecht un petit chauffe en een derde nieuwe eik werd gebruikt. De wijn kan daar wel tegen qua structuur, maar dat brengt dus wel iets licht gebrand bij ... gebakken tannines. En bijna 15% alcohol, dat speelt ook wel een rol.
- Ik denk dat dit toch nog iets te jong is ook. Het is wel genietbaar, zeker de eerste, maar dat kan gemakkelijk nog 5 jaar liggen.

#### **Wijn 7 + 8 : Bordeaux Supérieur 2012 - zonder (7) versus met vat-lagering (8)**

##### **info gastspreker:**

... We gaan verder met 2012. Nogal klein wijnjaar, nogal moeilijk. Schimmel, meeldauw... sanitaire problemen bij sommige wijnbedrijven ... We hebben tot bij de pluk een schoon groen blad gehad, wat niet bij iedereen zo was. Kortom, 2012 was niet algemeen goed. Ik laat u zelf ervaren wat u van de Villate denkt. Weer een niet en een wel vatgerijpte wijn. Iets minder alcohol (14,0%) dan 2010, maar... ik ga er niks meer over zeggen, ik laat jullie zelf de 2012 ontdekken.



*Voorkomen: jonger uitzicht dan 2010, karmijnrood, paars randje. Dit voor beiden.*

*Aroma's: de 1ste wijn aanvankelijk eerder gesloten, daarna gekookt fruit, kers, kriek en eenzelfde kruidigheid als de 2010. Warme toets van chocolade, cacao. Een rijpere indruk dan de 2010.*

*Ook de 2de wijn vertoont die tendens.*

*Smaken: zonder hout iets meer molligheid en fijnere tannines dan de 2010. De houtgelagerde heeft sterkere tannines en een moeilijker evenwicht met de molligheid.*

*Afdronk: beiden een 5-6 seconden.*

*Besluit: de 1ste wijn: 2012 beter/rijper dan 2010 ? De 2de wijn: toegankelijker dan de 2010, vat smaakt meer door (grillé / barrique moins fondue dans le vin).*

*Nvdr.: hier komt dan het dilemma qua voorkeur, van vlot toegankelijk versus bewaarpotentieel boven drijven.*

#### **aanvulling gastspreker :**

- dus, 2012, ... de vatrijping, ik vind zelf, bij deze wijn dat het vat er meer door smaakt, minder versmolten is dan bij 2010. We hebben ook een jongere wijn. Dat hij minder wegleg-potentieel heeft zou ik niet durven zeggen. Ik denk dat dit wel een wijn is die er tegen kan, maar met nu reeds een mooie elegantie.
- ongeveer een jaar op vat. Voor 2012 iets minder nieuwe vaten in verhouding tot 2010 omdat we toch iets minder kracht of minder tannine hadden, maar wel elegantere tannines. Ook iets minder alcohol en meer fruitigheid.
- wij kopen elk jaar een aantal nieuwe vaten, waarvan de helft Centre et Est. De tonnelier schrijft daar op C E (dat wil dus NIET zeggen: Communaute Européenne). Dus, Limousin, Tronçais, Vogezen. Dat hout is vooral chène sessile. En verder de helft d'Aquitaine, dus Landes, Pyrénées Atlantiques, Dordogne, Gironde, ... meestal chène pédonculé, omdat dit een goede mix geeft die past bij onze klei ondergronden en onze gestructureerde wijnen.
- 2012, ons eerste volledig biologisch wijnjaar. ..., zijn niet gefilterd. Zijn wel geklaard, met vers eiwit (collage au blanc d'oeuf). Bepaalde vegetale elementen verdwijnen, maar het beschermt wel de colloïden. Het grote verschil tussen een filtering en een klaring is dat een filtering granulometrisch is, werkt op diameter en een klaring werkt microbiologisch op de vegetale elementen die aanwezig zijn. En dan is er nog de dosering, hoeveel eiwitten per vat? 1, 2 of 3? Nu, we colleren niet in de barrique omdat het scheiden van het bezinksel moeilijker is in een vat. Dat gebeurt een maand of 3 weken voor we de wijn bottelen. Dan doen we een assemblage en cuve, met collage au blanc d'oeuf en cuve. Meestal 1,5 tot 2 per barrique, hangt af van het wijnjaar.
- ... voldoende Franse eik? Momenteel is er nog ruim voldoende, ook voor export. De grootste afzetmarkt van de meeste tonneliers is vandaag de westkust van de USA. Maar inderdaad, de Franse eik, rijp om vaten van te maken, is meestal tussen de 150 en 180 jaar oud. Het probleem is dat, om eind 2180 nog vaten te kunnen maken, moet men ze nu aanplanten. Er zijn streken waar men vroeger van eik brandhout maakte, waar men nu, sinds 30-40 jaar, de wouden goed beheerd.
- er komt ook eik uit Rusland en van Oost-Europa. Onze vatenmaker werkt artisaan, gaat zijn bomen kopen in Frankrijk, enz... Maar het kan wel zijn dat er een stuk Oost-

Europese eik, dat daarom niet slecht is, tussen zit. Maar ik heb liever Franse eik. Blijkbaar is die markt wel in evenwicht.

## Wijn 9 : Crémant de Bordeaux Rosé 2013

Malbec 70% + Merlot + Cabernet franc

### info gastspreker:

... het idee was eigenlijk af te sluiten in frisheid. Terminer sur des bulles, vind ik altijd aangenaam. En onze Crémant Rose, da's nu 2013, heeft 2 jaar sur lattes. Overwegend Malbec. Eenzelfde aanpak als de witte Crémant (wijn 1).

*Voorkomen: zalmkleurig, mooie mousse bij uitgieten, zeer fijne parels, mooie schittering.*

*Aroma's: framboos, lichte gisttoets, wat rode besjes, beetje bosaardbei. Een licht venkel toetsje. Wat kruidigheid ook. Ik hoor hier ook appel. Na walsen een lichte zoete toets van fruit.*

*Smaken: een mooie, frisse aanzet, voldoende fruit, in dit geval rood fruit, aangenaam en vrij zoet en rijp ook in dit geval.*

*Besluit: OK, een mooie, frisse, leuke afsluiter.*

### aanvulling gastspreker :

- ... Ik ging nog iets zeggen over de Crémant. Ten 1ste zijn alle Franse Crémants millésimes. Bijna niemand zet het er op, wij doen dat sinds enkel jaren wel, om het duidelijk te maken. Dit is dus een millésime 2013. Er is geen blending tussen de wijnjaren omdat er, meestal toch, bij de Crémants een goede kwaliteitsregelmaat is. Een Crémant gaat voor de prise de mousses, dat is meestal in januari, februari of maart na de pluk, op fles. Er kan dus geen assemblage zijn van wijnjaren.

## Nabeschouwingen & verduidelijkingen over biologisch telen

Wij gebruiken geen gram onkruidverdelger meer sinds 2000. Wij werkten al 95% biologisch sindsdien. Wij hebben lang gewacht om ons biologisch certificaat aan te vragen, om de volgende reden: het sektarisme van de biologische wijnboeren, die een beetje de mentaliteit hadden (ze zijn niet allemaal zo) "wij maken goede wijn, de rest niet". Ik heb het daar lang moeilijk mee gehad, die mentaliteit. Nu, wat er zich voordeed op het einde van het 1ste decennium van de jaren 2000, veel mensen vroegen een bio-label aan uit commercieel of economisch opportunisme. Wij die dan al 98% van de praktijken hadden en 110% van de mentaliteit, dan vond ik wel dat het tijd werd dat we ook een bio-label aanvroegen, eind 2009.

Ik wil niet dat mensen onze wijn proeven of kopen omdat onze wijn bio is, maar omdat hij lekker is, dat is de essentie. Biologisch telen is in de eerste plaats een agronomische dimensie. Een gezonde plant in een gezonde grond, die haar voedsel vindt, die beter tegen de vochtigheid kan, die beter tegen de zon kan, die meer zijn weg gaat, zou ik zeggen, met zo weinig mogelijk interventie van de mens, en diie op een natuurlijke manier een lekkere druif produceert en de terroir uitdrukt. Dat was en is de hoofdzaak voor ons.

Biologisch werken is vandaag heel technisch. Vraagt meer techniciteit dan conventioneel werken. Ik breek de conventionele wijnboeren niet af. Er zijn heel goede conventionele wijnboeren en er zijn minder goede biologische ook ... het vraagt veel observatie. Het is volgens mij niet geschikt voor massaproductie. Biologisch telen wil zeggen: elke dag in

de wijngaard zijn en kennis hebben van de vegetale cyclussen, van alle schimmels en alle kwalen, het terroir en van de plant zelf. Meer fysiek werk, meer handwerk. Wat meer sociaal is, denk ik, wat belangrijk is in deze tijd. De biodynamie gaat daar nog iets verder in, hoewel wij ook al bepaalde regels van de biodynamie toepassen. Als onze zoon terug thuis komt werken gaan we waarschijnlijk wel naar biodynamisch overschakelen, maar alles op zijn tijd. Ik hoop alleen dat, door de biologie, de kwaliteit van wijnen die we vroeger al hadden zich doorzet en verder gaat.

Sinds 2012 is er het Europese lastenboek van de biologische wijnen. Wat ze noemen de OR wines, organic wines. Daarvoor, tot 2011 was het Vins issues de raisins de l'agriculture biologique. Sinds 2012 moet je, als je biologisch bent in de wijngaard, ook biologisch zijn in de wijnkelder. Dat betekent: uw maximaal toegelaten zwavelgehalte ligt lager, geen beta-glucanase meer. Je mag om te klaren wel nog enzymen, maar met pectolytics. Het zijn zowat de grote regels ... Je mag gisten toevoegen als die niet genetisch gemanipuleerd zijn. In feite zijn veel gedroogde gisten afkomstig van natuurlijke giststammen, dus niet gemanipuleerd en dat mag. Je krijgt iets meer zekerheid van een lagere ontwikkeling van azijnzuurgehalte, zeker bij bepaalde witte wijnen, als je inzaait, hoewel... Ik heb dit jaar 1 cuve ingezaaid, maar die is slecht gegist. Dus volgend jaar niks meer ...

Gist-bacteriën zijn ook terroir gebonden, ze zitten op de druif en dragen bij tot de terroir-expressie. Je geeft een extra terroir dimensie door niet in te zaaien. Bij rode wijn hebben we praktisch nooit gist gebruikt en nu zeker niet meer.

Zwavelen: sinds 2012 hebben we recht op, ik denk voor rode wijn, 150 milligram totale SO<sub>2</sub> per liter. Iemand die biologisch werkt: 100 mg/l. Onze Vilatte 2012 zit aan slechts 35 mg/l. Dus we zitten aan een derde van de toegelaten zwavel, in bio. Dat wil wel zeggen: een gezonde wijn, op dezelfde plaats gemaakt, goed verzorgd, behoeft nauwelijks zwavel. Probleem zijn de grote volumeproducties, geassembleerde wijnen, die allemaal verschillende biochemische eigenschappen hebben. Vins de négosses, distributions, etc...

De biodynamiek, ik heb het daarstraks al gezegd: "Het gesprek van een biodynamische boer en een biologische met zijn wijnstokken is een beetje anders". De biodynamist houdt nog meer rekening, is nog minder interventionistisch. Mag hij gisten gebruiken, in het geheel niet. Geen enzymen, denk ik. In de wijngaard, houdt hij meer rekening met de maanstand. Biodynamie is ook dikwijls gebonden aan fitotherapie: hoe compenseer je nog minder kopersulfaat gebruiken t.o.v. biologisch? Biodynamisten hebben recht op 3,5 kilo koper per hectare, per jaar (gemiddeld over 5 jaar). Biologie 6 kilo. Wij zitten aan 3,6 kilo.

Meeldauw: je krijgt schimmel op uw blad, die schimmel zet zich verder op het blad, naar de druif en deze drogen uit. Gevolg; geen druiven. Sommige wijnjaren kan je nog een beetje oogsten, maar in slechte wijnjaren zeker niet. Maar het is niet omdat je een hoge dosis kopersulfaat gebruikt, dat het beter werkt. Het gaat hem meer over: wanneer sproei ik? Je sproeit ook constant PREVENTIEF, je kan niet curatief sproeien. Maar dan moet je goed weten: Merlot is bijvoorbeeld meer gevoelig dan Cabernet Sauvignon, of dan Sauvignon Blanc. Hoe is het weer, hoe is de vegetale cyclus? Meeldauw, besmetting op het blad, uitzaaiing, aantasting van de druif, duurt in "goede" omstandigheden slechts 4 dagen. De combinatie vochtigheid/warmte. Het is niet alleen de wind, het is vooral de luchtdroogheid en de pluviometrie, de regen die een feitelijke vector van besmetting is. Vanaf 11 graden en vochtigheid is er meeldauwrisico.

... en dus het kopersulfaat: 50 jaar geleden werd er zowat 35 kilo/ha/jaar aan kopersulfaat gebruikt. Dat maakt, na 30 jaar, dode gronden. Het dood het microbiologisch leven van de grond. Daarom dat het zeer goed moet gedoseerd worden en correct moet worden toegepast, want er is GEEN alternatief. Als je het niet gebruikt oogst je niet!

Er zijn jaren geweest dat we slechts 1 of 1,5 kilo nodig hadden, we hebben een jaar gehad waar we 4 kilo nodig hadden, dat het niet anders kon. Het is het enige, toegelaten product dat werkt tegen meeldauw. Wij sproeien vaak, maar aan heel lage dosissen, op het beste moment. Da's eigenlijk de enige oplossing. Er is trouwens de kwestie, dat is al een paar jaar aan het rollen, dat men het maximum van 6 naar 4 kilo zouden brengen. Maar met die 4 kilo moet ook te werken zijn. Vooral, het is 4 kilo gemiddeld over 5 jaar. Je moet dan de goede wijnjaren niet sproeien als het niet nodig is. Dat is la lutte raisonnée.

Bewaarpotentieel. Sommige biologische wijnen, maar conventionele wijnen ook, worden volgens mij onvoldoende voorbereid voor een lange bewaartermijn. Ik ben niet pro filteren, maar collage neemt een aantal componenten weg die smaakafwijkingen kunnen veroorzaken. Hoewel, sommige biologische en biodynamische wijnen hebben in theorie zelfs een beter wegleg potentieel omdat ze meer weerstand hebben aan oxidatie, omdat ze zichzelf beter moeten verdedigen hebben tegen een aantal dingen dan een wijn, die "geassisteerd" werd. Je kunt dat niet beter vergelijken als "antibiotica of niet". De synthetische moleculen hebben hun invloed op het genoom van de plant. Dus uw plant krijgt minder weerstand als ze bewerkt wordt. Als je biologisch werkt moet de plant zich meer verdedigen. Dus wat je toepast, het kopersulfaat, om het niet te noemen, respecteert de zelfverdediging van de plant. Een synthetische molecule, van bepaalde families, niet meer. Dat is dan ook het gevaar.

### *Tot slot :*

Kunnen we slechts herhalen dat onze gastspreker zijn naam als "gepassioneerde" wijnbouwer, meer dan waar heeft gemaakt.

Het was dan "maar" Bordeaux / Bordeaux Supérieur, maar deze avond verdient nu al een klassering bij de super-avonden van onze Wijnkring. Een zeer leerrijke wijnwaterval aan informatie, weliswaar met soms moeilijke materie maar doordacht omgezet naar het (voor ons) verstaanbare. Vlot en met interactie gebracht, getuige de vele aanvullende vragen van de aanwezige leden.

Onze Voorzitter had, terecht, een uitgebreide lof- en dankbetuiging klaar maar daar was 'ons Nicole' hem voor om haar bewondering uit te drukken voor de liefde en de passie waarmee we werden ondergedompeld in Stefaans wijnbeleving.

### *Bronnen :*

- in de 1<sup>ste</sup> plaats onze gastspreker, wijnbouwer Stefaan Massart himself (uit 1<sup>ste</sup> hand dus).
- de website van het domein [www.chateauvilatte.com](http://www.chateauvilatte.com)
- diverse internetsites om de vele technische kretten correct te kunnen plaatsen / verwoorden
- de transcriptie van deze avond, die dit artikel mogelijk maakt (uitgetypt door zoon Koen).