

Saint-Emilion GCC: Een terechte reputatie?

Paradepaardjes van Saint-Emilion

Saint-Emilion gaat er prat op dat Louis XIV de wijnen uit dit gebied ooit omschreef als “*nectar des dieux*”. Maar maken de paradepaardjes uit de stal der Grand Cru Classés de hoge verwachtingen ook waar?

Ter gelegenheid van de nationale proeverij van 12 september, georganiseerd door de Vlaamse Wijngilde, proefden we 22 Saint-Emilions van het niveau dat net niet de top is (die eer is voorbehouden aan een dertiental peperdure klasbakken waaronder het grootse Cheval Blanc, het buitenbeentje Ausone en dergelijke meer).

Ik wil van deze gelegenheid gebruik maken om de *Association de Grands Crus Classés* van Saint-Emilion te bedanken om deze zeer interessante proeverij speciaal voor ons te houden. Ook welgemeende dank aan het nationaal kapittel van de Vlaamse Wijngilde. Het is tenslotte niet evident om tweeëntwintig van de beste châteaux van de streek naar het kleine Vlaanderen te laten afzakken om daar op een zonnige zondagmiddag hun waren aan een uiterst kritisch publiek te laten keuren.

Deze tekst bevat een poging om de diverse wijnen in enkele stijlen onder te brengen, naast een persoonlijk oordeel over de kwaliteit van de geproefde wijnen. Maar eerst een inleiding tot Saint-Emilion: streek, druiven, terroir en klimaat.

Saint-Emilion, een rechtse Bordeaux

Boven de Dordogne en de Gironde, op zo'n 35 kilometer van de stad Bordeaux, ligt een uitgestrekt wijngebied dat we “de rechteroever” noemen en de Fransen de “Libournais”. Het omvat Saint-Emilion, Pomerol maar ook Fronsac, Canon-Fronsac, Bourg et Blaye, en de satellietstaten van de beide eerste gebieden. Het klimaat is Bordelees: een gematigd maritiem klimaat met de nodige onvoorspelbaarheid en dus grote variatie in kwaliteit van jaargangen.

Waar de linkeroever, de Médoc, wordt bepaald door een ondergrond van kiezel, is dat hier veel minder het geval. De voornaamste bodem is kalksteen en zandsteen, soms getopt door een dikke laag klei. Hoewel het verschil tussen Saint-Emilion en Pomerol niet groot is, kan je



Foto: Graaf von Neipperg, eigenaar van Canon-la-Gaffelière, schenkt ons graag een glas van zijn uitstekende millésime 2001 in.



Den Bloeyenden Wijngaerd

toch stellen dat klei en Pomerol samengaan, en kalk met Saint-Emilion. Dat geldt zeker voor de beste châteaux.

Kundige wijnbouwers kiezen de aan te planten druivensoorten in functie van de ondergrond. De cabernet sauvignon, die een hekel heeft aan natte voeten, gedijt hier minder goed en maakt dan ook maar een deeltje uit van de druivenproductie. De cabernet franc (of *bouchet*) doet het vaak beter. Maar dé meest geplante druif is de merlot, die mits de juiste verzorging en wat geluk met het weer, heerlijk rijke, vlezige en fluwelige wijnen oplevert.



Foto: Guaget Saint-Julien, op zich al een buitenbeentje in Saint-Emilion GCC, maar het oogstjaar 2002 misstond volkomen tussen de relatief krachtige 2001's.

Dat is dan ook wat de meeste wijnliefhebbers zoeken in een Saint-Emilion: niet zozeer het stugge tanninekarakter van een Médocwijn, maar een aangenaam drinkbare, "vrouwelijke" wijn.

Toch moet men niet verwachten dat Saint-Emilionwijnen karakterloze, zachte slobberwijnjes zouden zijn. Integendeel: de beste hebben ook een flinke portie tannine, die hen tamelijk lang houdbaar maakt maar in hun jeugd wat streng doet overkomen. Naarmate ze meer houtrijping gekregen hebben, bevatten ze ook meer looizuren. In erg rijpe jaren zoals 2000 levert dat blockbusters op die niet snel ouderen. Is het jaar wat minder, zoals 2002, dan maakt de verstandige wijnbouwer een elegantere, snel drinkbare wijn die men beter niet te lang kan laten liggen.

Tussenjaren zoals 2001 kennen dan een grotere verscheidenheid aan stijlen. Sommigen maken een lichtere wijn die het vooral van z'n elegantie moet hebben. Anderen opteren voor meer extractie, meer houtrijping doorgaans ook. Het resultaat is dan een wijn die pas na enkele jaren genietbaar wordt, en die z'n echte hoogtepunt pas bereikt na 8 tot 15 jaar. Getuige daarvan het volgende verslag, waarin 21 Saint-Emilion Grands Crus Classés uit het jaar 2001 met elkaar vergeleken worden.

(zie ook <http://www.commanderij.com/download/Proefverslagrodebordeaux.pdf>)

Saint-Emilion GCC: een poging tot classificatie van stijlen

De wijnen die we proefden, laten zich in een viertal stijlen opdelen. De lichtste categorie is een elegante, snel drinkbare stijl die gekenmerkt wordt door zachte tannines en goede zuren.



Den Bloeyenden Wijnzaerd

De wat steviger wijnen met een duidelijk fruitaroma vormen de tweede categorie. Deze kunnen afhankelijk van de rijpheid van de druiven en hun samenstelling een licht herbale toets hebben.

De derde groep zijn de wijnen waarin het hout domineert, zeker in hun jeugd. Vermoedelijk zal deze houttoets versmelten met het fruit, waardoor het onderscheid tussen deze en de vorige categorie vervaagt.

De laatste groep tenslotte, heeft een uitgesproken aardse smaak, waarin drop kan nazinderen. Wanneer de zuren prominent aanwezig zijn, geeft dit een aangename wijn met een eigen karakter. Zijn de zuren afwezig, dan overheerst snel een doffe smaak en zal de wijnliefhebber wel afhaken.

Stijl	Voorbeelden en omschrijving
<i>Elegant en fijn</i>	<ul style="list-style-type: none">▪ Clos de l'Oratoire: rood fruit, wat agressief nog, erg jong maar fijn▪ Cadet-Piola: zacht met goede zuren, oppervlakkig, maar wel fijn▪ Grand-Pontet: fruitig en charmant, iets steviger dan de Cadet-Piola.▪ Guadet Saint-Julien (2002): Licht, fruitig, snel weg. Iets herbaal, maar met een zekere finesse.▪ Larcis-Ducasse: Lichte neus, lichte smaak. Snel weg maar wel elegant.▪ Pavie-Macquin: Fruitig met vluchtige zuren. Mooie evolutie in de mond. Reeds versmolten tannines, goede afdronk ook. Mijn favoriet in deze categorie.
<i>Stevig en fruitig</i>	<ul style="list-style-type: none">▪ Chauvin: Stevige tannines, fruitig met behoorlijk wat alcohol. Snel weg.▪ La Serre: Herbaal, stinkt wat. Stevig in de mond, maar geeft nog weinig smaak af. Uitmuntende balans.▪ Canon-la-Gaffelière: zeer gesloten, chocolade, jong nog, zacht met een bittertje. Heeft nog veel tijd nodig om zich te ontwikkelen (de wijnmaker zelf geeft 15 jaar aan).
<i>Fruitig met houttoets</i>	<ul style="list-style-type: none">▪ La Dominique: mokka en vanille, prachtige zuren met kruiden, nog jong maar al toegankelijk. Schitterend, topfavoriet.▪ Grand Mayne: zacht fruitig, erg expressief met duidelijke houtrijping maar niet storend. Zeer goed.▪ Laroque: vrij zacht met vanille en mokka. Zeer toegankelijk▪ Dassault: Herbaal, rood fruit, retronasale vanille. Goede mondevolutie. Buiten verwachting goed.▪ Fonroque: Mokka, goede complexiteit, stevige tannine▪ Franc-Mayne: Gebrand hout met zwart fruit. Klasse.
<i>Aards en drop</i>	<ul style="list-style-type: none">▪ Larmande: alcoholisch, op het chemische af, met wat drop in de afdronk. Misschien een flesfout.▪ Le Tour du Pin (Mouix): gekookt fruit, gebrek aan zuren▪ Fonplégade: gekookt, aards, maar te dof in de mond▪ Haut-Sarpe: Gestooft fruit, drop. Verassend lichtvoetig, maar beklijvend. Lekker!▪ La Tour Figéac: Mooie neus, gronderig en drop, wat gebrand. Mooi in balans met goede mondevolutie. Strakke tannines. Mijn favoriet in deze



groep.

- **Laroze:** Mooie, wat aardse neus. Licht en toegankelijk, weinig tannine maar goede zuren. Snel weg op een bittertje na.
- **Moulin du Cadet:** Aardse neus, vleziger in de mond dan Laroze.

Teleurstellingen en successen

Afgaande op de naam en de reputatie verwacht je van sommige châteaux wel één en ander, terwijl je bij andere daarentegen een matige kwaliteit denkt aan te treffen. Eerder dan een zuivere quoterings te geven, deel ik de geproefde wijnen op in drie categorieën:

- Degene die boven hun reputatie uitstijgen
- Degene die hun naam waar maken
- Degene die de verwachtingen niet inlossen

Vervolgens deel ik de wijnen ook in op kwaliteit: de zeer goede, de goede, en de mindere. Daarbij merk ik wel op dat geen enkele wijn echt slecht was, wat men in deze prijsklasse ook mag verwachten.

<i>Kwaliteit</i>	<i>Beter dan reputatie</i>	<i>Gelijk aan reputatie</i>	<i>Minder dan reputatie</i>
<i>Zeer goede wijnen</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dassault (WS 86, € 24) ▪ La Tour Figeac 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Canon-la-Gaffelière (WS 92, € 65) ▪ La Dominique (WS 87) ▪ La Serre 	
<i>Goede wijnen</i>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Chauvin ▪ Fonroque ▪ Franc-Mayne (WS 89) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Grand Mayne (WS 87) ▪ Laroque ▪ Grand-Pontet (WS 88, € 25) ▪ Haut-Sarpe ▪ Pavie-Macquin (WS 91) ▪ Laroze (€ 22) ▪ Moulin du Cadet (WS 89) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clos de l'Oratoire (WS 87, € 37) ▪ Larmande (WS 88, € 25)* ▪ Cadet-Piola (WS 85)
<i>Mindere wijnen</i>		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Guadet Saint-Julien 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le Tour de Pin (Mouix) ▪ Fonplégade (WS 83, € 24) ▪ Larcis -Ducasse

*Noot: tussen haakjes ter vergelijking de score op 100 in Wine Spectator (WS) en de richtprijs bij Colruyt. Alle wijnen behalve één waren van het (goede) jaar 2001. De uitzondering was Guadet Saint-Julien, die de wijn uit het (magere) 2002 liet proeven. * = Larmande viel tegen, maar dit was mogelijk een flesfout.*

Peter, september 2004.