

De wijnen van Bordeaux.

Als we namen van onbetaalbare kasteelwijnen kennen, zullen er veel uit de Bordeaux komen. Dat komt onder meer omdat heel veel wijnliefhebbers hun eerste wijnstappen via de Bordeauxwijnen hebben gezet. En toen waren de prijzen nog helemaal niet wat ze nu zijn.

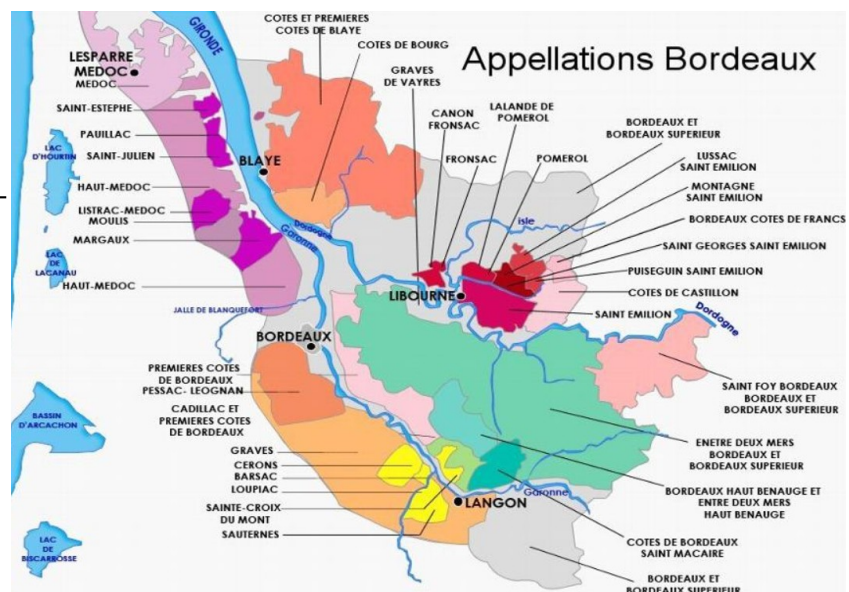
Hierbij een (te) korte opfrissing van de wijnen uit Bordeaux, met de nadruk op die gekende Appellations, en de grote kastelen. Zo kunnen we volgende keer opnieuw meepraten op een terrasje, als dat weer toegelaten is.

Ik begin met de druiven. In Bordeaux worden hoofdzakelijk volgende druiven gebruikt :

- **Rood**
 - Merlot, de “vrouwelijke druif”: rond/zacht, rood fruit, soms aards, animaal
 - Cabernet-Sauvignon, de “tannine druif”: tannine (je tanden plakken), zwart fruit (cassis), kruidig , “stoffig”
 - (Cabernet Franc als aanvulling)
- **Wit**
 - Sauvignon: fris, buxus-grassig (zie ook de wijntip over Nieuw-Zeeland)
 - Semillon: zalvig maar met zuren, kan op vat gerijpt worden. En je kan er goeie zoete wijn van maken

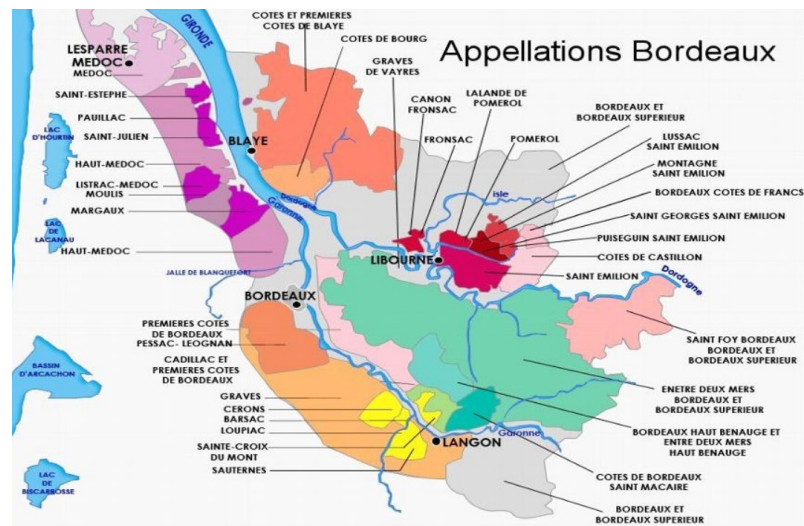
En nu overloop ik een aantal klinkende namen, zie ook kaartje om het gemakkelijker te onthouden:

- **LINKEROEVER**, links boven Bordeaux, de Médoc streek. Te onthouden: klemtoon hier dikwijls op Carbernet-Sauvignon (rood), dus meer tannine, iets “moeilijker”. Gekendste appellations, de belletjes zullen rinkelen
 - Sainte-Estephe
 - Pauillac, *bv Mouton-Rotchild, Lafitte-Rotchild, Latour*
 - Saint-Julien, *Bv Beychevelle, Lagrange*
 - Margaux, *bv Chateau Margaux, Palmer*



- **RECHTEROEVER**, rechts van Bordeaux, qua grote namen vooral gekend van Pomerol en Saint-Emilion. Te onthouden: klemtoon hier dikwijls op Merlot (rood), dus zachter. Gekendste appellations, de belletjes zullen nu zeker rinkelen

- Pomerol, bv *Pétrus, Trotanoy, Le Pin* (van Belg Thienpont)
- Saint-Emilion, bv *Angelus, Cheval Blanc, Ausone* (en de in gans België verkrijgbare *Croque-Michotte*, die heb je zeker al gedronken)



- **ONDER** Bordeaux, de gekendste witte wijnen:

- Graves en Pessac-Léognan (bv *Haut-Brion*)
- Sauternes, de zoete wijn obv Semillon druiven die aangetast zijn door “edelrot”. Bv *Chateau d’Yquem* (de zowat duurste wijn ter wereld)

Foodparing tip : Rood vlees combineren met tannine, bv Cabernet-Sauvignon druif (dus linkeroever). Eens testen met een goed stukje rosbief, je zal me gelijk geven.