Proefverslag proeverij La Pléiade

Foto (vlnr): Hugo Van Landeghem, Juliette Bécot, Mark Charels, Mathieu Cuvelier en Erik Struyf.

Uniek, maar voor herhaling vatbaar

In de dertigjarige geschiedenis van de Vlaamse Wijngilde is het nog nooit gebeurd dat twee commanderijen samen een degustatie organiseerden. Laat me u eerst vertellen hoe dat gekomen is.

De voorzitter van de Vlaamse Wijngilde, Hugo Van Landeghem, kan je kind aan huis noemen in Bordeaux. Op één van z'n vele ontmoetingen met Bordelese wijnbouwers vroeg men hem, of er in de Vlaamse Wijngilde ook jonge mensen actief zijn. "*Natuurlijk*", verzekerde Hugo hen, "*we hebben zelfs pas nog een commanderij aangesloten die voornamelijk uit jonge mensen bestaat*".

"*Dat treft*", was het antwoord, "*want wij hebben ook een vereniging van jonge wijnbouwers: La Pléiade. Een zestal jonge mensen die samen vier kastelen uit de Libournais vertegenwoordigen.*"

En zo groeide het idee om een degustatie te organiseren onder leiding van commanderij Land Van Waas, met als gasten Juliette Bécot, Mathieu Cuvelier en Antoine Nony. En alle leden en gastproevers van Den Bloeyenden Wijngaerdt. Omwille van praktische redenen zou de proeverij plaats vinden in Beveren, de gebruikelijke stek van commanderij Waasland. Maar voor we aan het proeven slaan, een korte introductie tot de wijnen van Saint-Emilion Grand Cru Classé.

La Pléiade: topdomeinen uit de Libournais

Sinds de Romeinen wordt er aan wijnbouw gedaan in de Libournais, het gebied op de rechteroever in Bordeaux dat o.a. Saint-Emilion en Pomerol omvat. Zo is het topdomein Ausone genoemd naar de Romeinse dichter-consul Ausonius, die hier in de vierde eeuw n.c. verbleef. Het huidige dorpje van Saint-Emilion dateert echter uit de middeleeuwen.

Er zijn dertien gemeenten die recht hebben op de appellatie Saint-Emilion. De wijnen kunnen onderverdeeld worden in drie groepen (van hoogste kwaliteit naar gewone):

- **AOC Saint-Emilion Grand Cru**: hierbinnen wordt het onderscheid gemaakt tussen de "gewone" grand cru classé met 55 kastelen en de 1er Grand Cru Classé met dertien kastelen, weer onderverdeeld in twee A-kastelen en 11 B-kastelen.
- **AOC Saint-Emilion**: bestaat uit negen dorpen, waaronder Saint-Emilion zelf.
- **AOC Saint-Emilion met toevoeging van een gemeentenaam**: Lussac, Montagne, St Georges en Puisseguin.

Speciaal aan Saint-Emilion is dat men het klassement van de Grand Cru-wijnen in principe om de tien jaar herziet. De laatste herziening op dit moment dateert van 1996.

Er zijn meer dan 900 wijnmakers en diverse ondergronden, wat de diversiteit in stijlen op de rechteroever verklaart. Maar de beste domeinen liggen over het algemeen op kalkgrond en op de zuidelijk gerichte hellingen van Saint-Emilion. Sommige goede domeinen ook op de zandige kiezelgrond in het westen, tegen Pomerol aan. En evenals in Pomerol treft men in de bodem soms een dikke plak klei aan.

In een klimaat dat iets kouder is dan de Médoc, op de linkeroever, en op bodem die klei kan bevatten en dus vochtig blijft, is cabernet sauvignon niet de geschikste druif. Merlot en cabernet franc daarentegen doen het hier uitstekend. Dat verklaart ook het verschil tussen een jonge Saint-Emilion, die wellicht al toegankelijk is na drie jaar, en een Médoc die dan nog erg stug kan zijn.

Bordeaux wordt verder gekenmerkt door een gematigd maritiem klimaat, dus met grote variaties in oogstjaren. Zo was 2000 een groots, 2001 een groot en 2002 een mager jaar. Maar het is net in de magere jaren dat de kwaliteitsbewuste wijnbouwer zijn stempel weet te drukken. Hij kiest dan voor lagere rendementen, strenge selectie en bescheidener houtrijping, zodat het aanwezige fruitaroma in de wijn niet teniet gedaan wordt.

Met vijf van zulke domeinen zouden wij onze avond vullen. En bij twee ervan hadden we de kans de zeer goede jaargang 2001 naast de povere jaargang 2002 te proeven, zodat we in alle eerlijkheid konden oordelen over de kwaliteiten van de wijnmakers.

Pigeage
Techniek overgewaaid uit Bourgogne, waarbij men de hoed van schillen en pitten van de gistende rode most onderduwt in de most. Het is een alternatief voor remontage (oppompen van de most boven de hoed) en geeft een fijnere, minder scherpe extractie van smaak- en kleurstoffen. Vroeger gebeurde dit met de voet, tegenwoordig mechanisch.

Joanin Bécot

Wat doe je, als je een gereputeerd wijnmaker bent en je hebt een dochter met talent maar je wil de stiel zelf nog blijven uitoefenen? Juist, je koopt een ander domein en laat haar daar de knepen van het vak ontdekken. Dat is precies wat vader Bécot gedaan heeft toen zijn dochter Juliette de leiding overnam van het domein Joanin Bécot, een Côtes de Castillon.

De druivenmengeling is klassiek voor de rechteroever: 70% merlot en 30% cabernet franc. De ondergrond is argilocalcair en er worden een tweetal speciale technieken toegepast: dagelijkse *pigeage* (zie kader) en de wijn gedurende de winter op de *lie* laten rusten, wat meer smaakextractie geeft.

Dat vader zich nog altijd erg betrokken voelt bij het wijnmaken op Joanin Bécot, vertelt de volgende anekdote. Juliette wilde een roze capsule voor de fles met oogstjaar 2002. Vader verzette zich: rood is en blijft de kleur van bordeaux. Uiteindelijk is het een compromis geworden: de dochter kreeg haar roze capsule, de vader mocht het etiket kiezen.

Grand Mayne

De wijngaarden van Grand Mayne bevinden zich in het westen van Saint-Emilion, aan de voet van het kalkplateau. De gronden zijn argilocalcair en zandgrond en hebben een zuidwest-expositie. 17 hectaren zijn beplant met driekwart merlot en de rest gelijk verdeeld over beide cabernets. De stokken hebben een gemiddelde leeftijd van dertig jaar, wat een gemiddeld rendement van 35 hl/ha oplevert.

De wijnbouwer werkt perfectionistisch: er wordt manueel geoogst met kleine tonnetjes, de druiven worden op selecteertafels van overbodig blad ontdaan. De gisting gebeurt reeds lang in inox vaten, maar sinds de jaargang 2000 ook in houten vat met thermoregulatie. Na de malolactische gisting wordt de wijn tweemaal overgestoken. Er wordt geen klaring of filtering toegepast.

Hoewel de wijn qua status onderdoet voor de drie andere, is daar in de smaak niet veel van te merken. De druiven worden in normale jaren perfect rijp (14° natuurlijke alcohol is geen uitzondering) en de wijn heeft veel van alles: veel kleur, veel geur en veel smaak. Fruitig met een houttoets, die vroeger de neiging had het fruit te domineren maar zich in recentere jaargangen wat bescheidener opstelt, en erg weelderig in de mond.

Beau-Séjour Bécot

De wijngaard ligt op het plateau ten westen van Saint-Emilion in de oude parochie Saint-Martin de Mazerat. De druiven die er groeien zijn 70% merlot, de rest grotendeels cabernet franc. Ze hebben een gemiddelde leeftijd van 35 jaar en leveren 38 hl/ha op.

"*Mijn grootvader, die het domein opgericht heeft, heeft in z'n leven nooit gewerkt, maar altijd plezier gemaakt*", vertelt Juliette Bécot. Het domein gaat er prat op een voorloper geweest te zijn in technieken voor wijnmaken: in 1971 werd gestart met een cuverie in inox, en vanaf 1985 deed de electronische temperatuurcontrole z'n intrede. Met de nieuwe jaargangen experimenteerde men met *microbullage* (zie kader).

> ***Microbullage***
> Techniek waarbij men tijdens de finale gisting per cuve microdoses zuurstof in de wijn brengt. Hierdoor verbinden de tannines zich reeds tot grotere molecules. Ze worden daardoor wat ronder en rijper. Verstandige wijnbouwers doseren dit per cuve en passen de techniek ook niet in elk wijnjaar toe, maar slechts wanneer de tannines te stug zouden zijn.

De wijnen krijgen hun malolactische gisting op houten vat waarvan 85% nieuw, en daarna een rijping van twaalf tot achttien maanden eikenhout. Volgens kenners behoort dit domein tot de topgroep van de appellatie met gekonfituurd besfruit, rokerig hout, flink wat alcohol en nobele tannines.

Clos Fourtet

Op een leeftijd van dertig jaar is Mathieu Cuvelier naar eigen zeggen stilletjesaan overgestapt van "*faire des bétises chez les voisins*" naar het beroep van wijnmaker. Hij

vertegenwoordigt Clos Fourtet, een domein met een aanplant van 18 ha op het plateau van Saint-Emilion, grotendeels merlot van 25 jaar oud.

Het wijnmaken is klassiek, in inox cuves met temperatuurcontrole en malolactische gisting in vaten van eikenhout. Na de gisting blijft de wijn vijf tot zes maanden rusten in de kelder, daarna gaat hij het eiken vat op voor tien tot twaalf maanden.

In het slechte jaar 2002 kampte men op dit domein, zoals op vele andere in Bordeaux, met het fenomeen van de *millerandage* (zie kader). Een zorgvuldige scheiding van rijpe en onrijpe druiven was nodig alvorens men wijn kon beginnen maken.

Millerandage
Wanneer het voorjaar slecht weer geeft, worden de druivenbloesems niet volledig bevrucht. De druiven blijven dan klein en houden geen sap vast. De wijnboer die met zulke omstandigheden kampt, is gedwongen een strenge selectie door te voeren op de oogst. Anders wordt de wijn hard en zuur.

Waar de wijnen vroeger erg stug waren, zijn ze vandaag de dag veel toegankelijker met rijp fruit, een zekere souplesse en veel complexiteit met tonen van noten, vanille, chocolade, koffie en specerijen.

La Gaffelière

Philippe Larché, vertegenwoordiger van La Gaffelière, kon spijtig genoeg niet aanwezig zijn op de degustatie omdat hij nog in Moskou was. Gelukkig konden de vrienden van La Pléiade, bij monde van Antoine Nony, ons toch wat informatie verschaffen over deze buur van buitenbeentje Ausone.

De 22 hectaren wijngaard liggen aan de voet van Ausone, naast die andere mythe Pavie. Tweederde van de druiven zijn merlot, de rest cabernets. Men oogst en selecteert manueel en ontrist de druiven volledig. Na de gisting voert men een klassieke eiwitklaring uit. De wijn van de oudste stokken wordt La Gaffelière, de wijn van de jonge stokken bottelt men onder Clos La Gaffelière. Deze laaste krijgt nochtans regelmatig een Grand Cru-label.

La Gaffelière is over het algemeen een “vrouwelijke” Saint-Emilion met een verleidelijke mengeling van rijp besfruit en zwarte kersen, specerijen, vanille en toastachtig hout met mooie tannines.

Den Bloeyenden Wijngaerdt

Productinfo geproefde wijnen

Wijnen

Nr	*Naam*	*Punten*	*Prijs*	*Leverancier*
1	Joanin Bécot 2002 Côtes de Castillon	*15/20*	€ 14,00	Bernard VandenDriessche Oostende
2	Grand Mayne 2002 Grand Cru Classé de St-Emilion	15/20	€ 31,00	Bernard VandenDriessche Oostende
3	Clos Fourtet 2002 1er Grand Cru Classé de St-Emilion	16/20	€ 42,00	Millesima http://www.millesima.be
4	Grand Mayne 2001 Grand Cru Classé de St-Emilion	16/20	€ 50,00	Eurowines Brussel
5	Beau-Séjour Bécot 2001 1er Grand Cru Classé de St-Emilion	16/20	€ 58,50	Vandenbussche Gent
6	Clos Fourtet 2001 1erGrand Cru Classé de St-Emilion	17/20	€ 48,00	Millesima http://www.millesima.be
7	La Gaffelière 2000 1er Grand Cru Classé de St-Emilion	17/20	€ 80,00	Millesima http://www.millesima.be

Noot: alle behalve de laatste wijn zijn door de wijnbouwers zelf meegebracht. De leverancier is dan ook slechts een aanduiding van waar de wijn bij ons te koop zou kunnen zijn, samen met een richtprijs. De punten zijn mijn persoonlijke inschatting.

Proefnota's

1 Joanin Bécot 2002	
Oorsprong	Côtes de Castillon
Bespreking	Dieprode kleur, erg tranend. Neus gedomineerd door eikenblad en rood fruit, desondanks een rijpe indruk. Secundair iets marsepein. In de mond een jonge indruk met wat vegetaal in de afdronk en cedertoets die blijft hangen. Vrij rijp en nogal veel alcohol. Goede zuren die nooit storen. (Peter). Een erg lekkere wijn... (Karl).

2 Grand Mayne 2002	
Oorsprong	Grand Cru Classé de St-Emilion
Bespreking	Donkere kleur, zeer helder, lange benen en nauwelijks paarse rand. Nog gesloten in de neus, rood fruit en wat kruidigheid, bescheiden hout, zoethout en kruidnagel. Goede grip in de aanzet, enorme afdronk en goed in balans. Weinig fruitig in de mond, vreemd voor 2002. Secundair rabarber. (Peter) Donker robijnrood, bloemig, ceder en kruidig, jong fruit en peper in de afdronk. (Kathleen) Hoewel dit een 2002 is, toch heel expressief met veel structuur en veel fruit aanwezig. Minder houttoetsen en reeds versmolten. (Erik)

3 Clos Fourtet 2002	
Oorsprong	1er Grand Cru Classé de St-Emilion
Bespreking	Prachtige kleur, helder robijnrood met veel trage tranen. Mokka in het boeket, iets groen ook. Nog gesloten. Na walsen komt wat kreupelhout boven. Vrij zachte tannines, evenwichtig en fruitig maar wat onbestemd. Mondvullend en soepel met tamelijk lange afdronk. (Peter) Alcholrijke dieprode wijn. Donker, gestoofd fruit en besfruit. Rond, mollig met peperkoek (maar meer peper dan koek). Aangename tannines, *chapeau* voor de wijnmaker! (Tom) Meer gemerkt door het hout dan de vorige wijn, maar er niet door gedomineerd. Bittertje van chocolade op het einde. (Hugo)

4 Grand Mayne 2001	
Oorsprong	1er Grand Cru Classé de St-Emilion
Bespreking	Erg donker met al iets evolutie op de rand. Diepe, wat rechtlijnige neus met zwart fruit en marsepein en muskaatnoot. Zeer vol in de mond met goede zuurtegraad. Hangende tannines, iets bitter en fris in de afdronk. (Peter) Helder rood, vanille, houttoets. Vrij krachtig, kruidig met een zuurtje en het bittere van chocolade. (Alain)

	Klassieke Saint-Emilion, niet te veel van iets en zeker geen *surmaturité*. (Hugo)

5 Beau-Séjour Bécot 2001	
Oorsprong	1er Grand Cru Classé de St-Emilion
Bespreking	Superveel tranen en erg donker. Zeer gesloten in de aanvang, wat groene kruiden na walsen. Prachtig in de mond met zeer goede structuur maar nog gesloten. (Peter) Omdat ik zeven maanden zwanger ben, kan ik helaas niet alles opdrinken (*applaus*). Donkerrode en heldere wijn met intense neus, vanille, kruidnagel en besfruit, wat rabarber, een pepertje en een terroir-neus. Goede tannine, onopvallende zuren. Elegante wijn met een lange afdronk. (Bie) Geen maximale extractie, fris en vanille maar niet té. Harmonieus en fijne tannines. (Hugo)

6 Clos Fourtet 2001	
Oorsprong	1er Grand Cru Classé de St-Emilion
Bespreking	Donker maar niet overdreven, en lange benen. Nog gesloten in de neus, maar wel erg fijn met ceder en zwart fruit. Mooie structuur, erg veel zuren. Complex maar ingehouden. Fruitig en fris aroma met iets vanille en toast. Secundair vleestoets. (Peter) Mooie wijn, men voelt het potentieel maar hij is nog niet opengebloeid. Rijp fruit maar met een zekere frisheid. Minerale toets, typisch voor de kalksteen. Wijn met bewaarpotentieel. Tannines grijpen nog naar de tanden maar beloven veel. *Faits-divers*: 2001 is het jaar van de verandering op Fourtet. Een nieuwe eigenaar, een nieuwe cuvier, kleinere vaten zodat de verschillende percelen apart gevinifieerd kunnen worden, en experimenten met *microbullage*. (Erik)

7 La Gaffelière 2000	
Oorsprong	1er Grand Cru Classé de St-Emilion
Bespreking	Donker met iets evolutie. Bijna zwart, niet helemaal helder (laatste van de fles). Koffie, chocolade en zwart fruit. Verrassend weinig tannine, goed in balans, zeer fijn, met hangende alcohol. (Peter) Matig intens met wat evolutie, helder, mooi tranende benen of benende tranen. Ledertoets, wat tertiair. Kruidig en zwart fruit. Krachtige ronde aanzet, mooi geïntegreerde tannines en in de retro rijp fruit. De pepermolen is ook even open geweest, hoewel de wijn slechts 12,5° alcohol heeft. (Bart)

Juliette Bécot (tegen Hugo): *"Tu aime le Grand Mayne 2002, mais moi j'aime…"*
Lolbroek in de zaal: *"…toi!"*
Juliette (lachend): *"Non, le 2001"*.

Info

http://www.lapleiade.fr.st/

http://www.chateau-grand-mayne.com/

http://www.beausejour-becot.com/

http://www.chateau-la-gaffeliere.com/

http://www.closfourtet.com/

Namens commanderij Den Bloeyenden Wijngaerdt een klein woordje van dank voor iedereen die deze proeverij heeft mogelijk gemaakt: de vertegenwoordigers van La Pléiade en de mensen van het bestuur van commanderij Land van Waas. Een speciaal dankwoord voor Hugo Van Landeghem, die om het programma te respecteren, de laatste wijn uit z'n eigen kelder heeft opgediept.

Peter, mei 2005