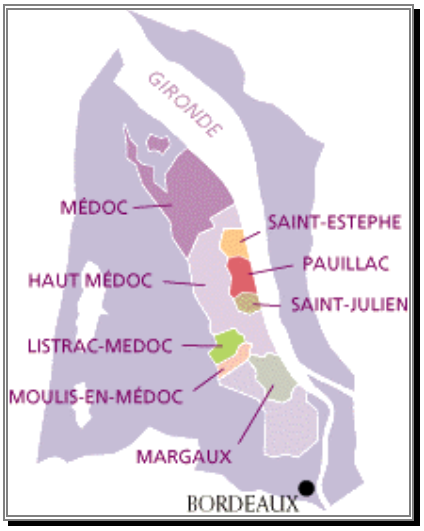
Onze proefavond van 20 januari 2001

BORDEAUX 1992

Onder leiding van : Derry Van Hecke

Daar er tussen de 8 te proeven wijnen slechts één van de linkeroever zit, beperkt de uiteenzetting zich tot de Médoc-wijnen.

1. Geografische situering



De Médoc-streek bevindt zich ten noorden van de stad Bordeaux, aan de linkeroever van de Gironde. Er worden in het totaal in de gehele Médoc-streek 15.000 ha wijngaarden bewerkt door 1.533 wijnbouwers, goed voor zo'n 92.000.000 flessen wijn per jaar.

2. Geschiedenis

De eerste wijnstokken duiken al in de 1e eeuw in de Bordeaux op. Het gezellige volkje de Bituriges vivisques, Keltische "boel"makers, besloten toen hun eigen wijngaarden aan te leggen (zodat ze hun wijn niet telkens bij anderen dienden te stelen ?) en gebruikten daarvoor een nieuwe cepage die meer bestand zou zijn tegen de koude, m.n. de Biturica, voorloper van alle cépages uit de Médoc. Evenwel, men had toen de thans minder voorkomende gewoonte, om regelmatig eens bij de buren op bezoek te gaan om er vrolijk de wijngaarden te vernietigen, waarna de vrouwen werden meegenomen (die zich anders toch maar zouden vervelen, zo zonder werk op het land). Eén en ander had tot gevolg dat de wijnbouw in die periode niet echt hoge toppen scheerde.

In 1152 nam Aliénor, gravin van Aquitaine, het wijze besluit haar jawoord te geven aan de heer Henri PLANTAGENET, toekomstige koning van Engeland (een jongen met vooruitzichten dus), waarmee ze ook van de straat was. Door deze alliantie kwamen er belangrijke commerciële uitwisselingen tot stand. De Engelsen exporteerden voedingsmiddelen, textiel en metalen naar Frankrijk en importeerden de wijnen van Bordeaux. De Engelsen noemden deze wijnen "claret", naar hun heldere kleur.

De belangrijke Engelse vloot en de vlotte toegang tot de haven van Bordeaux (via de Gironde) kwamen de uitvoer van de wijn ten zeerste te goede en zorgden voor een bloei van de wijngaarden en de haven van Bordeaux. Men was in die periode niet echt gewoon om kleine bestellingen te plaatsen en, om niet moeilijk te doen, werden de wijnen uitgevoerd in tonnen van 900 liter (hetzij de inhoud van 4 Bordelese barriques). Evenwel, het bléef niet goed gaan tussen de Fransen en de Engelsen en na verloop van enige tijd zat het er hem bovenarms op. De Engelsen vonden de Bordeauxwijnen plotseling niet meer te drinken en weigerden deze nog in te voeren.

In de 17e eeuw, waarin een nieuw handelstijdperk tot stand kwam, dienden er zich (eindelijk) nieuwe klanten aan : de Nederlanders. Hoe raar het ook mag klinken, maar we hebben het voornamelijk aan de Nederlanders te danken dat er thans ook witte wijnen worden geproduceerd in de Bordeaux. Ze moesten namelijk weer speciaal doen en voerden de wijnen in, niet om hem te drinken, doch voornamelijk om hem te

distilleren godbetert. (Zo konden ze dagelijks het vereiste aantal "neuten" binnenslaan. Wij daarentegen hebben nogal eens de gewoonte om onze "neuten" buiten te slaan). De Bordelesen, ook niet van gisteren, begonnen naast rode wijnen dan ook witte wijnen en zelfs zoete witte wijnen te produceren omdat die zich veel beter leenden tot het distilleren.

Evenwel, in deze periode van ontdekkingen van de nieuwe wereld, kreeg de wijn, die vroeger in de salons gedronken werden als teken van verfijning, geduchte concurrentie te krijgen van andere, nieuwe dranken, waarvan het drinken voortaan als "chique" gold, m.n. koffie, thee en chocolademelk.

Ook de Spaanse wijnen werden intussen duchtig ingevoerd. U kent allen ongetwijfeld de Spaanse wijnhandelaar Alva die deze wijnen persoonlijk in onze regionen kwam afzetten en die het hier zo gezellig vond dat hij een flink aantal jaartjes is blijven hangen, al vond hij het, als zuiderling, soms zo koud dat hij af en toe eens een stadje in brand stak, gewoon om het lekker warm te hebben. Het was ook mede door zijn toedoen dat we ontdekt hebben dat het hier potverdorie krioelde van de heksen (te herkennen aan het feit dat ze zo heerlijk in brand konden vliegen).

In de 18e eeuw kwamen de Bordelese wijngaarden onstuitbaar verder tot bloei, mede door de uitvoer naar de "nieuwe" landen van Zuid -Amerika. Het kon niet op en deze opgang bleef duren tot aan de Franse Revolutie. De Engelsen vertegenwoordigden nog slechts 10 % van de uitvoer, doch gingen wél resoluut voor kwaliteit (quality, my dear). De Londense High Society was inderdaad constant op zoek naar "les vins fins". Het is dan ook hierdoor dat in deze eeuw de eerste verzegelde en gezegelde flessen opdoken (om de herkomst van de wijnen te garanderen).

3. De cépages

Onder de benaming Médoc en Haut-Médoc zijn enkel rode wijnen toegelaten. Witte wijnen uit de regio dienen te worden gecommercialiseerd onder de generieke appellatie Bordeaux.

a) De rode cépages

Zoals reeds vermeld stammen alle rode cépages uit de Bordeaux-streek af van de oerstam Biturica.

Médoc-wijnen worden getypeerd door het feit dat ze allen een blend zijn van verschillende druivenrassen. Thans is het voornamelijk de cabernet sauvignon die heer en meester is in de Médoc. Het betreft een laatbloeiende druivensoort (vandaar dat, in regenjaren of jaren met minder zon, de wijnen van de rechteroever, waar de vroeger rijpende merlot domineert, vaak beter zijn). De cabernet sauvignon geeft in zijn jeugd zeer aromatische wijnen. Hij brengt voorts tannines mee in de blend, die (samen met de aciditeit) de wijn zijn verouderingspotentieel zal geven.

De overige cépages zijn : de cabernet franc (weinig aciditeit en tannines, geuren van frambozen en violetten), de carmenère (oude cépage, voor de iodium en phyloxera-plaag prominent aanwezig, die thans weder zijn intrede aan het doen is in Bordeaux – en ook bij voorbeeld in Argentinië), de malbec (côt ; brengt rondheid, soepelheid, een geur van braambessen, weinig aciditeit waardoor hij vlugger evolueert), de merlot (vroeg rijpend, is soepel en brengt zeer veel kleur) en de petit verdot (met dikke schil waardoor hij ook veel kleur en aroma's aanbrengt, naast suikers voor de alcohol en tannines).

b) De witte cépages

Zoals gezegd zeer weinig in de Médoc, wel in de Graves en op de rechteroever. Het gaat om de sauvignon blanc (krachtige aroma's), de sémillon (die zeer goed vertegenwoordigt is bij de zoete wijnen, brengt evenwel minder aciditeit en aroma's aan) en de

muscadelle, een echt Bordelese druif, niet te verwarren met de muscat, met wie hij echter wel zijn aroma's gemeen heeft.

4. De appellaties

De Médoc kent in het totaal 8 appellaties : 2 subregionale (Médoc en Haut-Médoc – Haut" valt hier op te vatten als hoger, meer stroomopwaarts, aan de Gironde gelegen) en 6 gemeentelijke (Saint-Estèphe, Paulliac, Saint-Julien, Listrac-Médoc, Moulis-en-Médoc en Margaux). Alle wijnen binnen deze appellaties moeten, zoals gezegd, rood zijn. De witte worden onverbiddelijk "slechts" Bordeaux. Binnen de appellaties doet men niet zo maar om het even wat en gelden strenge reglementen.

Zo is er geen sprake van om naar eigen goeddunken nieuwe wijngaarden te gaan aanplanten en gelden er daarentegen zeer strenge plantrechten die voornamelijk uiteenvallen in 2 soorten : het recht op heraanplant geeft de wijnbouwers het recht om de gerooide wijnstokken te vervangen door nieuwe en de ministeriële aanplantrechten waarbij door de minister himself aan veelal jonge wijnbouwers het recht geeft om beperkte oppervlaktes als nieuwe wijngaarden te ontginnen. Verder is ook de plantdichtheid nauwkeurig geregeld. De bedoeling is immers voor onderlinge concurrentie tussen de wijnstokken te zorgen door een flink aantal stokken per hectare aan te planten. Zo moeten er in de Médoc tussen de 5.000 en 10.000 "pieds" per hectare worden aangeplant. Voor de Haut -Médoc en de communale appellaties zijn de normen nog strenger : tussen 6.500 en 10.000 stokken per hectare.

Ook in de wijnkelder zelf doet men niet wat men wil. Zo is de éraflage (het verwijderen van de druiven van hun steeltjes) verplicht.

5. De classificaties

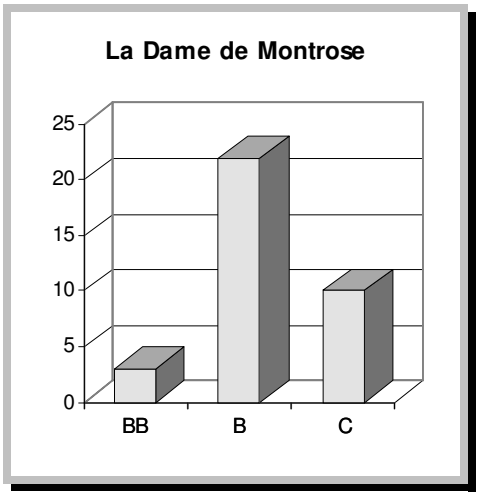
Er gelden in de Médoc-streek verschillende classificaties : grand cru classé, cru bourgeois, cru artisan, … . De meest bekende is evenwel deze van de 1ste tot de 5de grand cru classé-wijnen van 1855.

Naar aanleiding van de wereldtentoonstelling van 1855 gaf keizer Napoleon III opdracht om, voor alle regio's, een klassement van de wijnen uit te werken. In de Bordeaux heeft men zich gericht op voornamelijk de prijs van de wijn (vanuit de redenering dat de duurste ook wel de beste zou zijn). Aldus heeft men de (duurste) wijnen geclassificeerd in 5 categorieën (van 1ste tot 5de grand cru classé). Er werden in deze classificatie enkel rode wijnen uit de Médoc opgenomen, naast enkele zoete witte uit Sauternes en Barsac en één rode cru uit de Graves nl. Haut-Brion. Deze classificatie is tot op heden ongewijzigd gebleven (diegenen die erin zitten verzetten zich met hand en tand tegen een herziening) met slechts één uitzondering : in 1973 wordt Mouton-Rothschild van 2de naar 1ste grand cru classé gepromoveerd.

Toch nog een beschouwing bij dit classificatie-systeem. In de Médoc zijn het de merknamen die bepalen of een wijn 1ste, 2de, enz. grand cru classé is. Dit in tegenstelling tot bij voorbeeld het classificatie-systeem m.b.t. Bourgondische wijnen dat kadastraal is georganiseerd (de ligging van de wijngaard bepaalt de status van grand cru, premier cru, … en niét de merknaam van de wijnbouwer). Het Bordelese systeem leidt, volgens mijn bescheiden mening, tot eigenaardige toestanden. Immers, zo bijvoorbeeld Mouton Rotschild, 1ste grand cru, wijngaarden zou opkopen van een mindere buur (bv. een 5de grand cru) binnen de gemeentelijke appellatie Pauillac, dan zou dit tot gevolg hebben dat, bij de volgende oogst, de wijnen van de vroegere buur plots zouden "promoveren" tot de status van 1ste grand cru, terwijl de wijngaard en de ondergrond uiteraard dezelfde is gebleven. Voorwaar een eigenaardige gang van zaken !

De degustatie

1°) La Dame de Montrose - St.-Estèphe



Heldere, donkerrode wijn met lichte evolutie in de kleur, traag tranend.

De neus is eerder gesloten maar na enige opwarmingstijd impressies van hout, peper, krieken, kruiden en pruim. Komt metaalachtig over in de mond met goede zuren, amper molligheid en vermoeide tannines.

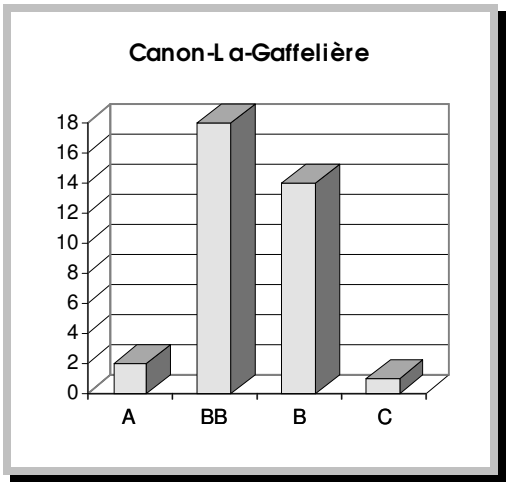
Een magere wijn met weinig lengte en een korte afdronk van 4 seconden.

Aankoopprijs : 329 fr.

De vakpers :

Merlot aandeel is eerder klein. Cabernet franc voert de boventoon waardoor hij in het begin wat hard kan overkomen. Alles is echter relatief. Hij bezit een mooie robijnrode kleur, een wijds boeket waarin sterke geroosterde accenten aanwezig zijn, truffels en kruiden. Een fris pallet, fruitig, gecorseerd, soepel en rond wat alles samen een mooi typisch geheel geeft.

2°) Canon-la-Gaffelière - St.-Emilion Grand Cru



Nog mooi donkerrood gekleurd met weinig evolutie, eveneens traag tranend.

Fruitige, siroopachtige aanzet van kers en vlierbes gevolgd door kruiden, leder, zoethout en kriekjes. In de mond fruit en alcohol. Door een betere aanwezigheid van molligheid en betere tannines samen met een duidelijkere aciditeit heeft deze wijn een mooiere structuur. De neus schept wel hogere verwachtingen dan wat de mond eigenlijk biedt.

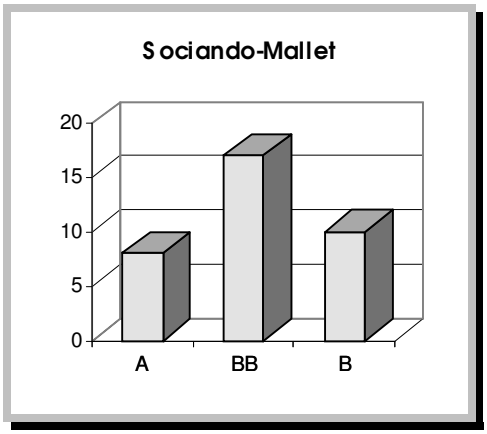
Een degelijke wijn met een afdronk van 5 seconden.

Aankoopprijs : 539 fr.

De vakpers :

Achter een granaatrode kleur met eerder matte spiegel schuilt een explosief boeket van fruit, gecombineerd met sterk geroosterde toetsen. De wijn is tegelijk soepel en gecorseerd. Sappige tannines die bijdragen tot het evenwicht van de wijn.

3°) <u>Sociando-Mallet - Haut-Médoc</u>



Gelijkaardig voorkomen zoals bij de vorige wijn, goed tranend.

Discrete aroma's van peper, kers, krieken, vlierbes en kruiden gevolgd door pels en humus. Fruit, peper en alcohol vinden we terug in de mond. Fijne zuren, een goede molligheid maar eerder droogtrekkende tannines.

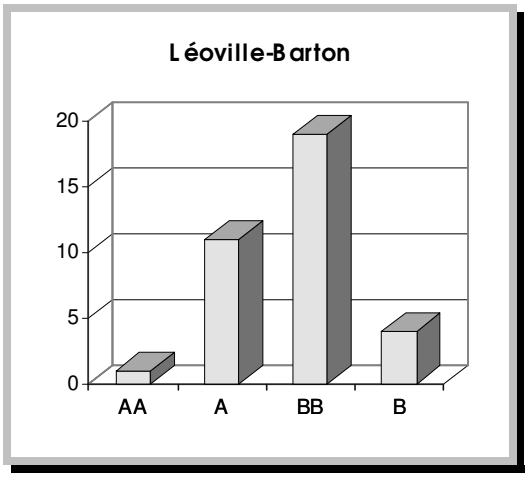
Deze wijn heeft wel meer potentieel dan vorige twee wijnen. Een duidelijk langere afdronk van 8 seconden.

Aankoopprijs : 399 fr.

De vakpers :

Wat was het meest belangrijk hier ? De terroir (graves die uitkijkt op de rivier), de bedruiving (70% cabernet, 25% merlot en 5% petit verdot) of het werk van Jean GAUTREAU. Als deze 92 niet het gehalte van de vorige jaren zou halen, dan toont hij zich toch zeer rijkelijk en goed gebouwd. Hij heeft een fijn boeket van gegrild brood en rijp fruit. Hij is mondvullend en toch soepel. Zijn tannines garanderen hem een mooie evolutie.

4°) <u>Léoville-Barton - St.-Julien</u>



Gelijkaardig voorkomen met mooie benen.

Nog relatief rijpe, volle neus van kruiden, hout, kers, cassis en vlierbes. Na walsen anijs en caramel. Zeer mondvullend met zachte zuren en een goede molligheid. Veel tannines nog maar droogtrekkend.

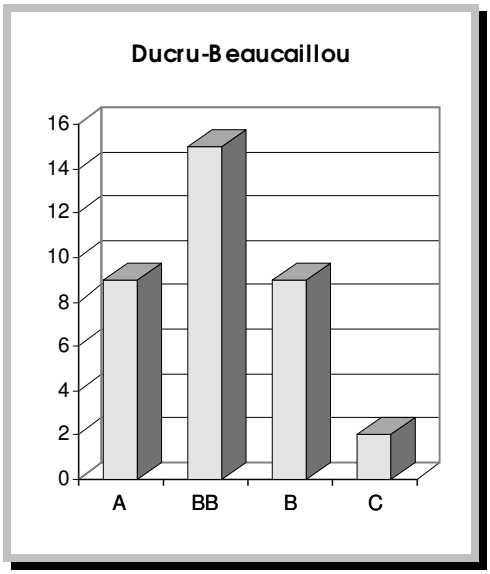
In vergelijking met vorige wijn een mooier evenwicht maar minder kwaliteit bij de tannines. Ook hier een afdronk van een 8-tal seconden.

Aankoopprijs : 499 fr.

De vakpers :

De wijn onderscheidt zich in zijn rood boeket met paarse reflectie en zijn aroma's vormen een huwelijk van viooltjes en … . Wijds, goed uitgebalanceerd, perfect gedoseerde houtondersteuning. Een harmonieus geheel.

5°) <u>Ducru-Beaucaillou - St.-Julien</u>



Donkerrood gekleurd met een weinig evolutie, goed tranend.

Ook hier impressies van vlierbes, cassis, pruim en kruiden. Nadien toetsen van pels, peper, alcohol, kriek en anijs. Evenwichtige mond met mooie zuren en stevige, goede tannines.

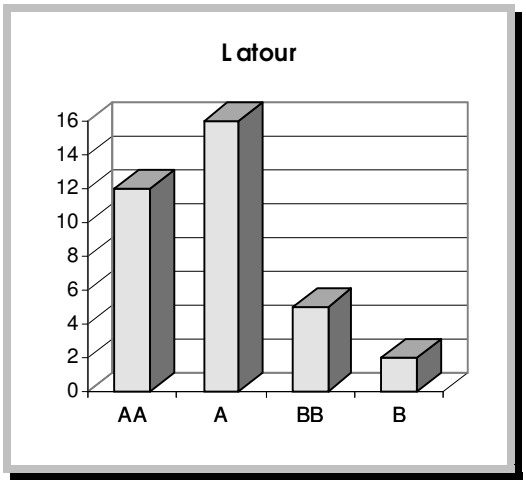
Een mooie wijn waaraan duidelijk gewerkt is. Afdronk van 8 seconden.

Aankoopprijs : 706 fr.

<u>De vakpers</u> :

Dit domein bezit meer dan alleen maar persoonlijkheid, een ziel. Kan men even veel zeggen over deze wijn? Zonder twijfel, want zelfs al is zijn boeket discreet, hij bezit een complex aroma, heeft veel volume en een krachtige structuur. Ziehier een wijn die opvoeding en toekomst heeft.

6°) <u>Château Latour - Pauillac</u>



Analoog voorkomen als vorige wijn.

Een redelijk intense neus van vanille, sinaasschil, krieken, bramen, anijs en cederhout. Aciditeit en molligheid zeer mooi in evenwicht vergezeld van fijne tannines.

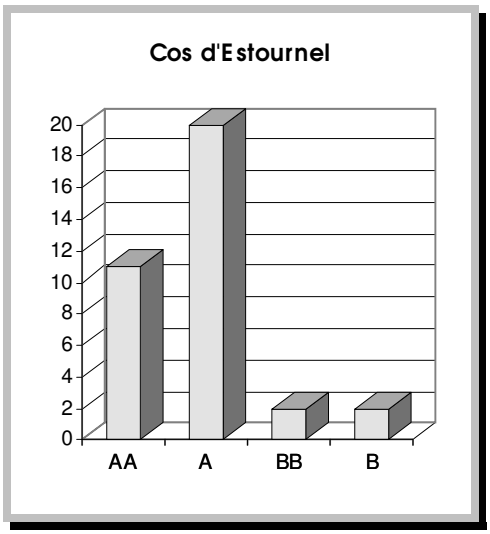
Voor een '92 een Pauillac die uit het goede hout gesneden is. Afdronk van 8 seconden.

Aankoopprijs : 1399 fr.

<u>De vakpers</u> :

Een jaargang die zij met brio wisten te overklassen . Boeket is intens en rijk geschakeerd met peperkoek, wild en pruimen. Elegant en een goed bewaarpotentieel.

7°) <u>Cos d'Estournel - St.-Estèphe</u>



Intens zwartrood gekleurd, helder en mooi tranend.

Kruidige aanzet in de neus gevolgd door gebrande toetsen (nootjes), koffie, teer, kruiden en nootmuskaat. Mooie structuur met stevige, rondborstige zuren en edele tannines.

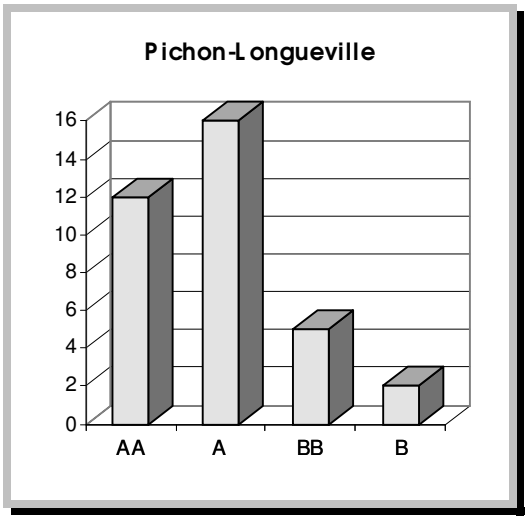
Grote wijn met een afdronk van 8 seconden.

Aankoopprijs : 600 fr.

<u>De vakpers</u> :

Bruno Prats wist ook in een moeilijk jaar zijn wijn op een degelijk niveau te houden, zoals deze 92 bewijst. Zeer donkere tot zwarte kleur met paarse reflecties. Hij toont zijn persoonlijkheid in zijn boeket (gegrild brood / geroosterd), is zeer breed en tanninerijk en teert op een lange finale van onderhout.

8°) <u>Pichon-Longueville Baron - Pauillac</u>



Eveneens zwartrood gekleurd met mooie benen.

Discrete aroma's van marinade, kers, kruiden, gras en koffie. Mondbevestiging met kers, alcohol en peper. In de smaken een zeer goede balans tussen zuren en molligheid waarbij de tannines mooi present aanwezig zijn.

Ook hier hebben we te maken met een grote wijn die weliswaar iets strenger overkomt dan de vorige. Afdronk van 7 seconden.

Aankoopprijs : 600 fr.

<u>De vakpers</u> :

De wijn is in overeenstemming met het domein waarvan hij afkomstig is, dus groots zelfs in een moeilijk jaar. Donker karmijnrode kleur. Hij ademt zeer mooie parfums uit van hout en fruit en evolueert naar een breed pallet, is goed gestructureerd en uitgebalanceerd. Tannines zijn present en de finale vraagt om nog een aantal jaartjes rust.