Proefavond 23 november 2002

Bordeaux ‘88

O.l.v. : Derry Van Hecke & Patrick Brock

Indien er één wijnstreek de titel van *“meest bekende wijnstreek ter wereld”* mag claimen dan is het wel Bordeaux. Terecht of ten onrechte staat de naam Bordeaux op zich reeds symbool voor goede wijn, voor kwaliteitswijn. Bordeaux is niet alleen de succesvolste, maar ook de grootste appellatie in Frankrijk. Met een bebouwde oppervlakte van +/- 100.000 ha worden er per jaar om en nabij de 660 miljoen flessen wijn geproduceerd. De elitewijnen, de grand crus classés, maken daarvan maar 5 % in volume uit maar het zijn precies deze wijnen die aan alle wijnen uit Bordeaux hun uitzonderlijke sterke uitstraling geven.

Voor één keer waren de Romeinen niet echt geïnteresseerd om in de streek rond Bordeaux wijnen te verbouwen. Eén beroemde uitzondering : de dichter Ausonius, trotse bezitter van een villaatje annex wijngaard in (het huidige) Saint-Emilion, die zich op zijn domein toch met het wijn maken bezighield. De naam van deze dichter leeft tot op heden voort in het zeer hoog aangeschreven Château Ausone uit Saint-Emilion. Na de Romeinse bezetting werd de streek rond Bordeaux zowat door iedereen wel eens bezet. In 870 werd de stad Bordeaux zelf (toen : Burdigala) door de Vikingen met hun gebruikelijke grondigheid vrijwel compleet verwoest.

Een en ander kwam in 1152 in een stroomversnelling terecht toen Aliénors van Aquitanië in het huwelijk trad met de heer Hendrik II Plantagenet, huwelijk dat tot gevolg had dat de streek Gascogne onder de Britse kroon kwam. Meteen werden er aan de wijnen uit Gascogne zeer ruime tolprivileges gegeven om hun wijnen in te voeren naar Engeland (ook toen reeds een zeer grote afnemer van de wijnen uit de streek). De stad Bordeaux werd de absolute nr. 1 van de Franse wijnhavens. Het ging toen nog om lichte wijnen, door de Engelsen “claret” genaamd (naar het Latijnse vinum clarum) uit de streek Gascogne. De Médoc (boven Bordeaux aan de linkeroever van de Gironde) bleef tot in de 17 de eeuw immers niets meer dan moerasgebied.

Aan de bevoorrechte positie van de wijnen uit de streek kwam een einde toen in 1453 de 100-jarige oorlog uitbrak tussen Frankrijk en Engeland. Het was onmiddellijk gedaan met de exportprivileges en de streek van Gascogne kwam opnieuw onder het gezag van de Franse kroon. Nu Engeland het te druk had met oorlog voeren namen de Nederlanders de heerschappij over de wereldzeeën over. Het zijn zij die, met hun enorme expertise op dat vlak, de streek van de Médoc zijn gaan droogleggen, waarna men met de wijnbouw kon beginnen. Eigenaardig genoeg hebben we het ook aan de Nederlanders te danken dat er naast rode ook witte wijnen worden geproduceerd in de Bordeauxstreek. De Nederlanders hadden in de eerste plaats immers wijnen nodig om te distilleren en het is een feit dat witte wijn zich daar beter toe leent dan rode.

In 1855, ter gelegenheid van de wereldtentoonstelling in Parijs, werd de tot op heden nog gezaghebbende classificatie van 1 ste t.e.m. 5 de grand cru in het leven geroepen.

De 20 ste eeuw bracht een enorme crisis onder de vorm van de druifluis Phyloxera die zowat alle wijngaarden in West-Europa verwoeste. De streek rond Bordeaux kon zich pas in

de loop van de jaren 50 van de vorige eeuw van de schok herstellen. Zij het dat de Bordeauxwijnen voor velen nog steeds als kwaliteitsnorm gelden, toch krijgen ze geduchte concurrenten in wat men gemeenzaam "de nieuwe wereldwijnen" noemt. De zwaarste concurrentie komt van de wijnen uit Californië en uit Australië die, ten zeerste geholpen door Bordelese know-how, niet zelden als winnaar uit de bus komen bij vergelijkende blindproeverijen ! Gelet op de invloed de wijngoeroe Alan Parker intussen wereldwijd had verworven, lieten vele Bordelese wijnbouwers zich verleiden tot het imiteren van wat wel eens de "Parkerstijl" wordt genoemd : het maken van krachtige, doch toegankelijke wijnen, waarbij het aandeel van de Merlotdruif niet zelden de hoogte wordt in gedreven. Met de hete adem van de buitenlanders in de nek ging men in Bordeaux ook meer en meer investeren in de kelders en in nieuwe technieken (verdamping, toevoegen van houtschilfers, …). Of dit laatste een goede zaak is, zal de toekomst moeten uitwijzen.

Alle rode druivenrassen uit de Bordeaux stammen naar verluidt af van één moederstam : de Biturica. In de loop van de eeuwen leidde dit tot het ontstaan van diverse rassen zoals :

- • **cabernet sauvignon**
  Deze soort is het resultaat van een afsplitsing van de cabernet franc in enerzijds de cabernet sauvignon (rode druif) en anderzijds de sauvignon blanc (witte druif !) vandaar de naam die het resultaat is van een contaminatie tussen cabernet franc en sau-vignon blanc. In tegenstelling tot wat men lang heeft gedacht zijn de cabernet sau-vignon en de cabernet franc geen zussen van elkaar, maar wel respectievelijk dochter en moeder. De cabernet sauvignon geeft donkerrode wijnen, met veel structuur. Hij brengt aroma's aan van ceder en cassis (van groene paprika indien hij onrijp geplukt werd).

- • **cabernet franc**
  Zoals gezegd dus geen zus (of broer), moeder (of vader) van de cabernet sauvignon. Geeft fruitiger wijnen met minder tannine maar met meer aciditeit.

- • **merlot**
  Vroegrijpe druivensoort die meestal de hoofdmoot uitmaakt van de wijnen van de rechteroever (vandaar dat in mindere jaren de wijnen van de rechteroever vaak beter presteren dan die uit de Médoc). Geeft fruitige en zijdezachte wijnen.

- • **petit verdot**
  Laat rijpende druif die daardoor vaak problemen geeft om ze in maximale omstandigheden te kunnen oogsten. Brengt veel tannine aan in de wijn.

- • **malbec** (= cot/auxerrois/pressac)
  Geeft rustieke wijnen die zich evenwel goed laten mengen met de wijnen uit de overige druivenrassen.

De Bordeauxwijngaarden bevinden zich halverwege tussen evenaar en noordpool. Ze genieten van een bijzonder mild klimaat, te meer door de nabijheid van de Atlantische Oceaan. Door de wel doordachte aanplant van bossen worden de wijngaarden tegen al te guur weer en wind vanuit de richting van de Atlantische Oceaan beschermd. Eén en ander heeft tot gevolg dat er in de Bordeaux, anders dan in bij voorbeeld de Bourgogne, de Champagne en de Chablis, nauwelijks gevaar voor nachtvorst is. De ondergrond is samengesteld uit grind (van de Garonne en uit de Pyreneeën). De Médoc zelf valt uiteen in de Médoc (1/3) en de Haut-Médoc (2/3) (op te vatten als hoger aan de Gironde gelegen).

DE GEDEGUSTEERDE WIJNEN

1°) Château l'Hosanne - Graves de Vayres 1988

Donkerrood gekleurde wijn met zeer duidelijke evolutie. De wijn is helder, mooi tranend en halfdoorschijnend. In de neus impressies van cacao, leder, koffie, anijs en kaneel. De wijn is mooi evenwichtig met nog mooie zuren maar evenwel droogtrekkende, ruwe tanninnes. De afdronk is kort. Een wijn die vroeger gedronken had moeten worden.
Aankoopprijs : 5,37 euro

2°) Château Dutruch Grand Poujeaux - Moulis 1988

Dakpannenrood gekleurd met licht evolutie, traag tranend. Nog aroma's van rijp rood fruit, peper en vanille. Nadien munt, pels en kruiden. De aanzet in de mond is kort fruitig gevolgd door secundaire smaken. Aciditeit en molligheid goed in evenwicht maar nog duidelijke, drogende tannines. Een wijn met een afdronk van een 7-tal seconden die door zijn tannines streng overkomt.
Aankoopprijs : 9,27 euro

3°) Château Fourcas Hosten - Listrac 1988

Baksteenrood geleurd met ook hier evolutie in de kleur. De wijn opent met delicate fruitaroma's gevolgd door vanille, koffie, leder, kruiden en anijs. De mond is peperig. Redelijk mooie, evenwichtige aanzet in de mond maar met puntige tannines. De afdronk is redelijk. De wijn komt gepolijster over dan de vorige en vraagt om bij eten geserveerd te worden.
Aankoopprijs : 9,54 euro

4°) Château Lestage Simon - Haut-Médoc 1988

Bedruiving : 68% merlot, 27% cab. sauvignon en 5 % cab. franc. Deze donkerrode wijn met slechts een lichte evolutie biedt in de neus nog klein zwart fruit zoals cassis en bramen. Verder impressies van kruiden, peper, anijs, pels en gekonfijte sinaasappel. De speelse aangename zuren gecombineerd met een mooie molligheid maken de wijn zeer aangenaam om drinken. De tannines zijn van het fijne type. Zeer aangename wijn die, met een afdronk van 9 seconden, nog veel plezier biedt.
Aankoopprijs : 7,41 euro

5°) Château Phélan Ségur - St.-Estèphe 1988

Bedruiving : 60% cab. sauvignon, 35 % merlot en 5% cab. Franc Geconcentreerd zwartrood gekleurde wijn, traag tranend. Complexe neus met klein zwart fruit, pruim, cacao, peper, tabak anijs en discrete animale toetsen. Alle smaakcomponenten zijn nog goed aanwezig en zeer goed versmolten. Een afdronk van 9 seconden. Een klassewijn waar je nu volop van dient te genieten!
Aankoopprijs : 12,02 euro

6°) Château Sociando-Mallet - Haut-Médoc 1988

Bedruiving : 55% cab. sauvignon, 42 % merlot, 2% cab. franc en 1% petit verdot Zwartrood gekleurd met weinig evolutie, fijn tranend. De fruitige neus vertoont impressies van cederhout, koffie, krieken, aardbei, peper en kruiden. De wijn heeft een stevige body waarbij de tannines fijn zijn. Een afdronk van 8 seconden. De wijn is mooi op dronk maar minder groots dan de vorige.
Aankoopprijs : 12,47 euro

7°) Château Batailley - Pauillac 1988

Bedruiving : 70% cab. sauvignon, 25% merlot en 5% cab. Franc De wijn is donkerrood gekleurd met normale evolutie. Een complexe neus van renet, kamfer, kruiden, natte bosgrond en peulvruchten. Nadien volgen nog geroosterd brood, koffie en een lichte capsulegeur. Een zeer delicate zuur-zoet verhouding waarbij de tannines fijn en mooi versmolten zijn. Een zeer lange afdronk van wel 11 seconden. Prachtige wijn, zeer fijn en met veel finesse!
Aankoopprijs : 14,82 euro