

Château Tirecul la Gravière - Monbazillac

Wijnbouwer Bruno Bilancini
stelt ons zijn wijnen voor

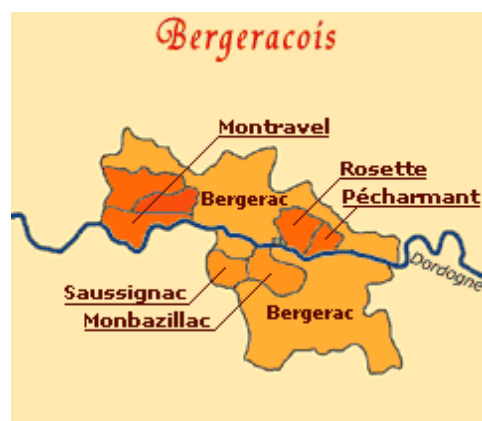
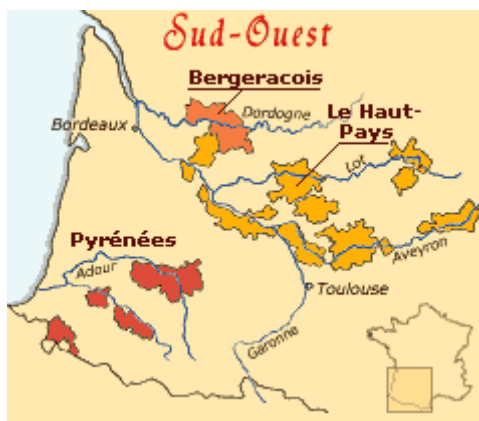
Relaas : Patrick Brock

Commentaren wijn : Bruno De Witte

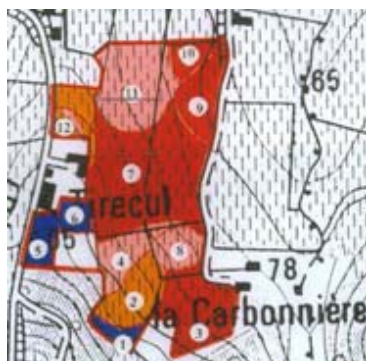
Toen onze voorzitter de gastspreker aankondigde met :

“je hebt Monbazillac wijnen, je hebt goede Monbazillac wijnen, je hebt excellente Monbazillac wijnen en tenslotte heb je Tirecul la Gravière”,

dacht hij daarmee Bruno Bilancini de mond gesnoerd te hebben. Niets was echter minder waar. Immers wanneer Bruno over zijn wijnen spreekt, gaat zijn hart helemaal open. Dit hebben wij aan de lijve kunnen ondervinden. Eens op dreef geraakt, wat eigenlijk zeer snel gebeurt, is Bruno niet meer te stoppen. Gewapend met foto's van het domein, de streek, de bodemstructuur, de druiven, het effect van de botrytis cinerea ... wist hij eenieder van ons urenlang te boeien.



De geschiedenis leert ons de rivaliteit tussen Monbazillac en Sauternes. Omwille van godsdienstige en vooral protectionistische maatregelen moesten de wijnen van Monbazillac, dat behoort tot de Sud-Ouest, het onderspit delven voor deze van Sauternes (Bordeaux).



Het **Château Tirecul La Gravière** ligt in het hart van de AOC Monbazillac, op de beroemde noordelijke hellingen. De wijngaard van 9,2 ha is gelegen op een hoogte van 60 tot 100 meter en binnen de aaneengesloten wijngaard kunnen we 12 percelen onderscheiden die, qua terroir, onderling licht van elkaar verschillen. Op de heuveltoppen vinden we hoofdzakelijk kalksteen, halverwege een mengeling van klei en kalksteen en op de laagste percelen een mix van zand en klei. Een gemeenschappelijk kenmerk dan toch, de hoge concentratie aan klei in de bodem. Klei die nochtans de eigenschap heeft om water vast te houden en in normale omstandigheden niet zo geschikt is voor de wijnbouw. De goed afwaterende hellingen echter maken deze regio uitermate geschikt voor de wijnbouw doordat ze het overvloedige water snel afvoeren. De noordelijke en oostelijke expositie van de wijngaard, samen met de nabijheid van de Dordogne, staan garant voor de herfstmist die noodzakelijke is voor de vorming van botrytis cinerea, een schimmel die leidt tot edelrot. Deze schimmel consumeert aanvankelijk

suiker uit de druiven en maakt dat zij een bruine tot paarse kleur krijgen. Vervolgens doet zij de druif indrogen waardoor de concentratie van het nog resterende suiker merkkelijk wordt verhoogd. Een potentieel alcoholgehalte van 20° tot 28° is niet ongebruikelijk. Op het domein Tirecul la Gravière, waar de wijngaard min of meer een amfitheater vormt; ontwikkelt de botrytis zich zeer traag wat bijdraagt tot de fijne aroma's en superieure complexiteit van de wijnen.



semillon



muscadelle



pouriture noble

Het domein kent de typische bedruiving voor zijn appellatie en omvat 50% muscadelle, 45% semillon en 5% sauvignon. Dit in tegenstelling tot Sauternes waar de muscadelle slechts als aanvullend druivenras wordt gebruikt en zijn aanwezigheid zelden hoger is dan 5% en waar semillon de basisdruif vormt voor de dessertwijnen. De wijnstokken zijn gemiddeld 40 jaar oud maar ook 100-jarige wijnstokken vormen geen uitzondering. Rendementen zijn navenant en bedragen amper 8 hl/ha. De verschillende druivenrassen staan er kriskras door elkaar, zelfs in eenzelfde rij. Dit is een erfenis uit het verleden, toen de wijngaard een status van 1er grand cru classé Monbazillac had.

In 1992 hadden Bruno Bilancini, tot dan oenoloog op diverse wijndomeinen in Bordeaux en de Bergerac streek, en zijn echtgenote Claudie het geluk huurder te worden van het domein dat deel uitmaakte van de Cru de Tirecul. Het domein was sterk vervallen, de wijnstokken slecht onderhouden en de bodem onbewerkt voor een periode van 20 jaar, wat aanvankelijk een nadeel leek. De oude wijnstokken hadden echter een enorm kwalitatief potentieel en het terroir, vrij van chemische meststoffen, bleken een godsgeschenk voor iemand die enkel het beste voor ogen heeft. In 1997 werden zij eigenaars van het domein in kwestie.

Wijnbouwer Bruno Bilancini, wonderboy genoemd in de pers, beoogt sinds de overname de eer te herstellen van deze vergane glorie. Blijkbaar met veel succes overigens daar de vermelding "excellent" en "exceptioneel" door Parker, een hogere score dan Château Yquem in een vergelijkende degustatie in "The Wine Avocat", een plaats bij de 30 beste Franse wijnen in "Le Monde" enz... overduidelijk het talent van Bruno en het potentieel van deze streek bewijzen.



Deze jonge, veelbelovende wijnbouwer, is zich ten zeerste bewust van de genetische erfenis van zijn wijngaard en zorgt er dan ook voor enkel de beste planten te klonen.

Zijn uiteindelijke doelstelling is de densiteit stelselmatig te verhogen tot 5.500 wijnstokken/ha, zonder aan de specifieke hoedanigheid van zijn wijngaard te tornen.

Als ik onze voorzitter mag geloven en je bezoekt het domein om er een babbeltje te slaan met Bruno, dan gaat er één woord door je gedachten: “*dit is een perfectionist*”. Elke huisvrouw benijdt de orde en netheid in dit huis, deze tuin en kelder. De precisie en het geduld waarmee Bruno tewerk gaat, is echt monnikenwerk. Het resultaat lezen we als volgt in *Revue du Vin de France*:

“Magistral. Boisé luxueux et très fin, façon Yquem, botrytis soigneusement trié, grande ampleur, liqueur complexe et racée. Du grand vin.”

De avond werd gestart met Tirecul La Gravière Blanc sec, een Vin de pays du Périgord (de keuze voor VdP is een eigen keuze omdat men vindt dat de wijn afwijkend is van de toegelaten appellatie Bergerac sec die meer sauvignon getypeerd is). Hiervoor wordt de integrale oogst aan sauvignon (5%) aangewend, samen met muscadelle (30%) en semillon (65%), die allen afkomstig zijn van de percelen waar kalksteen het sterkst vertegenwoordigd is. Dit omvat niet meer dan 1 à 2 ha. De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is 40 jaar en de densiteit bedraagt 3.000 tot 5.200 stokken/ha. De oogst gebeurt manueel en het rendement wordt beperkt tot 23 à 36 hl/ha. Een rigoureuze “taille verte” is dan ook noodzakelijk. In de kelder vindt een laatste selectie van de druiven plaats alvorens ze via een rolband naar de pers worden gevoerd. De persing gebeurt langzaam en het sap wordt geklaard door gravitatie en afkoeling. De gisting, die één maand duurt, gebeurt op eiken vaten en vervolgens rijpt de wijn gedurende 10 tot 14 maanden op vat waarbij de droesem regelmatig wordt omgeroerd. Bij het bottelen ondergaat de wijn een lichte klaring, zonder bijkomende behandeling of koude stabilisatie. De jaarlijkse productie is beperkt tot 3.500 à 5.000 flessen van 75 cl.

Op het domein worden twee types van zoete wijnen gemaakt. Hiervoor worden enkel druiven gebruikt die door botrytis cinerea zijn aangetast. Afhankelijk van de concentratie krijgt men vervolgens een gewone “Grand vin” Monbazillac (wat noemt gewoon) of een cuvée “Madame”.



De aanwezigheid van edelrot primeert hier ten aanzien van de gebruikte druivenrassen en de opvoeding van de wijn gebeurt integraal op nieuwe eik en kan, afhankelijk van het jaar, tot 24 maanden duren. De trossen worden niet ontritst zodat de aanwezig steeltjes tijdens het langzame persen (3 tot 5 uur) als geleiding voor het sap fungeren.

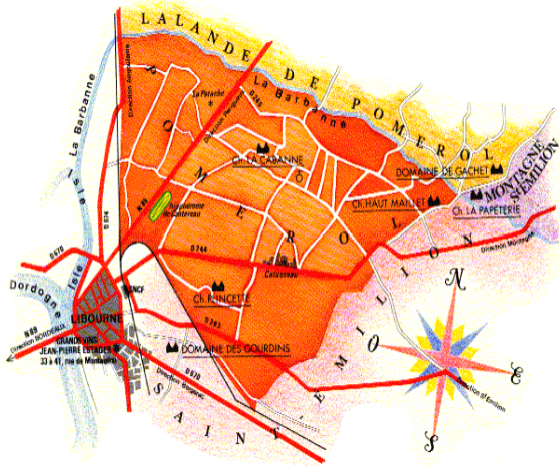
Uiteraard vergt de productie van dergelijke wijnen een doorgedreven selectie tijdens de pluk. Misschien nog het meest belangrijk volgens Bruno is de selectie van de plukkers. Zij werken onder het alziend oog van zijn echtgenote Claudie en soms zijn wel 11 tot 12 passages door de wijngaard noodzakelijk vooraleer alle met edelrot aangetaste druiven zijn geoogst.

Voor de “Grand Vin” Château Tirecul La Gravière wordt enkel muscadelle en semillon gebruikt in een verhouding 50/50. Kleine afwijkingen kunnen evenwel voorkomen naargelang de jaargang. De percelen, zo’n 8,45 ha groot, die voor de productie van deze wijn instaan



hebben als ondergrond een kalk / mergel samenstelling. De bodem zelf bestaat uit kalk op de top van de heuvel (± 100 m), klei / kalk in de middensectie en klei / kiezel aan de voet van de heuvel (± 60 m). De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken en hun densiteit is hier eveneens 40 jaar en 3.000 tot 5.200 stokken/ha. Het rendement daarentegen bedraagt, door het indrogen van de druiven, slechts 7 à 11 hl/ha. De fermentatie van de wijn vindt plaats op houten vaatjes en duurt 2 tot 6 maanden. Daarna veroudert de wijn tot 24 maanden op Franse eiken vaten waarbij zij regelmatig op andere vaten wordt overgestoken. De jaarlijkse productie ligt rond de 9.600 à 10.800 flesjes van 50 cl.

De topcuvée “Madame”, die wij eveneens konden proeven en die niet elk jaar gemaakt wordt, bestaat voor 60% uit muscadelle en 40% semillon. De druiven zijn afkomstig van dezelfde percelen als voor de gewone Monbazillac, doch ondergaan een nog grotere selectie waardoor de opbrengst beperkt is tot 2 à 6 hl/ha. Dit is meteen ook het laagste rendement ter wereld. De fermentatie vindt plaats op nieuwe eiken vaten gedurende 2 tot 8 maanden waarna de wijn nog 20 tot 30 maanden op Franse eik wordt gelagerd. Telkens de ontwikkeling van de wijn dreigt stil te vallen wordt zij overgestoken. Voor de uiteindelijke assemblage van de wijn wordt Bruno bijgestaan door zijn echtgenote. Wij kunnen trouwens nog meegeven dat zij, als graficus, verantwoordelijk is voor het ontwerp van hun etiketten. De jaarlijkse productie bedraagt slechts, hoe kan het anders, 2.400 tot 3.600 flesjes van 50 cl.



Bij al dat zoet geweld zouden we bijna vergeten dat de Bilancini's sedert februari 2002 ook eigenaar zijn van een piepklein domein (0.5 ha) in de Pomerol, met name het **Château La Feuilleraie**.

De wijngaard, die aan de noordgrens van de stad Libourne raakt, bestaat uit kiezelzand met een ondergrond van zand en ijzerhoudende elementen en is voor 90% beplant met merlot en 10% cabernet franc. Zij zijn goed voor een gemiddelde leeftijd van 25 tot 30 jaar en een densiteit van 7.700 stokken/ha. Het terroir is, met zijn warm microklimaat, bijzonder geschikt voor de productie van goed gerijpte

wijnen met finesse en elegantie, wat meteen ook het streefdoel is van Bruno Bilancini. Alles op het domein gebeurt manueel en via een sterk doorgedreven “taille verte” wordt het rendement, dat bij merlot gemakkelijk 100 hl/ha kan bedragen, beperkt tot maximum 35 hl/ha. De cabernet franc wordt samen met de merlot geoogst. Zij ondergaan een lange vinificatie met zo weinig mogelijk oenologische interventies. De wijn wordt permanent geproefd, in elk stadium van zijn ontwikkeling, en kan tot 18 maanden op Franse eiken vaten (20% nieuw) worden gelagerd. Het gezegde:

*“geen haute couture zonder uitzonderlijke materialen en
geen haute cuisine zonder smakelijke basisproducten”*

indachtig is het Bruno's grootste uitdaging, net als voor zijn Tirecul La Gravière, het best mogelijke kwaliteitsproduct te vervaardigen.

Of hij daar ook in is geslaagd kan u lezen aan de hand van navolgende commentaren. In elk geval kunnen we stellen, in de beste tradities van onze wijnclub, een onvergetelijke avond te hebben meegemaakt.

Website : www.vinibilancini.com



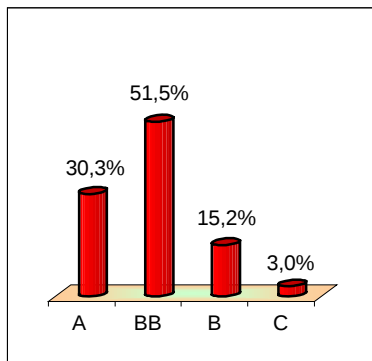
De geproefde wijnen

1°) Tirecul la Gravière sec 2001 – Vin de Pays Périgord

66% semillon, 30% muscadelle, 3% sauvignon

Licht goudgeel gekleurde wijn met groene schijn. In de aanzet eerder discrete aroma's van hooi, gras en citrus maar na wat geduld komt de complexiteit van de wijn sterk naar boven met aroma's van hout, paprika, wit fruit honing en exotische toetsen. De mond is fruitig en exotisch. Een goede molligheid met fijne, onderliggende zuren. Een mooie afdronk van een 7-tal seconden. Voorwaar een rijke, complexe wijn!

Prijs : 20 €

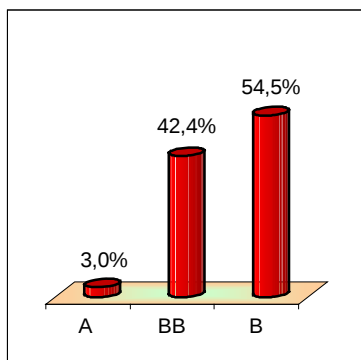


2°) Tirecul la Gravière sec 2002 – Vin de Pays Périgord

66% semillon, 30% muscadelle, 3% sauvignon

Het één jaar jongere broertje biedt een gelijkaardig voorkomen maar is een wat minder intens van kleur. Ook de neus is minder expressief met impressies van citrus, rijpe appel, pompoelmoes en wit steenfruit, wat zich bevestigt in de mond. Qua smaken een duidelijk hogere zuurtegraad dan de vorige wijn en een opmerkelijk kleinere afdronk. Door het frissere jaar zetten we hier een stapje terug in vergelijking met de vorige wijn.

Prijs : 18 €

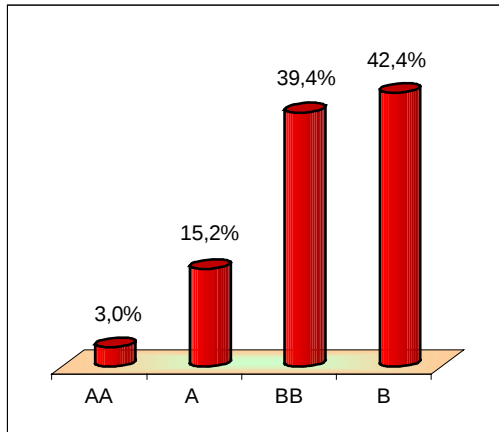


3°) Château La Feuilleraie 2003 – Pomerol

98% merlot, 2% cabernet franc

Donker kersenrood gekleurde wijn. Duidelijke noties van klein rood fruit, zwarte kers, vanille braambessen en grafiet. De mond is aangenaam fruitig en opgebouwd met fijne, lichte zuren en een goede molligheid. De tannines zijn edel maar niet echt present aanwezig. Een redelijke afdronk van een 6-tal seconden. Het is een soepele, vlotte wijn die het van zijn fruit moet hebben maar toch een tikje volheid en lengte mist.

Prijs : 39 €

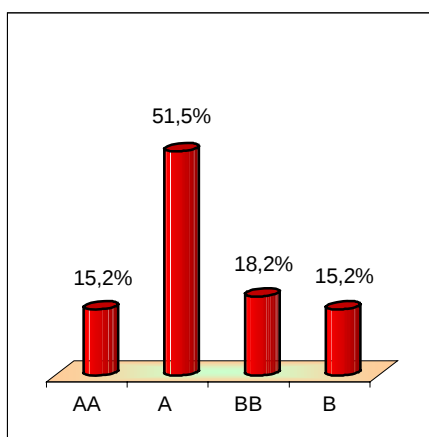


4°) Château Tirecul la Gravière 2002 – Monbazillac

50% semillon, 50% muscadelle

Mooi goudgeel gekleurd met schitterende tranen. En wat een complexe aroma's in de neus!! Een palet aan geuren die steeds maar blijven komen en zich mooi afwisselen : acacia'honing, bloedappelsien, karamel, fructose, rabarber, zeste citroen evenals bloemige geuren, alcohol en walnootbolster. In de mond o.a. abrikoos. De smaken zijn perfect in verhouding met de schitterende zuren die de wijn zeer aangenaam maakt. Een afdronk die gemakkelijk boven de 10 seconden gaat. Binnen dit soort wijnen is dit puur genot en klasse, een voorbeeld hoe het moet!

Prijs : 26 €

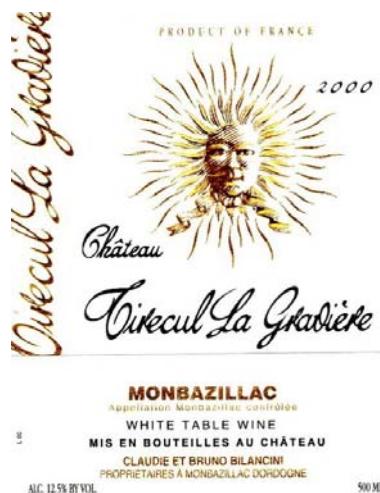
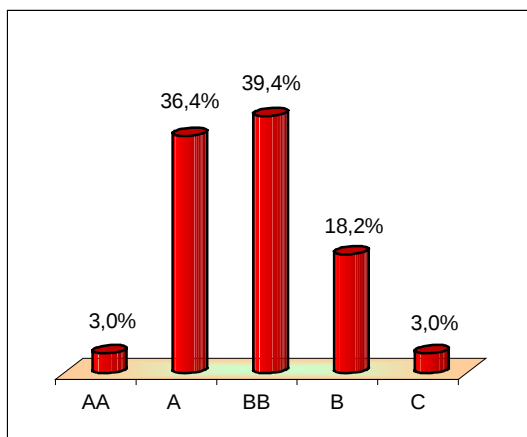


5°) Château Tirecul la Gravière 2000 – Monbazillac

50% semillon, 50% muscadelle

Gelijkaardig voorkomen. De neus is opvallend minder complex. We noteren boenwas, peer, banaan en dadel. De rijke aroma's van vorige wijn zijn helaas niet meer terug te vinden nu. Door de minder presente zuren geeft deze wijn een eerder plakkerige, banalere indruk in de mond. De afdrank is redelijk met 7 seconden. Het jaar 2000 was voor dit soort wijnen een duidelijk minder jaar en dat komt in deze wijn duidelijk naar boven. De finesse en speelsheid van vorige wijn wordt hier gemist!

Prijs : 24 €

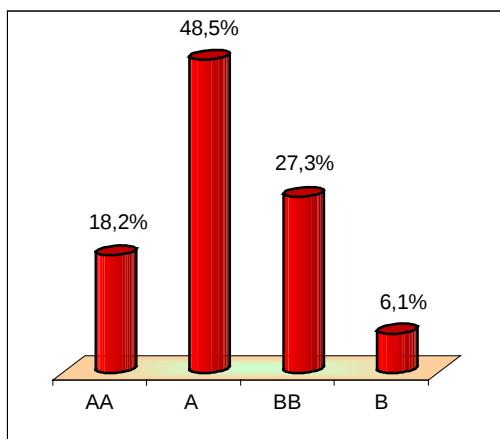


6°) Château Tirecul la Gravière Cuvée Madame 2001 – Monbazillac

60% muscadelle, 40 % sauvignon

Donker goudgeel voorkomen. Aangename aroma's van abrikoos, rozijnen, amandelen, honing en geconfijte vruchten. De mond is vettig met veel exotische vruchten. Een zeer rijke wijn met een eerder lichte aciditeit waar de molligheid de bovenhand haalt. Ruime afdrank van 9 seconden. Een krachtige, geconcentreerde, rijke wijn maar nu nog gesloten.

Prijs : 80 € (50 cl)

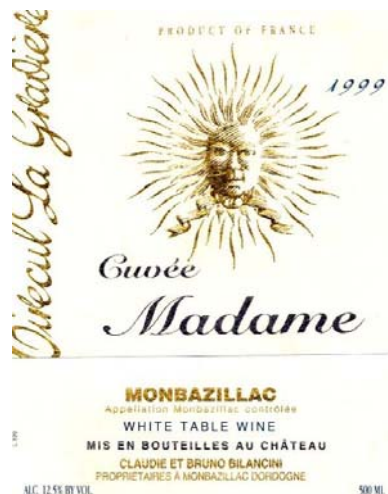
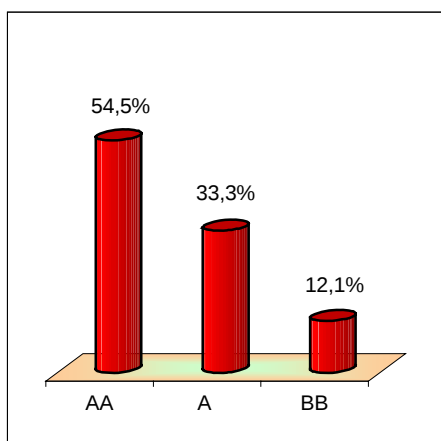


7°) Château Tirecul la Gravière Cuvée Madame 1999 – Monbazillac

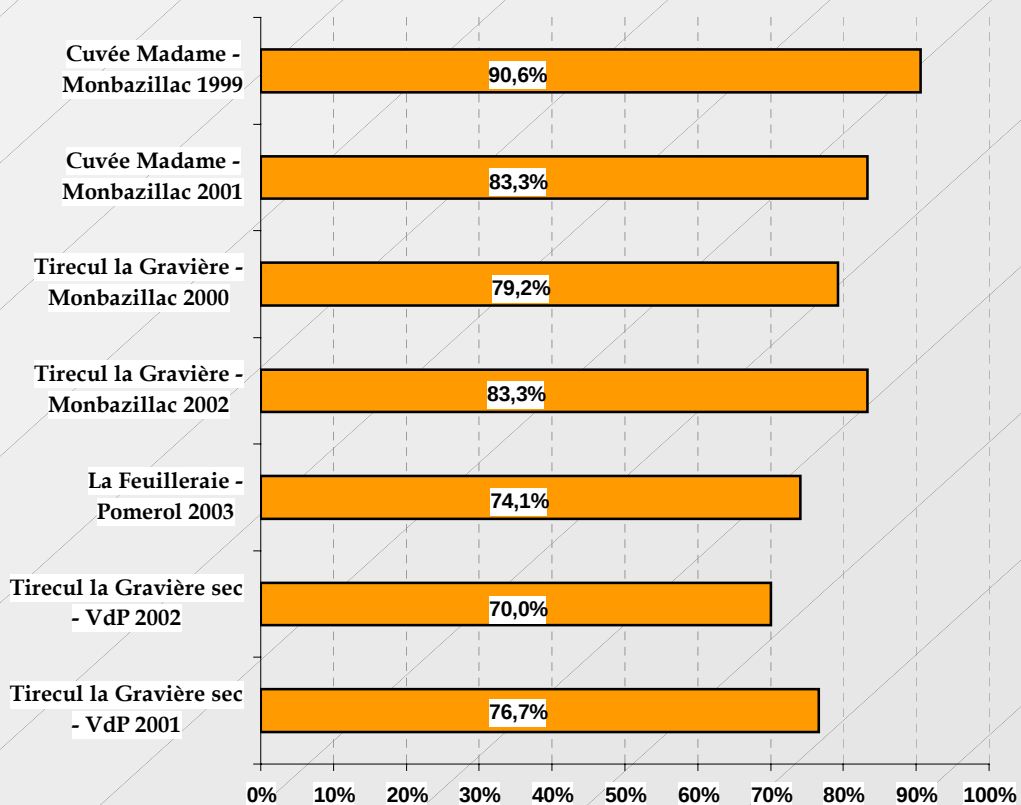
60% muscadelle, 40 % sauvignon

Donker goudgeel gekleurde wijn, mooi tranend. De neus is breed en complex! We detecteren boenwas, hout, mandarijntjes, abrikoos, kardemon, peer en kruiden. Een veel beter evenwicht in de mond nu door de meer presente zuren. Een zeer mondvullende afdrank die ruim boven de 10 seconden gaat. De rijkdom van vorige wijn maar dan gepaard met de finesse van wijn 4! Absolute klasse.

Prijs : 85 € (50cl)



Overzicht der geproefde wijnen



Voor de cijferliefhebbers onder ons : een gemiddelde score der wijnen deze avond van maar liefst 79,6%!!!!

