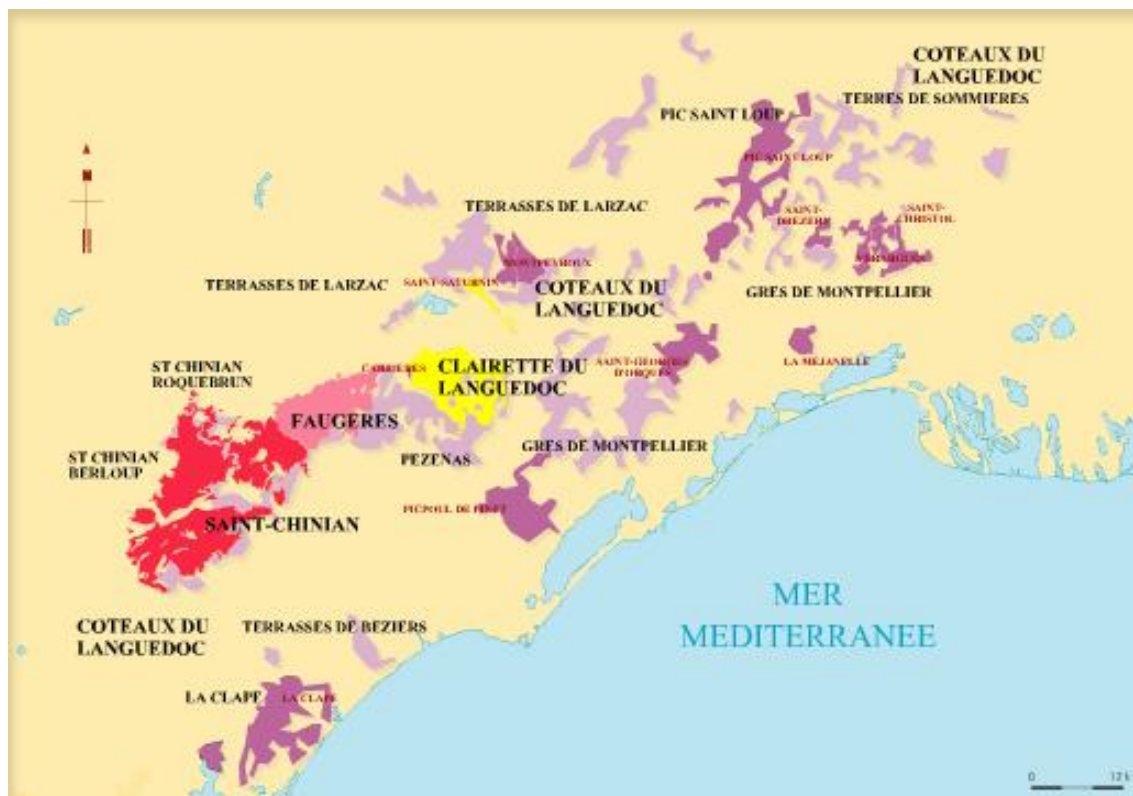




Proefavond 12-12-2009 - BROCK Patrick

Zomer 2007: vakantie met het ganse gezin te Bouquet, ergens tussen Uzès en Alès in het departement Gard. Wij verblijven in een vakantiehuisje op een olijfolieboerderij en genieten van het zwembad, de rust en een prachtige zicht op de Mont Bouquet. Een ideale uitvalsbasis ook voor het doel van mijn reis, namelijk het samenstellen van een degus-tatie over de Pic Saint Loup, een wijnregio die zo'n 50 km verder gelegen is.

Deze sterappellation situeert zich ten noorden van Montpellier, op zo'n 30 km van de Middellandse zee in een zone die wordt gekenmerkt door garrigues. De wijngaarden, gemiddeld op 150 m hoogte gelegen, nestelen zich tegen de uitlopers van de Cévennes en vormen daarmee de meest noordelijke wijnregio van de Languedoc. Het gebied wordt gedomineerd door de Pic Saint-Loup (658 m hoog) en de Hortus (512 m). Deze massieven worden van elkaar gescheiden door de bres van Montferrand, een vallei die werd gevormd aan het einde van het krijttijdperk. De vegetatie, die aan de zomerdroogte is aangepast, bestaat uit verschillende typische Middellandse-zee gewassen zoals groene eik, aardbeiboom, jeneverstruik, Alep den, tijm, laurier, rozemarijn die allen o zo aanwezig kunnen zijn in de olfactieve waaier van geuren die deze wijnen kenmerken.



Geschiedenis

De inwoners van het néolithisch dorp Cambous, gelegen op de causse¹ van Saint Martin de Londres, dronken mogelijk reeds Pic Saint Loup ... Men vindt er nog steeds wijnstokken onder hun wildste vorm: lambrusques. Deze voorganger van de vitis vinifera dateert uit prehistorische dagen en wordt als stille getuige in ere gehouden op enkele beschermde zuid- en noordwestelijke hellingen van de Pic Saint Loup.

De eerste bebouwde wijngaarden werden in de Languedoc geïntroduceerd door de Phoenisiërs en ontwikkelden zich vervolgens verder in de hele Romeinse provincie. Gezond verstand alleen voldeed niet, het Romeinse Imperium legde aan zijn kolonisten immers een beleid van wieden en aanplantingverbod op, om de teelt van de wijngaard te reserveren voor de minst vruchtbare gronden op de kalkhellingen. Er is alle reden om te geloven dat dit ook de Pic Saint Loup betrof.

Het verdwijnen van het Romeinse imperium veroorzaakte tevens de achteruitgang van de wijngaarden in de Languedoc. In de Middeleeuwen, onder impuls van de kloosters, herleeft de wijngaard en zo ook te Pic Saint Loup. In de gemeente Claret, die in de 11^{de} eeuw is ontstaan, werd op dat moment een witte wijn gemaakt met diezelfde naam en ook te Saint Jean de Cuculles was er een kloostergemeenschap en waren er wijnbouwers actief. Vanaf dit tijdperk getuigen schriftelijke documenten van de onafgebroken aanwezigheid van wijngaarden te Pic Saint Loup, zelfs wanneer zij slechts een aanvullende cultuur vormden.

Pas eind de 19^{de} eeuw, met het opnieuw samenstellen van de wijngaard, die eerst door phylloxera werd vernietigd, richt het gebied zich beetje bij beetje naar de monocultuur en worden de wijnen van Pic Saint Loup buiten hun zone van productie (Montpellier, vervolgens via de haven van Sète ook in andere gebieden) verbruikt. Omstreeks 1900 verschijnen zij op de kaarten van Parijse restaurateurs en krijgen erkenning op regionale en nationale wedstrijden.

De wijnen van Joseph Manissier behalen aldus onder hun benaming Pic Saint Loup een gouden medaille op de universele tentoonstelling. Op diezelfde tentoonstelling werden ook de wijnen van Cyprlen Abric gepresenteerd die vervolgens, in 1911, op de internationale tentoonstelling van Turijn werden bekroond.

Het syndicat agricole du Val de Montferrand, opgericht in 1931 met 6 gemeenten, herleeft aan het einde van de oorlog. In 1955 wordt het syndicat des vigneron du Pic Saint loup opgericht, wordt het "VDQS" label bekrachtigd en worden de toewijzingsvoorwaarden bepaald. In datzelfde jaar treden nog 3 gemeenten toe. Een herbeplanting in 1956, omwille van strenge vorst in de winter, resulteert in een grote kwalitatieve sprong voorwaarts. In 1966 sluiten nog 4 gemeenten aan, hetgeen tot de actuele afbakening van dertien gemeenten leidt.

Het AOC decreet voor de Coteaux du Languedoc wijnen, waaronder ook de Pic Saint Loup wijnen vallen, dateert van 24 december 1985. In 1988 worden ook de witte wijnen toegelaten tot de AOC. Onder initiatief van de heren Leenhardt (Cazeneuve) en Orliac

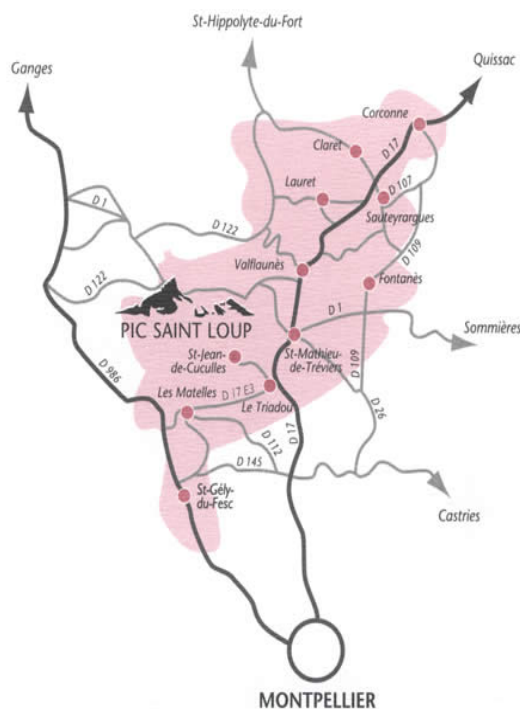
¹ Causse = kalkhoudend plateau

(l'Hortus), beiden sterk bekommerd over de kwaliteit van hun wijnen, bekomt men via een decreet in 1994 de sub-appellation "Côteaux du Languedoc - Pic Saint Loup". Om recht te hebben op deze sub-appellatie dient aan strenge regels voldaan te worden qua gebruikte druivenrassen, rendement, leeftijd van de wijnstokken en plantdichtheid.

De eisen van de tijd resulteren in een collectief onderzoek om, in een geest van solidariteit en synergie, te leiden tot de AOC Pic Saint Loup. De aanvraag hiertoe werd in 2001 ingediend bij het INAO. Bij decreet van 30 april 2007 (oogstjaar 2006) heeft de AOC Coteaux du Languedoc plaats moeten ruimen voor de meer algemene benaming AOC Languedoc. Niettemin mag de naam Coteaux du Languedoc nog tot 2012 op het etiket vermeld worden. De sub-regionale appellations zoals Corbières, Faugères, Saint-Chinian, ... zijn gebleven en anderen zoals Picpoul-de-Pinet, La Clape, Cabrières alsook Pic Saint Loup hebben, dankzij hun specifiek terroir, het recht gekregen hun geografische benaming te dragen op het etiket (AOC Languedoc Pic Saint Loup).

Men zegt dat een Middeleeuwse legende, een liefdesgeschiedenis met nefaste afloop, aan de origine zou liggen van de benaming Pic Saint Loup. Toen de 3 broers, Guiral, Alban en Thieri Loup terugkwamen van de kruistochten, bleek hun grote liefde "de mooie Bertrade", net gestorven. Zij besloten als kluizenaars te leven, elk op één van de omliggende bergtoppen. Thieri Loup op de hoogste, Guiral en Alban op twee anderen. Elk jaar, op 19 maart ontstaken zij ter ere van Bertrade een vuur. Ter herinnering aan Thieri, die als laatste verdween, doopte men de meest in het oog springende massief: Pic Saint Loup. Sinds 1994 brengen de wijnbouwers deze traditie weer tot leven door iedere zondag, volgend op 19 maart, een tocht te ondernemen die eindigt met een "picknick" bovenop de Pic.

Wetgeving



Het totale productiegebied omvat 13 gemeenten en is 1.500 ha groot, waarvan 800 ha beplant met Grenache, Syrah en Mourvèdre. Het strekt zich uit over een afstand van 25 (noord/zuid) op 10 km (oost/west).

Enkel die wijnen, afkomstig van speciaal geselecteerde terreinen in de gemeentes Cazevieille, Sauteyrargues, Les Matellas, Claret, Fontanès, Lauret, Sainte-Croix de Quintillargues, Saint Gély du Fesc, Le Triadou, Saint Jean de Cuculles, Saint Mathieu de Trévières, Valflaunès in het département Hérault en Corconne (Gard) hebben recht op de AOC Pic Saint Loup (320 ha). Alle overige wijnen komen op de markt als Coteaux du Languedoc of vins de pays d'Oc.

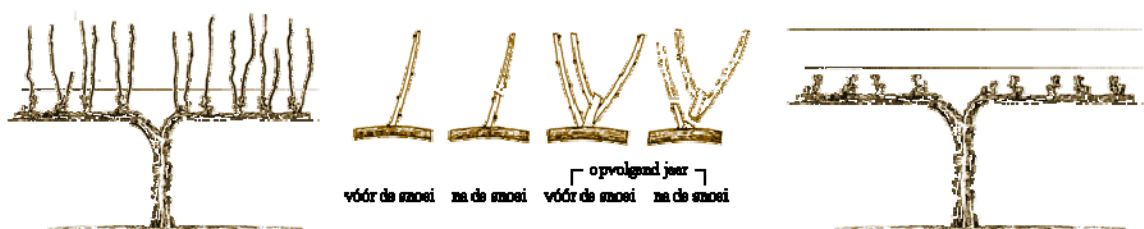
Productie voorwaarden	AOC Coteaux du Languedoc	AOC Coteaux du Languedoc Pic St Loup (sinds 1994)	AOC Languedoc Pic St Loup (oogstjaar 2006)
Hoofdbedruiving : Grenache, Syrah en Mourvèdre	50%, waarvan ten minste 20% Syrah	90%, waarvan ten minste 20% Syrah	90%, waarvan ten minste 50% Syrah
Andere cépages : Carignan en Cinsault	50% maximum	10% maximum	10% maximum
Max. rendement	60 hl/ha	50 hl/ha	45 hl/ha
Min leeftijd stokken	3 jaar	5 jaar	Syrah 5 jaar, Mourvèdre en Grenache 7 jaar, Carignan en Cinsault 10 jaar
Min. ° alcohol	11	11.5	12

Om bovendien recht te hebben op de benaming Pic Saint Loup moeten de wijngaarden voldoen aan een plantdichtheid van 4.000 wijnstokken/ha. Vreemd genoeg is er ook nog de regel dat wijngaarden die worden herplant met andere rassen, ook als het om voor Pic Saint Loup toegestane rassen gaat, niet onder de appellation mogen vallen als ze dat van tevoren ook niet deden. Zo wordt het oppervlak bewust klein gehouden. Sommige slimmeriken hebben daarop een truc bedacht. Zij beplanten hun wijngaarden met witte viognier, in de verwachting dat de autoriteiten alle wijngaarden met deze druif de komende jaren opnieuw zullen klasseren, en wel als Pic Saint Loup. Dan hebben ze toch nog hun zin. De wijnstokken dienen kort gesnoeid te worden (gobelet of cordon de Royat), en mogen maximum 8 uitlopers tellen en max. één oog per uitloper.

De **gobelet** (bekervorm) is zeer oud en is kenmerkend voor de traditionele Middellandsezeewijngaarden. Drie of vier twijgen (oud hout) die op twee ogen worden beëindigd, geven zes tot acht takjes. Deze manier van leiden bevordert een optimaal aantal uren zon voor de trossen, maar vereist veel handwerk in de zomer.



Cordon snoei: maakt grote stokaafstand mogelijk. Bij de stam met één of twee meerjarige zijtakken worden de scheuten elk jaar tot twee á drie ogen teruggesnoeid. Hieruit groeien in het voorjaar de nieuwe twijgen waaraan de trossen komen. De meerjarige takken zijn goed bestand tegen vorst en hebben een grotere reserve opgebouwd. Een nadeel is dat deze methode altijd een aantal scheuten zonder vruchten geeft die in de loop van het jaar verwijderd moeten worden.



Actuele toestand

In 1950 bouwden 34 wijnbouwers aan de voet van de Pic Saint Loup te Saint Mathieu de Trévières een cave coöperatieve. In 1993 vertegenwoordigt de Société Coopérative Agricole "Les coteaux du Pic" meer dan 300 wijnbouwers. Dit is het resultaat van de fusie van 3 caves, te weten deze van Notre Dame de Londres, Valfaunès en Saint Mathieu de Trévières. Actueel zijn naast deze 3 coöperatieve wijnkelders ook 36 individuele producenten actief.



Twintig jaar geleden lag de gemiddelde leeftijd van de wijnbouwers nog rond de pensioengerechtigde leeftijd en 35% van de wijnbouw ontving subsidies. Tot voor de economische crisis was dit nog slechts 5%. Nieuwe investeringen, beter materiaal en zelfbedruipende projecten met een oenologische inbreng gaven de wijncultuur een boost. Vele ondertussen gereputeerde domeinen bestonden 20 jaar terug niet eens. Rendements- en temperatuursbeheersing deden de rest.

Production 2005 :	ROUGE ET ROSE	BLANC
A.O.C Pic St Loup	5.400 HI	
A.O.C Coteaux du Languedoc	6.600 HI	
Vin de pays d'OC	19.100 HI	1.100 HI
Vin de pays du Val de Montferrand	3.800 HI	700 HI
Vin de pays de l'Hérault	2.600 HI	
Vin de Table	17.500 HI	700 HI

Terroir en klimaat

Zoals eerder aangegeven werden slechts bepaalde delen van de ondergrond in de appellatie geïntegreerd. Zij kunnen geklasseerd worden als:

- Het puin en de cryoclastische overblijfselen. Dit zijn stromen en kalkblokken die min of meer geërodeerd zijn en waarvan de fijne deeltjes bestaan uit rode klei;
- Grintkegels, "gravette" genaamd, die ontstonden als ontlastingskegels na het openen van het hydrografische netwerk;
- Aanslibbing van compacte kalk met zandlagen;
- Oligocene conglomeraties (samenklontering), dik, poreus en lichte grondstructuur van ronde keien en zanderige klei.

Samengevat kunnen we stellen dat de bodem bestaat uit verschillende types van kalk, gaande van: harde kalksteen, tedere kalksteen, conglomeraten, dolomiet, kalkafzettingen en marnes, wat uiteraard ook tot expressie komt in de wijnen.

Door zijn noordelijke ligging (binnen de Languedoc uiteraard) kent Pic Saint Loup een mengeling van land- en mediterrane klimaat, met warme tot zeer warme zomers en zachte winters. De nabijheid van verschillende bergruggen zorgt voor warme dagen overdag en koele nachten waardoor de druiven optimaal rijpen en de wijn niet confituurachtig maar juist “fris” blijft. Door hun nabijheid is bovendien het risico op onweer groot. Dit is dan ook de voornaamste bron van regen. De waterhuishouding is er van dien aard dat de neerslag er harmonisch verdeeld wordt : voldoende in de winter om de voorraden aan te vullen en de zomers zijn gematigd droog (gemiddeld 900 à 1.000 mm/jaar). De koude noordelijke mistral zorgt voor een afkoelende werking in deze regio en is mede verantwoordelijk voor een microklimaat dat, ongeacht het millésime, uitermate gunstig is voor de rijpingscyclus van de druiven.



DE WIJNDOMEINEN

Het gebied en een aantal domeinen waren mij al gekend ingevolge een eerder bezoek aan deze regio. Bovendien had ik mij in het voorjaar van 2007 extra kunnen voorbereiden op een beurs te Brussel waarop 129 wijnbouwers uit de Saint-Chinian, Faugères, Coteaux du Languedoc en dus een 12-tal uit de Pic Saint Loup vertegenwoordigd waren

Alzo trok ik er op een welbepaalde dag vanuit Bouquet in alle vroegte op uit, samen met mijn copiloot / kaartlezer, penningmeester, secretaris en nog zoveel meer ... allen kwaliteiten vertegenwoordigd door één en dezelfde vrouw zijnde mijn echtgenote. De kinderen, het bezoeken van wijngaarden inmiddels moe, hebben we wijselijk achtergelaten.

Domaine Mirabel – Le Chant du Sorbier 2005

Voor Samuel en Vincent Feuillade is wijnbouw hun grote passie. Terwijl hun ouders, die reeds generaties in de wijnbouw actief waren, na de grote vorst van 1956 hun druiven aan de coöperatieve verkochten opteerden zij in 2002 om zelf terug wijnen te maken. Zij doen alles samen en worden hierin gesteund door vader. Alzo vestigen zij zich te Brouzet-lès-Quissac. De wijnkelder bouwden zij eigenhandig. Van daaruit beheren zij ook 6 ha wijngaard die zij, hoewel ze het label niet nastreven, volledig biologisch bewerken. Immers, *“de wijnstok moet zich goed voelen alvorens de wijn volledig tot expressie kan komen”*. Ze worden als één der rijzende sterren beschouwd in het Pic Saint Loup landschap.



Château l'Euzière - Les Escarboucles 2005

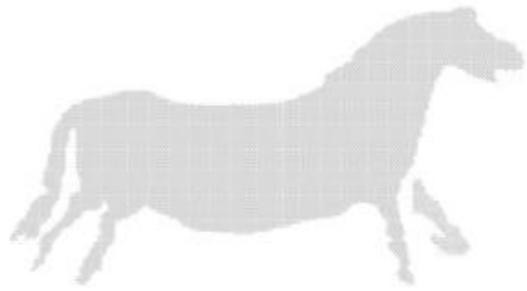
Dit domein te Fontanes wordt geleid door broer en zus Michel en Marcelle Causse. Zij zijn 4^{de} generatie wijnbouwers en beheren 25 ha wijngaard met zuid tot zuidoostelijke expositie. De bodem is voornamelijk argilo-calcaire en marno-calcaire met keien. De wijnkelder, die dateert uit 1850-60, bezit nog oude fusten uit die tijd. De naam verwijst naar de lage groene eikenstruiken "Les Yeuses" die samen met de typische Garrigues veelvuldig voorkomen.



Les Escarboucles is een assemblage van drie cépages die elk afzonderlijk gevinifieerd worden. 80% Syrah, afkomstig van 30 jaar oude wijnstokken, 5% Mourvèdre (21 jaar oude wijnstokken) en 15% Grenache (37 jaar oude stokken) leveren een rendement van 18 à 30 hl/ha, afhankelijk van cépage en jaargang. De wijngaarden hebben een zuid tot zuidoostelijke expositie. De maceratie (2x daags remontage) en gisting (délestage) neemt 26 tot 32 dagen in beslag waarna de wijn nog 30 à 45 dagen op cuve blijft. Nadien rijpt hij gedurende 12 à 14 maanden op Allier eiken vaten. De wijn ondergaat geen collage of filtering bij het op fles trekken. Een cuvée Escarboucles van Château l'Euzière won in 2008 een grote Languedoc proeverij en behoort naar mijn mening tot de top van dit gebied.

Château de Lascaux - Nobles Pierres 2004

In 1750 opent Joseph Cavalier een kelder te Vacquières, bestemd voor de verkoop van wijn. Sindsdien heeft de familie Cavalier, van vader op zoon, zich op diezelfde plaats steeds bezig gehouden met wijn en wijnbouw. In 1984, na het beëindigen van zijn studies landbouwingenieur, neemt Jean-Benoit Cavalier de leiding van dit familiale domein. De 45 ha wijngaard zijn gelegen op zo'n 150 m hoogte, temidden een immens woud van garigues, groene eiken, dennen, laurier, tijm en rozemarijn. De terroir bestaat uit argilo-calcaire keien (harde klei/kalk). De wijngaard bestaat hoofdzakelijk uit Syrah en Grenache voor de rode en rosé wijnen en Roussanne, Marsanne en Rolle voor de witte. Mourvèdre en Cinsault complementeren de assemblages voor rood en rosé. De rendementen variëren, afhankelijk van de cépages, tussen de 30 en 45 hl/ha en worden grotendeels verkregen door de grote plantdichtheid (6.000 stokken/ha) en korte snoei.



Op het domein doet men aan culture raisonnée wat inhoudt dat men zo min mogelijk ingrijpt met chemische middelen. In de winter laat men de grond tussen de wijnranken ongemoeid ter bevordering van het biologische leven in de bodem. In functie van de topografie van de bodem en afhankelijk van de cépages gebeurt de oogst manueel of mechanisch. De rode wijnen worden op traditionele wijze gevinifieerd. De druiven worden bij oogst ontrist en ondergaan een lange, temperatuur gecontroleerde, gisting in een poging om naast materie en concentratie ook voldoende finesse te behouden. Het wijndomein ligt in het dorpje zelf en via een wirwar aan kleine gangetjes, door verschillende aan elkaar palende huizen, worden wij naar het heiligdom geleid, de kelder en degustatieruimte. Aldaar proef ik achtereenvolgens :

- Pic Saint Loup 2005, bestaande uit 60% Syrah en 40% Grenache en die mijn inziens last heeft van alcohol warmte en branderigheid;
- Nobles Pierres 2003, vervaardigd van 80% Syrah en 20% Grenache die zeer hard en rigide overkomt ;
- Les Secrets 2001, die gemaakt is van gelijke delen Syrah en Grenache en waarbij de assemblage reeds tijdens de maceratie gebeurt.

Tot slot mag ik ook proeven van de Nobles Pierres 2004 die ik reeds zeer toegankelijk vind. De wijn zit nog maar net op fles en wordt nog niet gecommmercialiseerd. Er zijn zelfs nog geen etiketten voor deze wijn. Ik laat mij niet doen en maak een afspraak om de wijn mij nadien in België te laten leveren. Deze 2004 bestaat, net als de 2003, voor 80 % uit Syrah en 20% Grenache en het rendement is nooit hoger dan 35 hl/ha. De druiven zijn afkomstig van een terroir dat warm en goed afwaterend is, gelegen in de lieu dit Tourtourelle. Na gisting rijpt de wijn gedurende 12 maanden op Allier eiken vaten van 300   350 liter (30% nieuw) en nog eens 6 maanden op cuve.

Château la Roque - Cupa Numismae 2004

Ontstaan als een oud relais van de post in de 8^{ste} eeuw werd dit gebouw, door de eeuwen heen, verder uitgebouwd. In de 10^{de} eeuw behoorde het toe aan de "Seigneur Bermond d'Anduze" en in 1229 kwam het in handen van de benedictijnenmonniken van Maguelone. Vandaag de dag wordt deze rijke geschiedenis weerspiegeld in de gewelfde kelder en een karakteristieke middeleeuwse duiventil. Twee broers, Jean en Guillaume de La Roque, starten in 1259 met wijnbouw op de omliggende hellingen van Fontanes. Sindsdien hebben generaties wijnmakers deze traditie met vakmanschap en passie verder gezet.



Het domein omvat thans 80 ha, waarvan 32 ha wijnstokken. Op een bodem van klei en kalksteen met keien, terrasvormig aangelegd, gericht op het zuid-/zuidoosten, liggen de wijngaarden als het ware in een amfitheater, waarbij de diverse percelen worden omsloten door kreupelhout. De rode wijnen worden gemaakt van Syrah, Grenache en Mourvedre, terwijl de druivenrassen voor wit de Viognier, Rolle, Grenache Blanc, Roussanne en Marsanne zijn.



Het domein kreeg een stevige reputatie onder leiding van Jacques Boutin. Hij deed ingrijpende restauraties en ook op wijnvlak kende hij successen met de geslaagde millésimes 1993 en vooral zijn Cupa Numismae 1994. Sinds augustus 2006 is het wijn-domein eigendom van de investeerder Jacques Figuette. Hij heeft zich weten te omringen met een uitstekende equipe. Op het domein wordt gewerkt met het grootste respect voor de bodem en zijn omgeving, in zoverre dat men vanaf 2008 op 6 ha gestart is met biodynamische wijnbouw. Ik werd er ontvangen door manager **Cyriaque Rozier** en mocht ervaren dat de Cupe Numismae nog steeds een monument onder de wijnen is.



De 2004 werd nog gemaakt onder de deskundige leiding van Jacques Boutin en bestaat voor 60% uit Syrah en 40% Mourvèdre. De plantdichtheid bedraagt 6.000 wijnstokken/ha en het rendement wordt beperkt tot 35 hl/ha. De vinificatie gebeurde in houten cuves gedurende 45 dagen.

Domaine de l'Hortus - Grande Cuvee 2005



Als kleinzoon van een wijnbouwer, ervan overtuigd dat in deze regio grote wijnen kunnen worden gemaakt, vestigen Jean en Marie-Thérèse Orliac zich in de jaren 70 te Valflaunès. 't Is te zeggen, zo'n 2-tal kilometer buiten de dorpskern van dit slaperige dorpje, tussen velden en wijngaarden en met zicht op zowel de Pic Saint Loup als Pic l'Hortus. Op dat ogenblik is in deze mooie vallei, verlaten sinds de laatste wereldoorlog, nog alles op te bouwen. Kelder en woning, gete-

kend door een zus architect, worden grotendeels eigenhandig opgetrokken in hout. Bij aankomst waant men zich zowaar op een vlakke te Oregon in de USA. Het gebouw reflecteert dan ook de pioniersstijl waarmee Jean Orliac er destijds is aanbeland.



Twaalf jaar lang werkt het koppel er alvorens ze in 1990, met medeplichtigheid van een aantal leeftijdsgenoten, hun eerste millésime maken. Zij mogen, samen met Guilhem Bruguière (Mas Bruguière), Bernard Durand (château de Lancyre), André Leenhardt (domaine de Cazeneuve), Jean-Benoit Cavalier (château Lascaux), terecht als de pioniers van de appellation Pic Saint Loup worden beschouwd.

Vandaag hebben zij er een klein imperium uitgebouwd, zeg maar een kleine Guigal van de Languedoc. Domaine l'Hortus omvat thans 65 ha. Op l'Hortus worden zij sinds 2000 bijgestaan door zoon Francis, die oenoloog is van opleiding. Dochter Maria beheert sinds 2002 een 2de wijndomein te Saint Jean de Buèges. Dit Clos de Prieur ligt zo'n 25 km verder aan het plateau van Larzac en telt 10 ha. Zoon Yves tenslotte houdt zich bezig met de commerciële aspecten.

Het is de grote wensdroom van Jean om, alvorens zijn pensionering, een topcuvée (garage wine) te creëren die getuigt van een groot bewaarpotentieel en afkomstig van minutieus geselecteerde percelen. Hoewel alle moderne technieken voorradig zijn, wil men op l'Hortus vooral dat de wijnen een reflectie zijn van het terroir, de zon, de wind, de regen ... Men maakt een Grande Cuvée in wit en rood, maar ook een Bergerie de l'Hortus in wit, rood en rosé. Deze tweede wijn is enerzijds afkomstig van jonge wijngaarden op het domein maar ook van gehuurde percelen en, afhankelijk van het jaar, ingekochte druiven die zorgvuldig werden geselecteerd bij andere wijnbouwers in de Pic Saint Loup.

Na enkele van deze wijnen te hebben geproefd koos ik, niettegenstaande de wijn pas 2 maand op fles zat en nog vrij gesloten was, voor de Grande Cuvée. Deze 2005 is gemaakt van 50% Mourvèdre, 40% Syrah en 10% Grenache. De wijngaarden hebben een bruine ondergrond en kalkbodem en liggen op 150 à 200 m hoge hellingen met een hellingsgraad van 10 tot 20%. Het perceel met Mourvèdre is zuidoost gericht en ligt net onder de rotswand van de Hortus, terwijl de Syrah een noordoostelijke expositie kent en net onder de Pic gelegen is. De wijn wordt op traditionele wijze vervaardigd. De druiven worden ontrist en gisten in temperatuur gecontroleerde inox cuves aan max. 32°C gedurende 25 à 30 dagen. Tijdens de eerste 14 dagen van de gisting wordt tweemaal daags een remontage uitgevoerd, daarna één. Nadat ook de malo-lactische gisting is uitgewerkt en de wijn volledig tot rust is gekomen op inox, rijpt hij nog 12 maanden

verder op Allier eiken vaten waarvan 1/3 nieuw, 1/3 hout van 2 jaar en 1/3 hout van 3 jaar.

Mas Brugière - Grenadière 2005

Sporen van dit domein gaan terug tot 1259. Sinds de Franse revolutie hoort het toe aan de familie Brugière. In 1870 wordt de wijngaard volledig vernietigd door de phylloxéra. Vanaf 1880 wordt door Pierre (3^{de} generatie) gestart met het heraanplanten en het



domein evolueert naar een mono-cultuur. Albert (5^{de} generatie) is in de jaren '50 mee verantwoordelijk voor de oprichting van het Syndicat du Pic Saint Loup. In 1956 wordt de wijngaard andermaal vernietigd, thans door een grote vorst. In 1973 kan Guilhem, aanvankelijk bestemd voor een ander beroep, niet weerstaan aan de lokroep van “la terre ancestrale”. Hij start met de heraanplant van kwalitatieve druivenrassen en werkt also mee aan de metamorfose en de gerenommeerdheid van dit terroir. In 1986 vinifieert hij zijn eerste wijn op het domein. Na 6 generaties, met telkens een opvolging van vader op zoon, wordt hij sinds 1999 bijgestaan door zoon Xavier. Ik werd op het domein ontvangen door **Guilhem** en zijn echtgenote **Isabelle**.

Zij bezitten zo'n 20 ha tussen Valflaunès en Saint Martin de Londres. De wijngaarden liggen op arme argilo-calcaire gronden, bedekt met puin afkomstig van l'Hortus en de Pic. Dit is een uitzonderlijk geschikt terroir voor het verbouwen van Grenache (7 ha) en Syrah (10 ha). Deze cépages vormen dan ook het hoofdbestanddeel van zijn wijnen. Verder bezit hij nog 1 ha Mourvèdre, 2 ha Roussanne en 0,5 ha Marsanne.

Op Brugières worden, met respect voor het terroir en de omgeving, 6 verschillende wijnen gemaakt, allen met het label Coteaux du Languedoc - Pic Saint Loup. Slechts één witte, Les Muriers, wordt gemaakt van 80% Roussanne en 20% Marsanne. Een rosé saignée die gemaakt wordt van Grenache en Syrah met een klein puntje Mourvèdre en vervolgens een basis rode wijn “Calcadiz” die ook een assemblage is van Grenache en Syrah, maar dan van jonge wijnstokken. De helft van deze cuvée ondergaat een maceration carbonique en de also bekomen wijn is bestemd om jong gedronken te worden (binnen de 6 maand na botteling). Van de cuvée “l'Arbouse” worden jaarlijks ± 50.000 flessen vervaardigd. Het betreft een assemblage van 45% Grenache en 55% Syrah. In 2005 zag, door toedoen van Xavier, een nieuwe cuvée het levenslicht, namelijk “Le Séptième” die, als hommage aan de vorige generaties Brugières, grotendeels van de Mourvèdre gemaakt wordt.

De top cuvée en deze die wij proeven is “La Grenadière”. Voor deze 2005 werd 60% Syrah, 20% Grenache en 20% Mourvèdre gebruikt. De wijnstokken hebben een leeftijd van 26 à 32 jaar en het rendement bedraagt 35 hl/ha. De druiven, eenmaal ontrist, gisten 30 dagen op inox met tweemaal daags een pigeage. Nadien rijpen zij nog 14 maanden op hout waarvan 30% op nieuwe barriques van 225 l en de rest op grote vaten van 30 hl. De wijn werd uiteindelijk gebotteld in december 2006.

Clos Marie - Métairies du Clos 2005



Afkomstig uit een landbouwersgezin te Cahors, en na 8 jaar actieve dienst bij de marine, werpt Christophe Peyrus in 1992 zijn anker uit te Lauret om er, samen met zijn echtgenote Françoise Julien, een wijndomein uit de grond te stampen. Gestart met 8 ha, waarvan 75% werd uitgetrokken en heraanplant, is het domein thans 24 ha groot (20 ha in productie). Zijn bedrijf is gevestigd in het dorpje zelf op luttele afstand van die andere grootheid uit de Pic Saint Loup - Château de Cazeneuve. Net als dit illustre domein heeft ook Christophe zijn stempel weten te drukken op deze appellatie. Hij werkt hoofdzakelijk met Syrah en Grenache en zijn eerste wijn maakte hij in 1994. Een nieuwe ondergrondse kelder, zo'n 5 m diep en met stabiele temperaturen van 10 à 12°C, dateert van 2000.

Zelfverzekerd en doordacht vertalen *Christophe* en eega *Françoise* hun van nature gezonde druiven in gezonde, ongefilterde wijnen. Ik zeg wel "van nature" want van bij de aanvang opteerden zij om biologisch te werken. De gifspuit komt er niet aan te pas en sinds 2001 werken ze in stilte zelfs biodynamisch. Alle percelen worden apart gevinifieerd en, indien nodig, laten zij de diverse wijnen twee jaar rustig groeien alvorens tot de definitieve assemblages over te gaan. De druiven worden gedeeltelijk ontrist in functie van het millésime en de cépage. Zijn wijnen ondergaan een lange maceratie met pigeage. Hij haat echter overmaturiteit en streeft naar elegantie en finesse in zijn wijnen. De internationale pers rangschikt Clos Marie bij de 5 beste domeinen uit Languedoc!



De ondergronden van zijn wijngaarden zijn argilo-calcaire en argilo-limoneux². De cuvée Simon 2005, genoemd naar zijn zoontje, werd gemaakt van 50% Grenache, 45% Syrah en 5 % Mourvèdre. De Grenache is afkomstig van verschillende terroirs en wordt als dusdanig afzonderlijk gevinifieerd. De stokken zijn 25 jaar oud terwijl deze van de Syrah 20 en Mourvèdre 15 jaar oud zijn.

Een vergelijkbare cuvée, en deze die wij proeven, is de Métairies du Clos. Hierin vinden we 50% Grenache, 20 % Carignan, 20% Syrah en 10% oude cinsault terug. De Syrah komt van 20 jaar - en de Cinsault van 50 jaar oude stokken terwijl de wijnstokken van de overige cépages tussen de 25 en 60 jaar oud zijn. De druiven worden handmatig

² Argile = klei/leem & Limoneux = slijkerig

geplukt en ondergaan een zeer strenge selectie. Het rendement voor deze wijn bedraagt 30 hl/ha. De maceratie (17 dagen) en gisting geschiedt in betonnen cuves en na 6 maanden rijpt de wijn nog 14 maanden op vaten met, in dit geval, 25% nieuwe eik.

Hoewel de cuvée Simon en de cuvée Métairies du Clos al een topkwaliteit waarborgen, maakt Christophe in geslaagde jaren ook een terroircuvée “Les Glorieuses” genaamd. In dit geval gebruikt hij Grenache van 40 jaar oude stokken en bedraagt het rendement slechts 25 hl/ha. Spijtig genoeg heb ik deze wijn niet kunnen proeven want hij was nog niet overgegaan tot de assemblage.

Château de Cazeneuve - Roc des Mates 2004

Onder de naam Casanova, voorheen Gordanicum, wordt dit domein een eerste keer vermeld in 820. In de jaren 1080-1100 noemt het “de Trimon”, naar zijn toenmalige eigenaar. In 1270 draagt het terug de naam Cazas Novas en later Casanova. Tot de 19^{de} eeuw was het zelfbedruipend door de teelt van : hennep voor kleding, granen voor mens en dier, fruitbomen, olijven, hout, wijngaarden, runderen en paarden, zijderupsen, varkens, pluimvee en een enorme kudde schapen. Een bakoven, molens en duiventil completeerden het plaatje. Tussen de 15^{de} en 19^{de} eeuw herbergde het grote families glasblazers zoals De Girard, De La Roque en De Virgile des Cailars. In 1792 was Joseph Marie De Girard de eerste verkozen burgervader van het dorp. Na de Franse revolutie verbrokkelde het domein, maar bleef wel in handen van dezelfde familie.

Met de sterke industriële ontwikkeling in het noorden kelderden de prijzen voor katoen en zijde en werd de wijnbouw veralgemeend. Ook Cazeneuve ontsnapte niet aan deze ommekeer en legde zich toe op de productie van witte wijn, bestemd voor vermouth. In deze periode werd het oude bouwwerk, dat dateert uit de 9^{de} eeuw, grondig verbouwd met een kelder, magazijn en huis voor de eigenaar. Een latere bewoner plant er druiven (voor rozijnen), moderniseert het materiaal in de kelder en richt appartementen in voor de werknemers. Ondanks deze lange geschiedenis in de wijnbouw werd het uiteindelijk verlaten.

Sinds **André Leenhardt**, oud technicus van de Kamer van Landbouw en Belg van origine, het in 1987 verwierf, is het snel bergop gegaan met dit domein. Het is gelegen te Lauret, rechtover de befaamde “Auberge du Cèdre” dat ongetwijfeld bekend is bij vele wijnliefhebbers. In de aanvangsjaren werd de wijn gemaakt in de cave coöperatieve maar in 1991 was de kelder klaar en kon het



echte wijn maken beginnen. André etaleerde zijn klasse door met jonge wijnstokken, lage rendementen en een zorgvuldige vinificatie te zorgen voor wijnen die uitblinken door hun romigheid en buitengewoon zachte en rijpe tannines.

De wijngaard omvat 22 ha, verdeeld over een 30-tal percelen die tussen de 150 en 400m hoog gelegen zijn. 16 ha is rood met 60% Syrah, 23% Grenache, 12% Mourvèdre en

5% Carignan en Cinsault, en 6 ha is wit met 40% Roussanne, 25% Marsanne, 6% Grenache blanc, 25% Viognier en 4% Rolle, Petit Manseng en Muscat. De rode cépages worden voornamelijk verbouwd op een ondergrond van rode klei en kalk, de witte op lager gelegen kalkhoudende leemgronden. Het bedrijf werkt bio en de druiven worden steeds met de hand geoogst.



Le Roc des Mates, dat elk jaar beter lijkt te worden, is zijn belangrijkste cuvée.

De sleutel tot dit succes zijn de lage rendementen (25 à 30 hl/ha) en de afzonderlijke vinificatie van elk perceel. De wijn bevat een klein percentage (10%) Mourvèdre en verder 20% Grenache en 70% Syrah, afkomstig van de oudste wijnstokken (28 j). De druiven, die bij oogst worden gekeurd en ontrist, ondergaan een traditionele vinificatie op betonnen cuve. Tijdens de maceratie (25 à 30 dagen) worden manuele pigeages uitgevoerd. Na gisting kreeg deze 2004 nog 18 maanden opvoeding op eiken barriques, waarvan 20% nieuw.

Tot slot

Grote namen inkopen is geen kunst. De uitdaging bij het samenstellen van een dergelijke proeverij is onder meer het vinden van topkwaliteiten voor een aantrekkelijke prijs. Vaak zijn deze trouvailles afkomstig uit minder bekende wijnstreken. Op deze Pic Saint Loup selectie ben ik bijzonder trots. Het zijn voor mij, stuk voor stuk, hoge kwaliteitswijnen met authentieke smaken.