

Madiran

Derry Van Hecke

geografisch

Madiran is een appellatie uit de wijnregio “le Sud-Ouest”. Deze wijnregio strekt zich uit over 3 departementen : Gers, Pyrénées-Atlantiques en Hautes-Pyrénées. Dit gebied, vroeger gekend als “le Haut-pays” (op te vatten als hoger aan de Garonne gelegen) omvat eigenlijk alles voorbij Bordeaux enerzijds richting Pyreneeën (tot aan de Languedoc-Rousillon) en anderzijds richting Centraal Massief (tot aan de Auvergne). Er worden in dit



wijngebied alle soorten en kleuren van wijnen geproduceerd. Onder de A.O.C. Madiran wordt er evenwel enkel rode wijn geproduceerd. De witte wijnen die binnen ditzelfde gebied worden gemaakt vallen onder de noemer “Pacherenc du Vic Bilh”.

historisch

De wijnen uit het Zuidwesten en zeker die uit Madiran zijn historisch gezien steeds concurrenten van de Bordeauxwijnen geweest. Feit is dat in dit gebied reeds wijnen werden verbouwd toen de Médoc en de Haut-Médoc nog niets meer waren dan moerasgebied. Eenmaal ook in de streek rond Bordeaux de wijnbouw goed op gang kwam heeft men daar niets onverlet gelaten om de wijnen van de concurrentie zo veel mogelijk te boycotten. Eén van de zwaarste beproevingen die de wijnbouwers uit het Zuidwesten hebben moeten doorstaan was het feit dat de haven van La Rochelle, van waaruit zij hun wijnen naar het Noorden en naar Engeland verscheepten, gesloten werd. Daardoor werden ze verplicht de haven van Bordeaux (de grote concurrent) te gebruiken als uitvoerkanaal. Deze grote haven, die in se een enorm potentieel bood, toonde zich evenwel alras een grote hindernis in plaats van een grote troef. Bordeaux had inmiddels immers (door het huwelijk van Eléonore d'Aquitaine met de heer Henri Plantagenet) zéér grote exportprivileges gekregen voor de invoer van de wijnen naar Engeland. Deze privileges golden geenszins voor de wijnen uit het Zuidwesten die dus bij gevolg in het buitenland aan prijzen moesten worden aangeboden die beduidend hoger lagen dan deze van de Bordeauxwijnen. De Bordelezen zelf deden er nog een flink schepje bovenop, m.n. door in de praktijk, in de haven, steevast eerst de eigen wijnen in te schepen en er voor te zorgen dat de wijnen van de concurrentie een flink aantal dagen in de volle zon op de kades bleef liggen zodat die bij het inschepen niet zelden reeds in azijn was veranderd. Eén en ander kwam de reputatie van de wijnen uit het Zuidwesten, waaronder deze uit Madiran, niet ten goede.

Hierna volgde een periode van verval. De wijnbouwers kregen hun wijnen niet meer aan schappelijke prijzen verkocht en ze kozen er dan uiteindelijk (indien ze toch maar zeer lage prijzen voor hun wijnen konden krijgen) maar voor om kwantiteit in plaats van kwaliteit te maken. In de 20^{ste} eeuw kwam er (zeer traag) een revival op gang die in 1948 resulteerde in het in het leven roepen van de A.O.C. Madiran.

de A.O.C., aangevochten en bijgeschaafd

Binnen de A.O.C. Madiran zijn er 4 cépages toegelaten : de tannat (specifieke Madirandruif die evenwel ook goed lijkt te gedijen in Uruguay waar hij evenwel heel andere wijnen oplevert), de cabernet franc (plaatselijk “bouchy” genoemd), de cabernet sauvignon en de fer servadou (of pinenc). Merk op dat door de aanwezigheid van de beide cabernets nogmaals de verwantschap met de wijnen uit Bordeaux (en dan voornamelijk uit de Médoc) wordt beklemtoond. De A.O.C. schreef voor dat er in de wijnen minimaal 40 % en maximaal 60% tannat moest voorkomen. Deze voorschriften hadden, hoe goed ze wellicht ook bedoeld waren, tot ongewild gevolg dat de wijnen uit Madiran hun typische karakter verloren.

De trots van de Madiran was immers de tannatdruif en de A.O.C. ging net het aandeel van deze druif gaan beperken. Meer hadden de wijnbouwers uit Madiran niet nodig om helemaal de moed te verliezen en ze deden geen enkele inspanning meer om toch nog enig kwaliteitsniveau te bereiken. De Madiranwijnen uit die periode (d.w.z. tot eind de jaren 70 van de vorige eeuw) worden dan ook omschreven als *“brutaal, ruw, hard en zelfs ronduit ondrinkbaar”*. Dit kon zo niet blijven duren en, zoals dat wel vaker gebeurt, werd de appellatie gered door iemand die de moed had tegen de stroom in te roeien.

We hebben het hier over de heer Alain BRUMONT, wijnbouwer die wellicht voor eeuwig in de annalen van de wijngeschiedenis van Madiran zal ingeschreven blijven. Deze oenoloog kwam in 1979 aan het hoofd van het Domaine Bouscassé en kocht in 1980 het braakliggend (!!!) domein Montus op. Hij verwierf daarmee op 2 jaar tijd de 2 best gelegen domeinen uit de Madiran. Hij ging dwars tegen de A.O.C. voorschriften in en bij het heraanplanten van de wijnstokken nam hij met niet minder genoeg dan een aandeel van 4/5 voor de tannatdruif. Uiteraard kreeg hij daarvoor tegenwind en zijn collega wijnbouwers spaarden hun kritiek niet. De heer Brumont werd door velen gezien als niet minder dan een gevaar voor de wijnen uit Madiran. Alle critici werden echter de mond gesnoerd toen de Montus 1985 op de markt kwam. In blindproeverijen diende meer dan één zéér gereputeerd kasteel uit de Médoc de duimen te leggen voor de Montus 1985, een feit dat een enorme opschudding veroorzaakte en de doorbraak voor de gehele regio betekende ! Van veel verguisde excentriekeling werd mijnheer Brumont een raszuivere volksheld en zijn methodes (hoog aandeel tannat, zéér rijpe druiven, manuele pluk, vatlagering op nieuwe eik, ...) vonden veel volgelingen, niet in het minst bij de jonge wijnbouwers die eindelijk de trots over hun terroir hadden teruggevonden. Ook de pers erkende het titanenwerk dat de heer Brumont had verricht en laatstgenoemde werd in 1991 door Gault-Millau vereerd met de titel “wijnbouwer van het decennium”.

De inzichten van mijnheer Brumont vonden uiteindelijk ook hun vertaling in het decreet betreffende de A.O.C. Madiran, o.m. door het opheffen van het gebod dat de wijnen gedurende 18 maanden op oude eik dienden te worden gelagerd (thans mogen de wijnen na 12 maanden op de markt worden gebracht en mogen er ook nieuwe eikenhouten vaten worden gebruikt), door een strenge controle op de rijpheid van de (tannat)druiven én door het beperken van het rendement tot een strenge 45hl/ha.
bijzondere wijntechniek : de microbullage of micro-oxygénation.

De tweede man die aan de wijnen uit Madiran wereldwijd vermaardheid heeft geschonken luistert naar de naam Patrick DUCOURNAU, eigenaar van het eveneens zeer gereputeerde

domein Chapelle Lenclos. Hij beseftte dat veel wijndrinkers afgeschrikt werden door de uitzonderlijke gestrengheid en de zeer krachtige tannines die de wijnen uit Madiran in hun jeugd kenmerken. Meer en meer immers eist de consument wijnen die zowat drinkensklaar op de markt komen en niet elke wijnbouwer is bereid te investeren in het aanschaffen van een geschikte wijnkelder en het jaren geduld opbrengen om de wijnen uit Madiran te laten versmelten en te laten “afro nden”.

Mijnheer Ducournau redeneerde dat dit jarenlange proces uiteindelijk neerkwam op een lichte vorm van oxydatie (via de kurk) en kreeg het lumineuze idee om de wijnen reeds in het vat (of in de cuve) beheerst in contact te brengen met zuurstof. Hij experimenteerde met keramische sondes die hij in de vaten stopte en waardoor hij zeer fijn verdeelde zuurstof liet vloeien, waarmee hij een kunstmatige vervroegde, gecontroleerde “veroudering” voor ogen had. Het resultaat was verbluffend (en vond intussen wereldwijd navolging) : de onnoemelijk strenge tante die Madiran zich vroeger steeds getoond had bleek zowaar omgevormd tot een sappige juffrouw (die weliswaar nog steeds niet met zich liet sollen, tanninegewijs). Madiran had voortaan voor elk wat wils in huis : donkere tanninebommen voor wie van (onnoemelijk) veel karakter houdt, fruitiger en toegankelijker plezier voor de anderen.

de cépages der geproefde wijnen

- • Domaine Capmartin (Cuvée du Couvent) 1994
70 % tannat, 30 % cabernet sauvignon
- • Labranche-Laffont 1995 Vieilles Vignes
80 % tannat, 20 % cabernet franc; wijnstokken van meer dan 100 jaar oud
- • Domaine Pichard 1995
50 % tannat en 50 % cabernet sauvignon
- • Domaine Bouscassé 1994
100 % tannat (wijnstokken van meer dan 50 jaar oud), élevage voor 100 % in barriques neuves, geen collage noch filtrage
- • Château d’Aydie 1995
100 % tannat, oude stokken
- • Cuvée du Couvent - Domaine Capmartin 1994
100 % tannat
- • Montus Cuvée Prestige 1996
100 % tannat, élevage in barriques neuves gedurende ongeveer 14 maanden, geen collage noch filtrage

In het glas

1°) Cuvée du Couvent - Domaine Capmartin 1994

De wijn is zwartrood gekleurd met een heel lichte evolutie, helder en dik tranend. De neus is een ware fruitbom met klein zwart fruit, bramen, kers, vanille, cederhout en appelsienschil. De mond is fruitig met veel kruiden en eindigt met een bittertje. Mooi evenwichtige structuur met stevige nog niet afgeronde tannines. De afdronk is met 7 seconden behoorlijk. Een nog stevige, pittige wijn.

2°) Chapelle l'Enclos 1995

Intens zwartrood gekleurde wijn met lange, dunne benen. De neus komt gesloten over met nadien impressies van humus, pels, leder, kruiden en zwart fruit. In de mond een bittertje. In de mond fijne zuren naast een degelijke molligheid, de tannines ook hier nog niet afgerond. Een afdrank van een 7-tal seconden. Een behoorlijke wijn die aangenamer overkomt dan de vorige.

3°) Château d'Aydie 1995

Voorkomen gelijkaardig met de vorige wijn. De neus is fruitig met toetsen van munt, anijs, pels en aniline. De zuren zijn beter vertegenwoordigd, de molligheid is goed en de tannines zijn fijn en overheersen niet. Een ander type wijn met meer fruit en een betere structuur. Afdrank van 7 seconden.

4°) Domaine Labranche Laffont Vieilles Vignes 1995

Deze wijn is opnieuw donkerrood gekleurd maar vertoont meer evolutie dan vorige wijnen. Traag tranend. Een neus van klein fruit, humus, alcohol peper en sinaasappelschil. De structuur is redelijk evenwichtig met zachte tannines. De afdrank met 6 seconden is een ietsje korter. Een soepele, speelse en lichtvoetige wijn. Duidelijk een ander type madiranwijn, minder karakteristiek.

5°) Domaine Pichard 1995

Donkerrode wijn met een matte spiegel en vele, trage benen. Een peperige neus waarin nog alcohol, een lichte kruidigheid, anijs en fruit naast een dierlijke toets is te vinden. De mond is overwegend fruitig met achteraf een koffietoets. Evenwichtige structuur gesteund op fijne zuren en goede, niet overheersende tannines. Een afdrank van 7 seconden. Een evenwichtige wijn die meer cabernet getypeerd is.

6°) Domaine Bouscassé Vieilles Vignes 1994

Intens zwartrood gekleurd met zeer weinig evolutie, mooi tranend. Een complexe neus van eik, toast, inkt, kruiden gevolgd door peper en paprika waarna fruitige toetsen de gaatjes vullen. Mooi evenwichtige structuur met fijne zuren, een correcte molligheid en edele, volle en peperige tannines. De afdrank gaat tot 8 seconden. Een madiranwijn volgens de oude stijl maar boordevol kwaliteit.

7°) Château Montus Cuvée Prestige 1996

Deze wijn is een ietsje lichter gekleurd dan de vorige en is eveneens mooi tranend. Een overweldigende neus met dierlijke toetsen, peper, groene paprika, fruit en anijs. Achteraf volgen nog noten, kruiden, leder, framboos, vanille en karamel. Mooie expressieve zuren, een zachte molligheid en versmolten tannines. Deze wijn is gemaakt volgens de nieuwe stijl en behoort duidelijk tot de top.