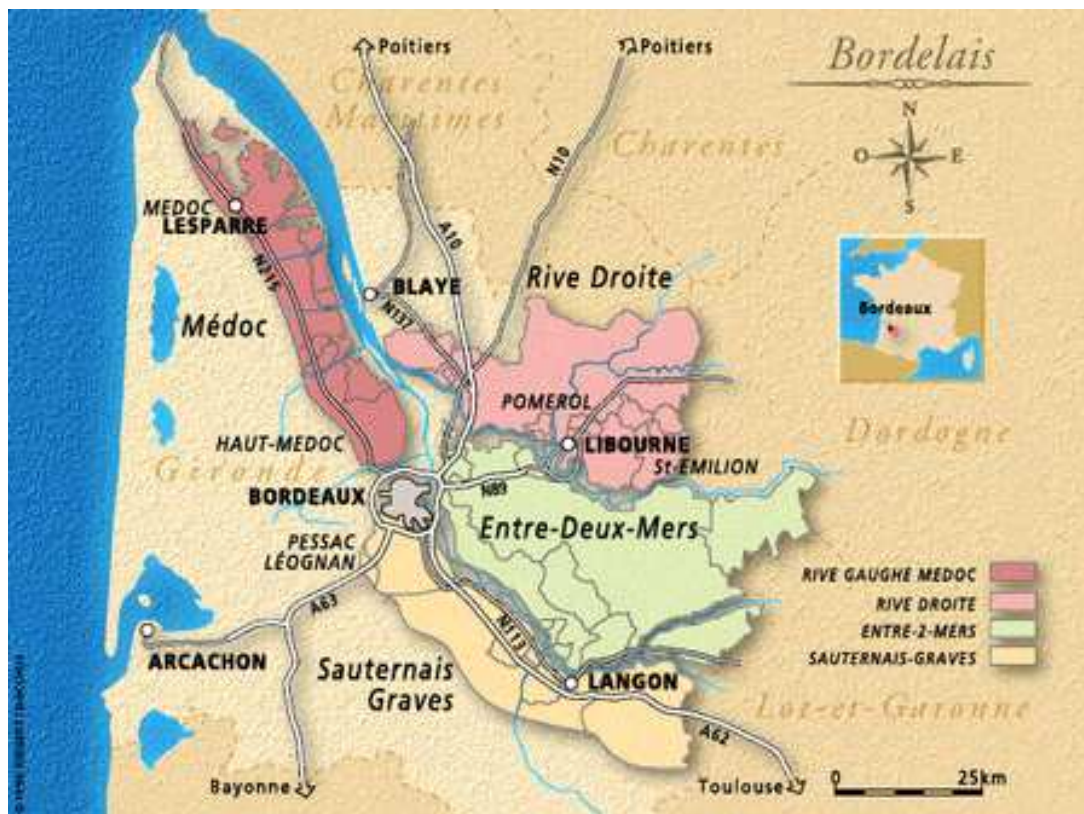


Proefavond 22-09-2012 - Bordeaux wit 2009 - Brock Patrick

Terwijl de voorzitter nog even nageniet van een succesvol 28^{ste} proefseizoen mag ik de nieuwe jaargang op gang trekken. Het thema : Bordeaux wit! Hoe moeilijk kan dat zijn? Je moet immers al van Mars komen wil je niet weten waar dit wereldberoemde wijngebied ligt. In detail gaan situeren hoeft dus al niet meer.

Hoewel wij in onze lange bestaansgeschiedenis regelmatig Bordeaux degustaties organiseren mag gerust gesteld worden dat de witte wijnen uit deze regio stiefmoederlijk werden behandeld. Nochtans wordt er ook heel wat wit gemaakt dat wij kunnen opdelen in enerzijds de droge – en anderzijds de zoete witte wijnen. Wij spitsen ons toe op de droge witte die de volgende herkomstbenamingen kunnen dragen : Côtes de Blaye, Premières Côtes de Blaye en Côtes de Francs (thans gekend onder de appellation Côtes de Bordeaux Blaye of - Francs), Bordeaux, Côtes de Bourg, Entre-deux-Mers, Graves, Graves de Vayres en Pessac-Léognan. Hoewel ook in Margaux, Pomerol, enz ... witte wijnen worden gemaakt, denk maar aan Pavillon Blanc du Château Margaux, zullen deze nooit de naam van die appellation dragen (exclusief voorbehouden voor de rode) maar terugvallen op de algemene herkomstbenaming Bordeaux. Hetzelfde kan gezegd worden voor droge witte wijnen afkomstig van domeinen uit Sauternes of één van die andere zoete appellations (vb. Y van Château d'Yquem).



Voor droge witte bordeauxwijnen gebruikt men vooral sauvignan blanc, sémillon en muscadelle, doch in sommige gebieden zoals Entre-deux-Mers zijn ook ugni blanc en colombard toegelaten.

Jaargang 2009

Deze werd gekenmerkt door een koude en droge winter, wat zorgde voor een late start van de groeicyclus. De koude en regenachtige maand april die daarop volgde zorgde dan weer voor een late bloei. Vanaf 1 mei werd de temperatuur gunstiger (net boven het gemiddelde), wat een zeer snelle en homogene bloei teweegbracht. Na de bloei kende de regio een zeer lange droge periode. Tot 14-10-09 viel geen regen (uitgezonderd op 19 en 20 september). Hierdoor was het vooral opletten geblazen bij zanderige terroirs die, in het slechtste geval, konden leiden tot waterstress waardoor de plant stopt met groeien en slechts kleine bessen produceert. Terwijl de zomerdagen vaak zeer warm waren, bleven de nachten zeer fris. De enige schaduwzijde was de hagelbui op 11 mei die zorgde voor heel wat (lokale) schade in o.a. Margaux, St-Emilion en de Graves. Ondanks deze tegenslag heeft de kwaliteit er nooit onder geleden, de vruchtvorming was immers nog niet eens begonnen. Alles in acht genomen kan 2009 vergeleken worden met 2005 en het mogelijke rendementsverlies wordt ruimschoots gecompenseerd door de zeer goede kwaliteit.

Château Beaumont Les Pierrières - Côtes de Bordeaux Blaye

Dit domein, gevestigd te Berson, is sinds 30 jaar in handen van de familie Baudin. Zij beschikken over 18 ha waarvan 1,51 ha exclusief voorbehouden voor witte wijn. De piepkleine wijngaard met witte druiven (90% sauvignon blanc en 10% sémillon) wordt gekenmerkt door een zand en kiezelhoudende bodem op een kalkhoudende klei ondergrond. De plantdichtheid bedraagt 5.000 wijnstokken/ha en er wordt luttel *raisonnée* toegepast (natuurlijke begroeiing tussen de rangen en zo min mogelijk chemische behandelingen). De eigenaars, die dezelfde zijn als van Château Haut Prieur, laten hun witte wijn gisten in de vaten, bestemd voor de rode. Dit kan doordat de druiven vroeger geplukt worden en reeds zijn uitgist op het ogenblik dat de rode wijn eraan komt.

Het rendement voor deze wijn bedraagt 47 hl/ha. Er wordt manueel geplukt in 2 tris voor sauvignon en 1 voor sémillon. De sauvignon gist op nieuwe eiken vaten van 400 l en ondergaan een wekelijkse *bâtonnage*. De sémillon gist op 225 l vaten nieuwe eik uit de Vosges. Hierna wordt de wijn verder gevinifieerd in inox cuves.

Château Doisy Daëne - Bordeaux

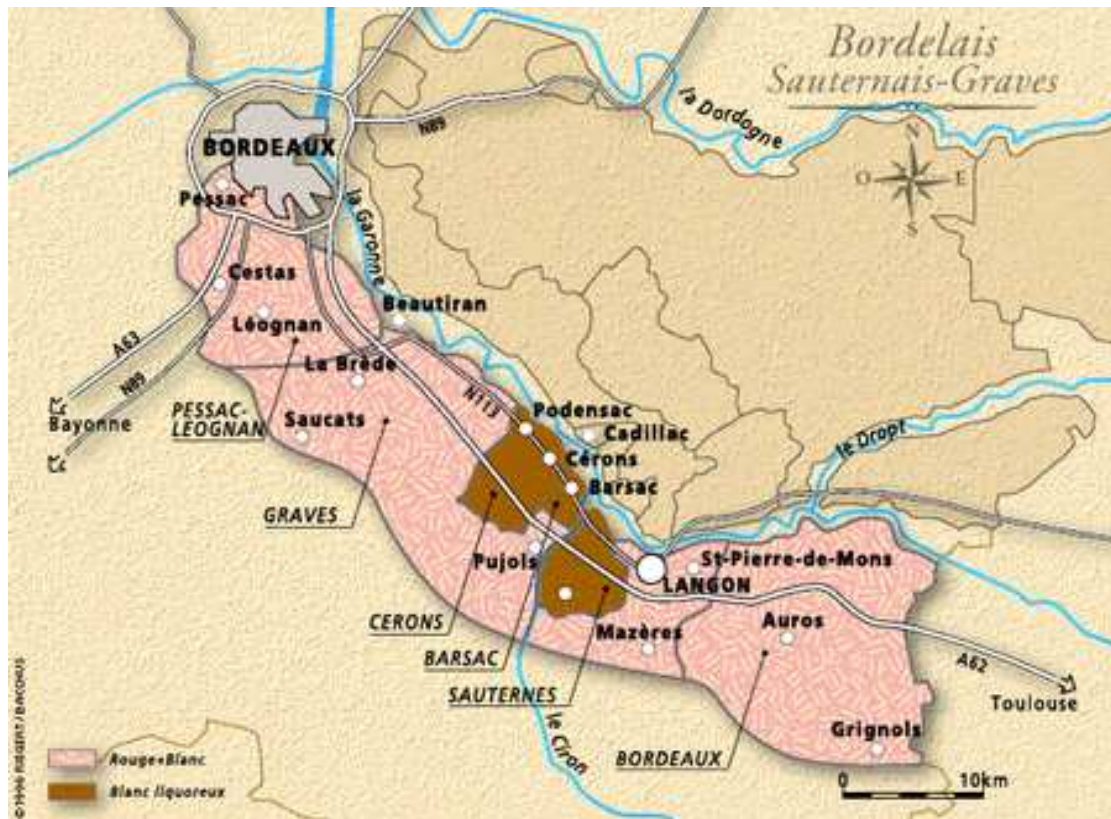


Op het moment van de classificatie in 1855 was Château Doisy in bezit van een Brit met de naam Daene. Het werd later in 3 stukken verdeeld : Doisy-Daene, Doisy-Dubroca en Doisy-Védrines. In 1924 kwam het in handen van de familie Dubourdieu. Vader Pierre en zijn beroemde zoon Denis Dubourdieu, oenoloog en professor aan de faculté d'oenologie te Bordeaux, koesteren hun oude druivenranken. Het domein, gelegen op het plateau van Haut-Barsac, 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. In 1948 waren zijn het eerste Sauternes huis dat droge witte wijn ging maken. De bedoeling was heel eenvoudig: de kwaliteit van de zoete wijnen verbeteren. Voor deze wijn worden de zeer rijpe en zuivere sauvignon druiven, net niet door schimmel aangetast, geplukt om de edele rotting beter te verspreiden over de resterende aanplant.

Na deze mondspoelers wagen wij ons met Graves en vooral Pessac-Léognan aan het grotere werk.

Graves



Het Graves gebied begint al ten noorden van de stad Bordeaux, waar het stroompje La Jalle de Blanquefort de grens vormt met de Médoc, en stopt iets achter Langon aan de bovenloop van de Garonne. In het oosten loopt deze rivier volledig langs het wijnbouwgebied, terwijl het in het westen begrensd en beschermd wordt door de naaldbossen van Les Landes. De wijngaarden, die een waar lappendeken vormen in een golvend landschap met zachte heuvels, liggen op arme grond met veel puimsteen en steengruis. De Graves wijnen (75% rood) zijn de enige Franse wijnen die de naam van hun bodem dragen: "Las Grabas de Boudeaux", letterlijk "de Graves van Bordeaux". Deze oude, oorspronkelijke benaming wijst op de belangrijke rol die de bodem in de kwaliteit van deze wijnen speelt.



De bodem is dus samengesteld uit graves (kiezel- en rolsteen) met een dikte van ongeveer twintig centimeter tot 3 meter en meer. Ze zijn het overblijfsel van de oude loop van de Garonne, die sedert het einde van het tertiaire tijdperk in de loop van de ijstijden geleidelijk veranderde. De gravesbodem weerkaatst de zonnestralen en verdeelt de warmte geleidelijk over de druiventrossen waardoor ze beter kunnen rijpen. De ondergrond is samengesteld uit klei, zand, zandoer (door zwart ijzerhoudend cement verhard zand), kalk en schelpzand. Al deze kenmerken zorgen ervoor dat deze schrale grond, waar geen enkele andere teelt mee gediend zou zijn, de zo typische Graves wijn voortbrengt. Het klimaat is representatief voor de Girondestreek: matig, zacht met regelmatige neerslag onder invloed van de nabij liggende oceaan en dus gunstig voor de wijnstokken.

Ontstaan in de eerste eeuwen van de verovering door de Romeinen, aan de poorten van Burdigala, de oude stad Bordeaux, is het Graves wijnbouwgebied de bakermat van de grote Bordeaux wijnen. Gerenommeerd sinds de Middeleeuwen, kwam het gebied werkelijk tot bloei in de 12^{de} eeuw, na het huwelijk van Eleonora van Aquitanië met Henri Plantagenêt die twee jaar later, in 1154, koning van Engeland werd als Hendrik II, waardoor de export van de Graves wijnen werd bevorderd.

Het initiële decreet van de AOC dateert van 4 maart 1937. Een klassement dat in 1953 werd opgesteld en in 1959 werd vervolledigd, onderscheidt 16 rode en/of witte geklasseerde cru's. Ze liggen alle samen in wat later de appellation Pessac-Léognan zou worden. In die groep bevindt zich ook Château Haut-Brion, de enige niet-médocwijn in de classificatie van 1855. Het gebied is zo'n 3.800 ha groot, gespreid over 29 gemeenten en er zijn ongeveer 320 wijnbouwers actief.

Château Chantegrive "cuvée Caroline" - Graves

Chantegrive is een 92 ha groot en modern wijnbedrijf te Podensac dat sinds 1966 in handen is van de familie Lévêque, een oude familie van courtiers. De laatste 25 jaar zijn het broer Patrice en zus Hélène Lévêque die de wijnbouwtraditie verder zetten. Zij beschikken over een vernieuwde, ondergrondse, kelder met 600 eiken vaten voor rode wijn en 250 vaten voor de speciale cuvée Caroline. De wijngaarden zijn gelegen op een bodem van zand met kiezel op klei en kalksteen. De witte aanplant bestaat uit 50% sémillon, 40% sauvignon blanc en 10% muscadelle.

De druiven voor de cuvée Caroline zijn afkomstig van een 10 ha groot perceel met wijnstokken ouder dan 30 jaar. De plantdichtheid bedraagt 6.500 stokken/ha en het rendement doorgaans 35 hl/ha. De manuele pluk gebeurt in opeenvolgende tris. De gelijke delen sauvignon en sémillon krijgen een maceration pelliculaire van 12 à 15 uur waarna de wijn vergist op Allier-eiken vaten (½ nieuw en ½ van één jaar). Daarna blijft zij nog 9 maanden sur lie met wekelijkse bâtonnage.

Pessac-Léognan

Hoewel het nota bene de oudste wijnregio van de Bordelais is, kreeg Pessac-Léognan (80% rood) pas in 1987 zijn eigen AOC. Pessac-Léognan grenst aan de buitenwijken van de stad Bordeaux. Door de verstedelijking van de regio was het als wijngebied bijna verdwenen.

In het uitgestrekte Graves-gebied is er een duidelijk verschil tussen de noordelijke en de zuidelijke wijngaarden. Zo bestaat de bodem in het noorden uit diepe kiezelbanken met een lichte zanderige toplaag. Hier bevinden zich ook alle 16 cru classés van de Graves. Reden genoeg dus om de aparte AOC Pessac-Léognan te creëren.

De wijngaarden liggen hoofdzakelijk op kiezelkruinen in een bont landschap van wijngaarden op heuveltjes en bossen. Het reliëf van deze streek is vrij gelijklopend. Toch weet ook het lager gelegen gedeelte te verrassen. Dat is het logische gevolg van de grillige rivierbeddingen van de Garonne die werden gevormd op het einde van het Tertiair en, later tijdens de verschillende ijstijdperiodes, van het Quaternair. Druiven en bossen zijn zowat het enige dat groeit in deze arme grond. De regio is een aaneenschakeling van geklasseerde kastelen met ronkende namen. De ene wat meer gereputeerd dan de andere, maar echt onbekende namen vind je hier nog nauwelijks.



Binnen het gebied van zo'n 1.100 ha, dat de 10 gemeenten Cadaujac, Canejan, Gradignan, Léognan, Martillac, Mérignac, Pessac, Saint-Médard d'Eyrens, Talence en Villenaved'Ornon omvat, zijn een 60-tal wijnbouwers actief.

Château Couhins - Pessac-Léognan

Dit domein werd in de 17^{de} eeuw reeds als dusdanig genoemd. Onder leiding van Edouard Gasqueton, tevens eigenaar van Calon-Ségur, zag het zich in 1959 promoveren tot Cru Classé van de Graves. In 1969 werd het eigendom van Inra (institut scientifique de recherche agronomique), dat een volledige herstructurering doorvoerde. De rode wijnen die het produceert zijn afkomstig van 15 ha kiezelgronden terwijl de witte wijn afkomstig is van 7 ha kleigronden op een kalkstenen rots.

De manueel geoogste druiven (90 % sauvignon blanc en 10% sauvignon gris) rusten gedurende één dag aan 6 à 8° C en worden dus pas daags na de oogst ontsteeld. Zij ondergaan pelmaceratie en de gisting geschiedt voor 60% op inox en 40% op hout. Ook de verdere opvoeding sur lie gebeurt deels op inox en deels op hout, met regelmatige bâtonnage.

Château Malartic-Lagravière - La Réserve de Malartic

Ook hier verwijst de naam Lagravière naar de bodem van de wijngaard, één van de mooiste kiezelkruinen van de gemeente Léognan. Het werd in 1803 opgericht door Pierre de Malartic. Na hem kwam het domein in bezit van graaf Hippolyte Maurès de Malartic, admiraal in dienst van de Franse koningen die menig zeeslag uitvocht met de Engelsen. Het is madame Arnaud Ricard die het domein verwierf in 1850, die als eerbetoon, de naam van het domein wijzigt in Malartic-Lagravière. Nu nog verwijst de driemaster op het etiket naar de beroemd geworden admiraal, die zijn loopbaan afsloot als Frans gouverneur van het eiland Mauritius. In 1953 was het één van de zes Graves domeinen dat zowel voor zijn witte als rode wijn geclasseerd werd.



In februari 1997 kochten de Belgen Alfred-Alexandre en Michèle Bonnie-Vermeylen het Château Malartic-Lagravière, toen 19 ha groot, over van de groep Laurent-Perrier, die al flinke verbeteringswerken had laten uitvoeren. Bonnie gaat veel verder, onder meer met de uitbouw van een futuristisch ogende achthoekige vinificatiekelder met 34 cuves (1 voor elk perceel!). Elk perceel wordt immers apart gevinificeerd. De druiven worden niet in de cuves gepompt maar via computergestuurde vaten bovenaan naar de cuves gebracht. De witte en rode wijnen rijpen in afzonderlijke kelders met een permanent functionerende vochtigheidsinstallatie.

Sedert de familie Bonnie Château Malartic-Lagravière aankocht in 1997 werd de opervlakte van de wijngaarden nog uitgebreid met 25 hectare. Vandaag is de aanplant verdeeld over 7 hectare voor de witte wijn en 37 hectare voor de rode wijn, allen gelegen op een diepe kiezellaag met zand op klei en fossiele schelpen. Het domein is in goede handen aangezien zoon Jean-Jacques in 2003 en oudste dochter Véronique in 2008, samen met hun respectievelijke echtgenoten, het domein vervoegden. De alom gekende Michel Rolland is er raadgevend oenoloog.

Op Château Malartic-Lagravière wordt manueel geoogst. De geplukte trossen worden in stapelbare kleine plasticbakken verzameld die op palet worden gestapeld om zo naar de ontristingsmachine te worden gevoerd. Na ontristing passeren de gekneusde druiven over een trieertafel om manueel van de laatste kleine steeltjes te worden ontdaan. Vervolgens worden de druiven afgewogen en per kabelspoor overgebracht naar de gewenste cuve. De gisting neemt 3 tot 5 weken in beslag en na een rustpauze worden witte en rode wijn opgeslagen in eikenhouten vaten. Voor de 10 tot 15 maanden rijping op vat worden voor de witte wijn elk jaar 1/3 nieuwe vaten ge-

bruikt. Voor de 15 tot 18 maanden vatrijping van de rode wijn wordt elk jaar de helft van het aantal vaten vernieuwd.

Wij proeven de tweede wijn van Château Malartic-Lagravière. Vóór 2007 stond deze wijn nog bekend als Le Sillage, wat op zijn beurt ook weer een verwijzing is naar de scheepvaart (silage = kielzog). De druiven 80% sauvignon en 20% sémillon worden ook voor deze wijn met de hand geplukt, volledig ontrist en vergisten in temperatuur gecontroleerde kuipen. De rijping geschiedt eveneens op vat maar het is ons niet bekend in welke mate nieuw hout wordt aangewend.

Château Bouscaut - Pessac-Léognan



Het kasteel van Bouscaut ligt in de gemeente Cadaujac en werd gebouwd begin de 18^e eeuw. Aanvankelijk gekend als Top Truchon krijgt het in 1881 zijn huidige naam. In 1961 verwoest een brand, op de kelders na, het volledige kasteel waarna het door toenmalig eigenaar Robert Place volgens de originele plannen terug wordt opgebouwd. In de loop der jaren wisselde het kasteel regelmatig van eigenaar en in 1979 werd het gekocht door Lucien Lurton, een bekende Bordeaux wijnbouwer die op dat ogenblik al in het bezit is van een dozijn andere domeinen. Onder zijn leiding wordt heel wat geïnvesteerd. Zo moderniseert hij de installaties, draineert de wijngaard en past de druiven aan volgens het type bodem. In 1992 schenkt hij het wijngoed aan één van zijn 10 kinderen, namelijk dochter Sophie Lurton. Samen met haar echtgenoot beheert zij thans 45 ha wijngaard, waarvan 8 ha wit, gelegen op een kiezel en kiezelhoudend zanderige bodem op kalksteen.

De 2009 versie die wij proeven werd gemaakt van 45% sémillon en 55% sauvignon, hoewel de aanplant 70/30 bedraagt. De wijnstokken hebben een gemiddelde leeftijd van 35 jaar en het rendement bedroeg 45 hl/ha. De druiven worden met de hand geplukt en dubbel getrieerd. De vinificatie en rijping, met bâtonnage, verloopt op eiken vaten waarvan 45% nieuw en dit gedurende 6 à 12 maanden.

Château Latour-Martillac - Pessac-Léognan

Dit wijngoed in de gemeente Martillac ontleent zijn naam aan een oude toren (12^{de} eeuw) die aan de militaire afkomst van het kasteel herinnert. Het werd gebouwd door nazaten van de beroemde filosoof Montesquieu. In 1929 werd het gekocht door Alfred Kressmann, telg van de Bordelese négociants Kressmann die reeds sinds 1878 verdeler zijn van de wijnen van dit domein. Het is Alfreds zoon Jean die in 1934 het opvallend etiket ontwerpt en deze wijn wordt in 1936 geschonken aan het Engelse hof naar aanleiding van de kroning van George VI. Thans hebben zijn kleinzonen Tristan en Loïc de dagelijkse leiding over het bedrijf. Het is 42 ha groot, waarvan 9 ha (55% sémillon, 40% sauvignon, 5% muscadelle) bestemd voor wit, en gelegen op een kiezelkruin met zand en klei.

Voor de 2009 werd gebruik gemaakt van 66% sauvignon blanc en 34% sémillon, die geplukt werden in verschillende tries. De druiven worden onmiddellijk bij aankomst op het domein geperst. De klaring of débourage gebeurt via gravitatie. De wijn gist op vat en ook de rijping geschiedt op eik (15 maanden - 35% nieuw).



Château Carbonnieux - Pessac-Léognan

Ook dit domein, gevestigd te Léognan, is zeer oud. Het bestaan ervan wordt geattesteerd in een schrijven tussen twee monniken van de abdij van Sainte-Croix op 02-04-1292. Het oorspronkelijke kasteel dateert uit 1380 en had een militaire functie ten tijde van de Honderdjarige Oorlog. In 1519 wordt het verkocht aan John Ferron, afstammeling van een krachtige bourgeois familie die reeds in de 13de eeuw over wijngaarden te Bordeaux beschikte. De daaropvolgende 200 jaar werd een politiek van acquisities en hergroeperingen gevoerd en werd het stilaan een echt adellijk huis met zijn kasteel, landerijen en wijngaarden. Onder het bewind van Lodewijk XIV, ten tijde van Franciscus van Ferron, bereikte Carbonnieux zijn eerste piek. In de 18^{de} eeuw wordt het door Charles Ferron, zijnde de laatste heer van Carbonnieux en verdiept in schulden, verkocht aan de benedictijnenmonniken van Sainte-Croix.

In januari 1791 wordt het door hen verkocht aan Elie Bouchereau, een zakenvrouw die fortuin had gemaakt in de Caraïben met suikerriet. Vóór de phylloxera toesloeg in 1871 telde het 137 ha dat voor de helft was aangeplant met de edele Bordeaux rassen. Immers, van 1828 tot 1871, had Xavier Henry Bouchereau op het domein een verzameling aangelegd van unieke Franse en Europese rassen (1.242 verschillende exemplaren). Net als de meeste eigenaars moest ook de familie Bouchereau, na de "crisis van ziekten", hun domein verkopen.

In 1956 kwam het in handen van Perrin, die afstamt van een wijnbouwersfamilie uit Nuits-Saint-Georges en wiens vader oprichter was van het 300 ha grootte Château Tirenat-les-Pins te Oran (Algerije). Marc Perrin vond Carbonnieux in een erbarme-

lijke toestand. Er waren nog slechts 30 ha wijngaarden die allen in zeer slechte staat verkeerden. In de loop der jaren zorgt hij voor een volledig heraanplant van de wijngaard en bouwt hij een nieuwe wijnkelder.



Vandaag de dag is het domein 90 ha groot (43 ha wit / 47 ha rood) en wordt het geleid door zijn kleinzonen Eric en Philibert. Het geniet van een uitstekende ligging met een eigen microklimaat, waardoor de druiven altijd iets vroeger rijp zijn dan bij de burens. De bodem bestaat uit een diepe laag kiezelgrond met zand en klei. Alle percelen worden apart geoogst en gevinifieerd.

Voor de 2009 versie werd 70% sauvignon blanc en 30% sémillon gebruikt. De wijnstokken hebben een gemiddelde leeftijd van 30 jaar en er staan er zo'n 7.200 /ha. De witte druiven worden manueel geplukt en worden 2-maal getriërd, eens sur pied en eens in de cave. Zij ondergaan een koele premaceratie en gisting op hout, waarna de wijn nog 8 à 9 maanden verder rijpt op eiken vat (1/3 nieuw) met regelmatige bâtonnage van de fijne lies.

Bronnen : de respectievelijke sites van de domeinen

<http://vinsdegraves.com/>

boek Bordeaux – wijnroutes Colruyt