

BLAYE
Citadelle des Bordeaux



Premières Côtes de Blaye

Proefavond 15-11-2008 - BROCK Patrick

Na een op wijnvlak desastreuze zomervakantie in 2005, ik bevond mij toen in de Landes en daar was absoluut geen wijn, kon ik in juli 2006 terug mijn hartje ophalen. Wij verbleven in een gite op zo'n 14 km van Cognac, midden de beste wijngonden: "grande champagne". Van daaruit was het slechts een 45 km naar Blaye, productiezone van één van de "5 Côtes de Bordeaux" (*Premières Côtes de Blaye, Côtes de Bourg, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Francs en Côtes de Castillon*). Het leek mij dan ook een perfecte gelegenheid om dit gebied aan een nader onderzoek te onderwerpen.

Thuis werd menig naslagwerk uitgeplozen en een aantal domeinen geselecteerd. Ter plaatse in het "maison du vin de Blaye" werd mijn keuze aan een nader onderzoek onderworpen en goed bevonden. Mijn reis leerde mij alvast dat de wijnen van de 1^{ères} Côtes de Blaye zeer heterogeen zijn en deze van Blaye ronduit een schitterend algemeen niveau halen waardoor het de enige Bordelese, misschien zelfs enige Franse, appellatie is die we blindelings, zonder enige voorkennis van het etiket, kunnen kopen. Geef toe, zo zijn ze niet talrijk maar het blijft een fundamenteel gegeven voor de consument.



Geschiedenis

Het waren de Grieken en vervolgens de Romeinen die als eersten interesse toonden in deze, voor de wijn, gunstige regio. Zij verrichtten dan ook de eerste aanplantingen, lang voor er van Médoc – nochtans zo dichtbij - sprake was. Rome ontdekte snel de geroemde cru waardoor de wijndomeinen zich nog sneller ontwikkelden en profiteerden van een florissant en dynamisch maritiem transport.

Tijdens de middeleeuwen behielden de wijngaarden van Blaye, ondanks dat zij in opp. afnamen, hun bekendheid. Onder Louis XIV werd de strategische positie van Blaye geconfirmeerd door de constructie van de Citadelle de Vauban. Zelf beschouwde hij dit als één van zijn grootste verwezenlijkingen. Zijn militaire ingesteldheid verstoorde echter sterk de commerciële activiteiten in de regio en dus ook dit van de wijnbouw.

In de 18^{de} eeuw keerde de rust terug. Men experimenteerde met nieuwe cépages, optimaliseerde de tuinbouwmethode en ontwikkelde voor die tijd vernieuwende vinificatie procedures, waardoor de wijnbouw en –handel een nieuwe bloei kende.

Helaas ontsnapte ook Blaye niet aan de alles vernietigende phyloxera-plaag tijdens de tweede helft van de 19^{de} eeuw. In 1853 was de productie van Blaye wijnen

teruggevallen tot slechts 10% van de normale oogst. Het vergde veel moed, hoop en passie vanwege de wijnbouwers om de regio zijn adelbrieven terug te bezorgen. Pas vanaf 1860 kende men een dermate kwalitatieve vooruitgang dat de handelspoorten terug werden geopend, eerst naar Parijs, vervolgens Nederland, Engeland, België, Duitsland ...

In 1905 opende de creatie van de “Appellations d’Origines” de weg naar een eeuw van vooruitgang en dit zowel op technisch als wetgevend gebied. In 1908 zag AO Bordeaux het levenslicht en in 1935 was de AOC een feit, waarbij de productiezones, de te gebruiken cépages, het wettelijk toegestane rendement/ha en het minimum natuurlijk alcoholgehalte van de druiven werden gereguleerd. Het is in 1938 dat de AOC Premières Côtes de Blaye (rood & wit) en AOC Blaye werden gecreëerd.

Sterk gesteund door de grote Bordelese oenoloog Emile Peynaud wordt de tweede helft van de 20^{ste} eeuw gekenmerkt door de “moderne oenologie”. In de jaren 80-90 kenden de wijnen van Blaye, onder impuls van enkele jongere wijnboeren die zich in 1987 groepeerden en lieten bijstaan door “La Maison du vin de Blaye”, een sterke kwalitatieve vooruitgang. Deze recente evolutie was mede oorzaak van de hergeboorte van de AOC Blaye in 2000.

Een terroir met vele facetten

Geprangd tussen lichte heuvelruggen en de monding van de Gironde, noch rivier, noch zee, getuigen de wijngaarden van Blaye van een ongelooflijke rijkdom.

De nabijheid van de Gironde, onderhevig als hij is aan de heersende winden en getijden, samen met een superieur aantal zonnedagen (240 gemiddeld), maakt dat dit terroir geniet van een gematigd klimaat, ideaal voor de wijncultuur. Ondanks het gevarieerd reliëf wordt zowel wijnbouw beoefend in de vallei, op de heuvelruggen (Côtes) als op het plateau. De loodrechte inplanting van de heuvelruggen op de riviermonding veroorzaakt een permanente ventilatie van de wijngaarden en garandeert bijgevolg een gezonde en rijpe oogst.



Het gebied is door de eeuwen heen onderhevig geweest aan geologische verschuivingen en ook de opeenvolgende sedimentaties als gevolg aan overspoeling door de oceaan heeft zijn sporen nagelaten. Het terroir, in sterke mate argilo-calcaire (klei/kalksteen), is bijzonder gunstig voor de teelt van merlot - die het hoofdbestanddeel vormt van de wijnen en zorgt voor de fruitige toon. Verder vinden wij er ook cabernet sauvignon, cabernet franc en cot (malbec). Deze laatste, herontdekt door bepaalde wijnbouwers,

zorgt voor kleur en aroma's van kruiden en viooltjes. Voor de witte wijnen speelt de sauvignon blanc de eerste viool, soms aangevuld door een klein beetje sémillon en muscadelle.



Het gebied rond de gemeente Saint-Ciers-sur-Gironde wordt gekarakteriseerd door een ondergrond van argilo-graveleux (klei/grind) of sablo-argileuses (zand/klei), steeds in combinatie met argilo-calcaires, en dit als gevolg van de erosie van het centraal massief tijdens het Eoceen. Deze ondergronden zijn sterk waterdoorlatend en warmte genererend waardoor zij bijzonder geschikt zijn voor cabernet sauvignon en sauvignon blanc.

Het zuiden van de appellatie en St-Savin de Blaye worden gekenmerkt door argilo-calcaires en argilo-graveleuse heuvelruggen naast plateaus van silico-argileux (kiezel-aarde/klei), wat op zich weer andere type wijnen geeft.

Appellaties

Ongeveer 800 wijnbouwers zijn actief op een oppervlakte van 5.773 ha (in 2003). Zo'n 400 werken volledig zelfstandig en de andere 400 zijn aangesloten bij coöperaties. Er gelden 5 AOC's zijnde:

- Premières Côtes de Blaye rouge
- Premières Côtes de Blaye blanc
- Blaye rouge
- Blaye blanc
- Côtes de Blaye blanc

doch enkel de eerste drie worden werkelijk geproduceerd. Tijdens de degustatie beperken wij ons tot de rode wijnen van:

AOC Premières Côtes de Blaye

Men gaat uit van een traditionele vinificatie en een élevage op houten barriques om de wijn zijn onnavolgbare kwaliteiten te geven. De neus is in zijn jeugd krachtig en fruitig. Met de jaren evolueert deze naar muskus, wanneer de wijnen gebaseerd zijn op merlot, en naar kruiden, wanneer cabernet sauvignon nadrukkelijker aanwezig is. In de mond vertonen zij een soepele aanzet maar met voldoende tannines om het geheel te dragen. In de mond worden de eerder vermelde aroma's bevestigd en de wijnen vertonen een mooie fijne lengte.

AOC Blaye

Deze appellatie werd herboren in 2000 en brengt kwalitatief nog betere wijnen voort omdat zij aan strengere voorwaarden moet voldoen. Zelf heeft het syndicat een maximum rendement van 45 hl/ha aangevraagd doch dit werd door het INAO niet toegestaan omdat binnen de Bordeaux het absolute minimum hoger lag (Pomerol 50 hl/ha en Saint-Emilion 51 hl/ha). Uiteindelijk werd in 2001 het maximum rendement vastgelegd op 49 hl/ha (13 hl minder dan voor de Premières Côtes de Blaye) maar in werkelijkheid gaat men nog lager (30 à 38 hl/ha). De druiven moeten bij oogst een hoger natuurlijk suikergehalte hebben en de densiteit van de wijnstokken bedraagt minimaal 6.000 pieds/ha. De wijnen dienen, na keuring, op het domein gebotteld te worden en dit ten vroegste 18 maanden na de oogst.

Mogelijke wijziging

Het INAO heeft het licht op groen gezet voor een nieuwe overkoepelende appellation Côtes de Bordeaux in plaats van de nu nog 5 individuele AOC's : Côtes de Castillon, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Blaye, Côtes de Francs en Côtes de Bourg (doet vooralsnog niet mee). Eén enkele appellation zou de slagkracht van producenten binnen deze appellations moeten vergroten. Het is enkel nog wachten op de goedkeuring van het Ministerie van Landbouw. Vanaf het voorjaar 2009 (oogstjaar 2008) mogen wij deze nieuwe appellation in de winkelrekken verwachten onder de respectievelijke benamingen :

- **Côtes de Bordeaux Blaye** voorheen Premières-côtes-de-Blaye,
- **Côtes de Bordeaux Cadillac** voorheen Premières-côtes-de-Bordeaux,
- **Côtes de Bordeaux Castillon** voorheen Côtes-de-Castillon
- **Côtes de Bordeaux Francs** voorheen Bordeaux-côtes-de-Francs

Twee andere enigszins obscure appellations op de rechteroever, Bordeaux Sainte-Foy en Côtes de Bordeaux Saint-Macaire, hebben inmiddels laten weten ook geïnteresseerd te zijn in het concept.

Het nieuwe label zal zo'n 1.600 wijnbouwers verenigen die jaarlijks 120 miljoen flessen produceren, wat neerkomt op 10% van de totale productie in de Bordeaux. Het nieuwe label moet wijnhandelaars toelaten voldoende interesse op te wekken bij supermarkten en overzeese bulk kopers en moet aldus bijdragen tot een grotere naamsbekendheid.

Millésimes

2001

Voor de rode, vooral merlot getypeerde, en droge witte wijnen was het een goed jaar, waarschijnlijk beter dan 1988 en 1995. Een te zachte winter gevolgd door een natte juli maand zorgden ervoor dat de oogst pas plaats vond medio oktober en zelfs dan waren nog niet alle druiven rijp (cabernet). 2001 mag beschouwd worden als een klassiek Bordeaux jaar met meer tannines dan in 2000 en een goed bewaarpotentieel. De heterogeniteit is groter hoewel men selectief moet blijven. Droge witte zijn superbe en voor zoete wijnen was het een buitengewoon wijnjaar. Sauternes zijn complex, evenwichtig, en behoren tot de beste crus van de afgelopen 100 jaar.

2002

De jaren volgen elkaar op maar kennen geen vergelijk. 2002 werd gekenmerkt door stormen tijdens de floraison (bloei) en véraison (verkleuring druiven), soms vergezeld van hagel, wat voor grote schade zorgde in sommige sectoren. Regen en grote temperatuurvervallen zorgden voor coulure (†) in de vroege wijngaarden en ook de schimmel Botritis cinerea kon zich vrij ontwikkelen. Alle voorboden voor een slecht wijnjaar ware daar niet de Noordenwind die tijdig alle wolken verdreef en ervoor zorgde dat de zon volop kon schijnen tijdens de vendages (oogst). Al bij al toch nog een goed jaar met rode wijnen die sterk gekleurd zijn, fruitig en met een krachtige structuur.

2003

Vanwege de grote hitte en droogte een moeilijke jaargang met een kleine opbrengst. De wijnen zijn doorgaans rijp en warm, met steeds wederkerende toetsen van pruimen en chocolade en met alcoholgehalten die zelden onder de 13% liggen. Toch dient gezegd dat de tannines over het algemeen goed versmolten zijn, de materie in de mond goed verlucht en vluchtig is en dat, niettegenstaande de wijnen zeer rijk zijn, ze toch de impressie geven van rond, soepel en zelfs zijdeachtig te zijn. Wijnen die door hun beperkte aciditeit wat frisheid ontberen en dus niet gebaat zijn bij ouderen. Kortom, plezierige drinkwijnen om nu van te genieten.

2004

Alsof de wijnstokken alle reserves van 2003 opstapelden kende 2004, dat als een klassiek Bordeauxjaar mag beschouwd worden, grote rendementen. Juli had een mooie bezonning en zwakke neerslag terwijl augustus werd gekenmerkt door overvloedige regens en weinig zon. September daarentegen was zonnig met vooral overdag hoge temperaturen. De koelere nachten verhinderden de ontwikkeling van pouriture. De kleurrijke wijnen vertonen aciditeit, een goed verpakte tanninestructuur en rondheid, wat resulteert in een zekere nervositeit en een grote frisheid. Zonder twijfel wijnen die mooi zullen evolueren.

2005

Zal in de herinnering bewaard blijven als een groot wijnjaar. Het klimaat voor de Bordeauxwijnen bleef droog van winter tot herfst. Het einde van de lente en de hele zomer was warm en zonnig, zonder evenwel de grote hitte te kennen. Het watertekort begin juni zorgde voor een beperkte ontwikkeling van de wijnstok maar resulteerde wel tot een goede waterhuishouding van de bodem rondom de stok, die dan ook de droogte goed wist te verdragen. De wijnen zijn rijk aan polyfenolen, gekleurde materie en zijn zeer aromatisch. Het ontbeert hen evenmin aan kracht, fruit, volheid en structuur.

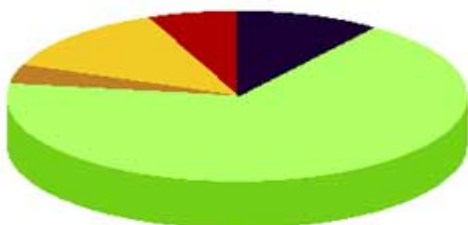
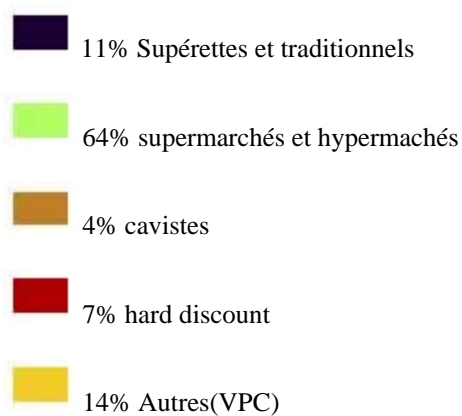
Blaye economisch

Oogst : Premières Côtes de Blaye rouge

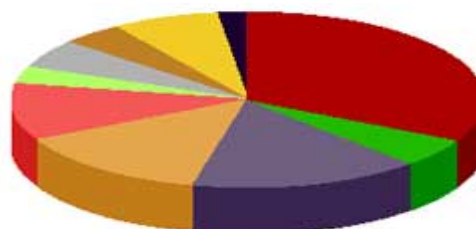
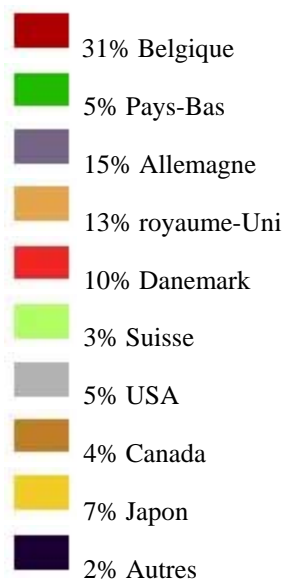
Campagne	94/95	95/96	96/97	97/98	98/99	99/00	00/01	01/02	02/03
Oogst	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Opp in productie (ha)	3959	4206	4310	4557	4912	5251	5457	5631	5773
Oogst (hl)	198528	263184	248285	286100	299810	316481	324233	314990	267923
Rendement (hl/ha)	50.1	62.6	57.6	62.8	61.0	60.3	59.4	55.8	45.4
Transactions (hl) (Vrac tous Mill.)	73439	63008	113411	107924	106938	116079	92560		
Bouteilles	110772	125592	147238	149324	149849	197036	137185		
Total	184211	188600	260649	257248	256787	313115	229745		

De sterke toename van het productieoppervlak is evenredig aan de kwalitatieve opwaardering van de wijnen.

Distributie



Export 2003 (Côtes > 120.000 hl)



DE WIJNDOMEINEN

Château Chasserat

Dit domein van 20 ha bevindt zich te Cartelègue net tegenover een molen, vandaar de afbeelding op de etiketten. Het domein is reeds 5 generaties lang bezit van de familie Fourcade en wordt actueel geleid door Franck, een man van de nieuwe eeuw maar met respect voor de voorouderlijke tradities. Spijtig genoeg was hij op het ogenblik van mijn bezoek zelf niet aanwezig op het domein. Ik werd er te woord gestaan door Francks schoonvader die, wijs als hij is, de wijn voor zich liet spreken. De wijngaarden produceren vooral Merlot en Cabernet Sauvignon op in hoofdzaak fijne kiezel alsook argilo-calcaires gronden.

Moulin de Chasserat 2002 - AOC BLAYE

De wijnstokken die deze wijn voortbrengen hebben een gemiddelde leeftijd van 40 jaar. Nog tijdens de groei worden de bladeren ter hoogte van de druiventrossen weggeknipt en pas dan wordt, op basis van rijpheid, het rendement beperkt tot 35 à 38 hl/ha door wegsnoeien van overtollige trossen. De druiven, in dit geval 100% Merlot, worden bij optimale rijpheid manueel geplukt (doorgaans 2 tris). Zij ondergaan, voorafgaand aan de gisting, een koude macération (8°C) van 6 dagen teneinde een mooie fruitconcentratie (cassis, groseille, myrtille) te bekomen. Daarna volgt een lange gisting op lage temperatuur (25 à 27°C). De wijn wordt verder afgewerkt door lagering op nieuwe Franse eik gedurende 12 maanden. 14 Dagen voor de wijn op fles wordt getrokken past men een klaring met eiwit toe, gevolgd door een lichte filtering.



Château Haut Colombier

Dit 54 ha grote domein (52 ha rood / 2 ha wit) te Cars kent een zeer lange geschiedenis. Het is al meer dan 200 jaar, sinds 1803, in bezit van de familie Chéty. De wijngaarden zijn voornamelijk gelegen op één der hoogste heuvels van de Blayais en genieten dus een ideale expositie. De bodem en ondergrond zijn argilo-calcaire en de wijnstokken hebben een gemiddelde leeftijd van 25 jaar. De plantdichtheid bedraagt 5.000 pieds/ha doch wordt stelselmatig opgetrokken naar 6.000. In totaal beschikt men over 75% Merlot, 20% Cabernet-Sauvignon, 5% Malbec en voor wit 100% Sauvignon blanc.

Jean Chéty en echtgenote Danielle runnen het domein sinds 1968 en worden inmiddels bijgestaan door hun twee zonen Olivier en Emmanuel, die oenoloog is van opleiding. Hun dochter Véronique promoot de wijnen in de regio van Pau, waar zij thans woonachtig is. 60% Van de op het domein geproduceerde wijnen vinden hun weg via de négociants, 20% wordt verkocht aan particulieren die het domein bezoeken en 20% is bestemd voor de export (vooral Benelux).



Haut Colombier 2002 - AOC BLAYE

Deze AOC Blaye, het topproduct uit het gamma, bestaat uit 90% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon en 5% Malbec en is afkomstig van wijnstokken met een gemiddelde leeftijd van 38 jaar. Hun objectief is een maximaal rendement van 45 hl/ha maar is sterk afhankelijk van jaargang tot jaargang. Voor deze 2002 bedraagt het rendement slechts 30 hl/ha. Om een optimale rijpheid van de druiven te bekomen start men, zijde ondergaande zon, reeds vroeg met het wegnippen van de bladeren ter hoogte van de druiventrossen. Drie tot 4 weken voor de oogst snoeit men ook de andere zijde. Na de oogst ondergaan de druiven een pelweking op lage temperatuur gedurende 4 à 7 dagen, gevolg door een langzame fermentatie (21 à 30 dagen) aan 27° à 30°C. Na de malolactische gisting op hout rijpt de wijn verder sur lie in barriques op een constante temperatuur van 15 à 18°C, dit gedurende 6 à 12 maanden. In de eerste maand worden wekelijks 2 à 3 batonnages uitgevoerd.

Château Petit Boyer

Petit Boyer betreft een familiaal domein dat na de oorlog werd gecreëerd door Armand Bideau. Het omvat 21,5 ha wijngaarden, merendeels beplant met 5.500 wijnstokken per ha (6.000 voor de AOC Blaye). De gemiddelde leeftijd bedraagt ± 25 jaar maar sommige percelen hebben wijnstokken van meer dan 50 jaar. Er wordt vooral merlot verbouwd (65%) en verder cabernet sauvignon - 25%, cabernet franc - 15% en malbec - 5%. Voor de witte wijnen gebruikt men 100% sauvignon blanc. Vanaf 1996 gaat men over op "la culture raisonnée" en sinds 1997 wordt het domein gerund door kleinzoon **Jean Vincent**.



In 2001 gaat men over tot de bouw van een 500 m² grote wijnkelder en in 2006 wordt Jean Vincent, als één van de meest belovende jonge wijnbouwers in de Bordeaux, bekroond met de bronzen druif. Hij maakt ook deel uit van het syndicat viticole en is één van de grote voortrekkers van de AOC Blaye. Sinds 2000 bedragen de rendementen op dit domein nooit meer dan 45 hl/ha en in de meeste gevallen slechts 35 hl/ha. Van dit domein proeven wij zowel de Premiers Côtes als de Blaye.

Petit Boyér 2002 - AOC 1° Côtes BLAYE

Afkomstig van een wijngaard van 6 ha met een rendement van 50 hl/ha. De wijnstokken zijn tussen de 30 en 50 jaar oud. Voor de wijn gaat men over tot een selectie van de oude wijnstokken van verschillende terroirs, namelijk kalk, klei/kalk en zand/klei. Men gebruikt 75% merlot en 25% cabernet sauvignon die men laat vergisten in inox cuves. Tijdens het gistingsproces doet met 2x daags een remontage. Vervolgens wordt de wijn gedurende 15 maanden op vaten van 0, 1 en 2 jaar (1/4 nieuw) opgevoed.

Petit Boyér 2002 - AOC BLAYE

Wijngaard van 2,71 ha met een rendement minder dan 40hl/ha. De wijnstokken zijn gemiddeld 50 jaar en meer oud en gedijen in een sterke klei of klei/kalk bodem. Hier gebruikte men 60% merlot, 20% cabernet sauvignon en 20% malbec druiven die allen manueel werden geplukt. De druiven worden 100% ontrist en gisten eveneens op inox, dit gedurende 4 weken met 2x daags een remontage. Vervolgens malo-lactische gisting en 24 maanden élevage op vat waarvan 90% nieuwe eik.

Château des Tourtes

Dit domein ligt te Saint Caprais de Blaye en telt 52 ha, waarvan 40 ha bestemt voor rode wijn (Cabernet sauvignon en Merlot) en 12 ha voor wit (Sauvignon en Sémillon). Het is een echte familiezaak want de ouders Philippe en Lise Raguénot hebben de liefde voor de wijn kunnen doorgeven aan hun dochters Marie-Pierre en Emmanuelle die beiden, op hun beurt, ook hun echtgenoten met de microbe hebben aangestoken. Zij bezitten trouwens nog een 2^{de} domein “Château Haut Beyzac”, 33 ha groot en gelegen in de Haut Médoc.

Wij werden er zeer gastvrij ontvangen. Het domein kent een mooie degustatieruimte en terwijl de ouders lustig proeven kunnen de kinderen terecht in het zwembad.



L'Attribut des Tourtes 2001 - AOC BLAYE

Afkomstig van een 2,5 ha grote wijngaard op een bodem van kiezelaarde/klei en een ondergrond van grind. De wijnstokken hebben een leeftijd van 30 jaar en meer en het rendement wordt beperkt tot 35 à 38 hl/ha. De wijn is een blend van 65% merlot en 35 % cabernet sauvignon. De druiven worden na de pluk ontrist en ondergaan een manuele triage alvorens ze in de gistkuipen verdwijnen. Een gisting van 8 à 10 dagen en een maceratie van 3 à 4 weken met gedeeltelijke remontages moeten voor een beheerste extractie zorgen. De malo-lactische gisting vindt voor 30 à 50% plaats op hout. De wijn wordt vervolgens nog 12 tot 15 maanden op hout gelagerd waarvan, voor de 2001, 80% nieuwe eik en 20% hout van 1 jaar.

Château les Bertrands

Vader Jean-Pierre en zoon Laurent Dubois vormen de 8ste en 9de generatie wijnbouwers op dit domein dat, met zijn 95 ha, één van de grootste is. Op dit domein verbouwt men Merlot (60%), Cabernet Sauvignon (35%) en Cabernet Franc (5%) voor rood en Sauvignon (85%) en Muscadelle (15%) voor de witte wijnen. Op dit domein streeft men ook la lutte raisonnée na en daarvoor maakt men gebruik van de modernste middelen. Zo beschikken zij midden de wijngaarden over een eigen weerstation, maken zij gebruik van insectenvallen (confusion sexuelle) en passen zij microscopisch onderzoek op het bladgroen toe teneinde het aantal behandelingen te reduceren.

Nectar de Bertrands 2002 - AOC 1° Côtes BLAYE

Voor deze Nectar selecteren zij de beste percelen (2 ha) met zuid tot zuidoostelijke expositie in de wijngaard. De samenstelling is 95% Merlot en 5% Cabernet Sauvignon en de wijnstokken staan op een bodem van kiezel en kleine keien en een ondergrond van kiezelaarde/klei. Het rendement wordt beperkt tot 31 à 35 hl/ha middels vendages vertes. De druiven worden op hun rijpste geplukt en ondergaan nog een strenge controle bij aankomst in de kelder. De trossen worden ontritst en ondergaan een lange, temperatuur gecontroleerde, gisting. De malo-lactische gisting en lagering van 17 maanden vindt plaats op nieuwe eik.

Château Roland la Garde

Dit château is gelegen op een archeologische site. Bewijzen van menselijke activiteit gaan terug tot 30.000 jaar voor Christus, wat meteen het strategisch belang aantoont van dit gebied dat - over een afstand van 2 à 3 km - uitkijkt over de Gironde. Rond 775 zou de Frankische koning Karel De Grote er halt gehouden hebben toen hij met zijn leger naar Spanje oprukte om er de Sarrazenen te bestrijden.

Het huidige wijndomein is gelegen op het grondgebied van Saint-Seurin-de-Cursac. In 1952 nam Martin Olivier 7 ha wijngaarden over van zijn vader. In 1964 kocht hij nog 7 ha, zijnde de cru Roland la Garde. In de jaren daarop breidde hij stelselmatig uit tot de huidige 25 ha. In 1990 neemt zijn zoon **Martin Bruno** het heft in handen. In een voortdurend streven naar kwaliteit zet hij de familietraditie verder volgens het principe : *“un grand Cru se fait sur plusieurs générations car il faut connaître son terroir, l’histoire de chaque parcelle de vignes”*.



In 1993 wordt oenoloog Audouit Patrick aangetrokken als consultant en in de navolgende jaren worden talloze verbeteringen uitgevoerd (renovatie kelder, plaatsen van thermo-gereguleerde cuves, verhogen plantdichtheid in de wijngaard, aanschaf bottelinstallatie) en in 2002 verwerft hij een tweede wijndomein, Château Sainte-Luce Bellevue te Blaye.

Château Roland la Garde 2002 - Grand vin - AOC 1° Côtes BLAYE

Bruno bemerkt zich bij de productie uitsluitend tot Premières Côtes de Blaye (cuvée Tradition / cuvée Prestige), maar met zijn cuvée "Grand vin" wel ene op het niveau van een AOC Blaye. Immers het rendement wordt via een strenge selectie en "vendage en vert" beperkt tot 30 hl/ha. De wijnstokken hebben een gemiddelde leeftijd van 25 jaar en bevinden zich op een klei/kalk bodem die machinaal wordt bewerkt. Gebruik van onkruidverdelgers en pesticiden wordt vermeden. Voor de wijn die wij proeven werden de Merlot (75%) geoogst tussen 26/09 en 01/10, de Malbec (7%) op 03/10 en de Cabernet (18%) op 07/10/2002. De pluk geschiedt handmatig en wordt gevolgd door een bijkomende triage in de kelder. Na een koude maceratie van 5 à 8 dagen met dagelijkse remontage volgt een temperatuur gecontroleerde fermentatie met gistcellen, eigen aan de druif om alzo het terroir beter tot expressie te laten komen. De malo-lactische gisting vindt eveneens plaats in stalen tanks waarna de wijn gedurende 18 maanden sur lie (bâttonage) wordt gelagerd op hout (2001 - 60% nieuw). De wijn wordt geklaard met eiwit.

Château Bel Air la Royère

Dit domein van 13 ha te Cars wordt als de revelatie van de laatste 10 à 12 jaar beschouwd. Dit is des te bijzonder wanneer wij weten dat het pas in 1992, na het voltooien van hun wijnbouw-studies, werd aangekocht door Corinne Chevrier en echtgenoot Xavier Loriaud. Beiden zijn geboren temidden de wijngaarden van Cognac en bij een bezoek aan de regio werden zij hals over kop verliefd op deze locatie. Zij deden enorme inspanningen om de wijngaarden terug top te brengen en werden alzo fulltime wijnbouwers. Zij consacrerden zonder enige beperking al hun tijd en passie aan de wijnbouw. Voor het maken van de wijn worden zij bijgestaan door oenoloog Christian Veyvry. Hun wijnen, die getuigen van een constante hoge kwaliteit, worden inmiddels als de referentie van de appellation beschouwd : met ras, soepel en zijdezacht.

« élaborer leur vin comme du "prêt à porter" ne les intéressent pas ... ils veulent faire de Château bel-Air La Royère "du cousu main", extraire de chaque millésime, toute l'authenticité de ce terroir unique pour en faire un vin rare »

Hoewel Corinne op het ogenblik van ons bezoek druk bezig was in de wijnkelder nam zij toch de tijd om ons in haar living, het bureel - tevens degustatieruimte lag immers vol, te ontvangen.

Bel Air la Royère 2004 - AOC BLAYE

Deze AOC Blaye komt van een perceel van 5 ha groot en is een samenstelling van 70% Merlot en 30% Malbec. De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is 40 jaar en, op een argilo-calcaire bodem en calcaire ondergrond, staan er zo'n 5.700 per ha. Het rendement wordt, via een vendages vertes midden de véraison, beperkt tot 37 hl/ha. De oogst (2004 tussen 06 en 10 oktober) gebeurt manueel met zeer kleine mandjes. De macération en fermentatie vindt plaats in inox cuves en dit gedurende 5 weken. De malo-lactische gisting gebeurt op hout. Ook de verdere opvoeding geschiedt op houten barriques, waarvan 80% nieuw, doch nooit langer dan 18 maanden.

ⁱ Coulure : Door hevige regen kan een grote hoeveelheid stuifmeel van de bloesem aflopen. Doordat achteraf slechts weinig stuifmeel overblijft worden dus minder bloesems bevrucht dan tijdens droge seizoenen, waardoor dus ook minder druiven aan de rank groeien.