

Dinsdag 8 november 2005: Top, midden en lager klassement. Kunnen we het verschil vaststellen in een blindproeverij?

PROEFNOTITIES

Onze vriend en lid van de Wijnacademie, Roger Verstraete, liep al een tijdje rond met een prangende vraag in het hoofd. “ Bij het drinken van een lekkere wijn, vraag ik mij soms af: moet die godendrank dan zoveel geld kosten en bestaat er in het zelfde genre geen fles van even goede kwaliteit maar dan aan een heel wat lagere prijs?”

Laten we dit proefondervindelijk vaststellen, dacht Roger. Hij zocht 12 Franse wijnen uit in vier verschillende appellaties: Pessac-Léognan (wit), Haut-Médoc, Saint-Estèphe en Rhône (laatste drie, allen rood). De wijnen in één categorie waren van het zelfde oogstjaar maar van een verschillende prijsklasse; van ruim € 10 tot ruim € 30 of € 40. Het ging om wijnen van een regionale herkomst of van een tweede wijn tot een grand cru classé.

Het bleek niet gemakkelijk om er telkens per groep van drie, de grootste naam, de goedkoopste of duurste wijn in een blindproeverij te definiëren, laat staan de juiste jaargang aan te stippen. Tal van proevers konden het gebied van herkomst vlot vinden doch de AOC Saint-Estèphe plaatste iedereen op het verkeerde been. De duurste wijn werd niet altijd tot de beste verkozen. Een overzicht van de geproefde flessen.

GROEP 1: Wit - Bordeaux: Pessac-Léognan 2000

Grote witte wijnen en grote rode wijnen uit een zelfde gebied van herkomst, zijn dikwijls in oppositie binnen een zelfde jaargang. Dit komt door de klimatologische omstandigheden. Zo is ondermeer 2000 een uitstekend jaar voor de rode *Pessac-Léognan*, maar dan niet voor de witte *Pessac-Léognan*. Dat hebben proeverijen al herhaaldelijk aangetoond. Het is trouwens ook zo voor Bordeaux algemeen. Hebben we al niet dikwijls gehoord dat de grote jaargangen voor droog wit, synoniem zijn voor slechte jaren in rood?

Château Malartic-Lagravière

Grand Cru Classé

Op dit kasteel van onze landgenoot *Alfred-Alexandre Bonnie*, zijn er ongeveer 7 hectaren aangeplant met *sauvignon* (85%) en *sémillon* (15%) die zorgen voor een uitstekende witte wijn die het statuut heeft van “grand cru classé”. Hier werd altijd een witte wijn geproduceerd die beter was dan de rode, ondanks deze laatste eveneens een grand cru classé is. Het gaat hier niet om de bekende classificatie van 1855, maar wel om een interne rangschikking van de *Union des crus classés de Graves* die in 1953 werd opgericht enkel voor rode wijn, waarbij later in 1959 ook bepaalde witte wijnen werden opgenomen.

De AOC *Pessac-Léognan* in 1987 is ontstaan (ook niet gebottelde 86-ers konden deze AOC krijgen) als erkenning van de hogere kwaliteit van bepaalde wijnen die recht hadden op de tot dan toe bestaande AOC's *Graves* en *Graves-Supérieur*.

Deze 2000 heeft een licht gele kleur met groene tint; geurt rijkelijk exotisch (ananas, perzik, mango) met een aanvullende toets van citrusvrucht en acacia-honing. De expressieve neus wordt nog versterkt met enkele impressies van netels en haagblad. De smaakaanzet is fris en pittig, een voorbode voor buxus en ananas. Dan komt pittig zuur en een behoorlijke bitterheid opzetten. Lichte structuur en een lange afdronk. Niet te complex, maar levendig, fris en duidelijk *sauvignon* getypeerd. (€ 35,95).

Château Bouscaut

Grand cru classé

Deze cru classé haalt geleidelijk het niveau dat het kasteel vroeger had. *Sophie Cogombles-Lurton* en haar echtgenoot werken met hart en ziel om de wijncultuur en de wijnbereiding op het kasteel te herwaarderen. De originaliteit van het terroir is duidelijk merkbaar in de recente jaargangen.

Deze 2000, evenwichtig samengesteld uit *sauvignon* en *semillon*, is echter nog niet volledig aan deze herwaardering toe.

De goudgele wijn komt zwoel over in de neus met een duidelijke evolutie die nog toeneemt naarmate de wijn zich ontplooit. Zelfs dierlijke tonen halen de bovenhand.

In de mond valt onmiddellijk een zelfde karakter op: een zeer rijpe smaak, minder zuur en bitterheid. Een zware boterstructuur stimuleert het gevoel van veroudering en verbergt het fruit. Een wijn met middelmatige diepte die duidelijk frisheid mist en vrij vlug zal vermoeien. (€ 16,45).

Château Carbonnieux

Grand cru classé

In onze contreien komt de wijn van dit kasteel sinds jaren geregeld op tafel. Ondanks zijn populariteit beantwoordt de wijn niet altijd aan het potentieel van zijn terroir. De witte wijn, waarvoor de oogst der druiven opnieuw manueel gebeurt, wordt thans gemaakt volgens de modernste regels van de Bordelese oenologie. Elegant, verfrissend, wat doorzichtig en gemiddeld op zijn best tussen het derde en vijfde bestaansjaar, wanneer de verleidelijke aroma's hun hoogtepunt hebben bereikt.

De wijn van 2000 maakt dit niet helemaal waar. Hij wordt gekenmerkt door een eerder gesloten, maar zeer rijpe neus (waarschijnlijk lagering op de droesem en veel bâtonnage). De mond is rechtlijnig met veel fruit, boter en vanille; verrast door zijn kracht maar mist diepgang en is minder complex. In de lange afdronk blijft een plantaardige toets hangen alsook de vettingheid van de mondstructuur. Je denkt onmiddellijk aan een dominantie van semillon, terwijl de aanplant van de wijngaard bestaat uit 60% *sauvignon*, 38% *sémillon* en 2% *muscadelle*. Gelukkig wordt de wijn nog enigszins geschraagd door mooi zuur in de breedte.

De meeste proevers verkiezen deze wijn toch boven de heel wat duurdere *Malartic-Lagravière*. (€ 25,49).

GROEP 2: Rood - Haut-Médoc 1998

De eerste reeks van drie rode wijnen kwam uit de subregio *AOC Haut-Médoc*, waartussen een "gemeentelijke appellatie". Ondanks dezelfde jaargang, vertoonden de drie wijnen een duidelijk verschil in kleur. Tijdens het blindproeven werd *Léoville-Barton* eensgezind door het proefteam als beste wijn van deze groep verkozen; het bleek deze keer ook de duurste van groep 2 te zijn.

Château Léoville-Barton

2^{ème} Grand cru classé Saint-Julien

Het is nu al sinds een twintigtal jaren dat dit kasteel uitblinkt in een onberispelijke regelmatigheid. De wijn verenigt in zich altijd zowel kracht, rondheid en finesse in een opmerkelijk evenwicht. Zijn prijs blijft (relatief) braaf, uitgezonderd voor de jaargang 2000.

Voormelde kwalitatieve eigenschappen gelden ook voor deze 1998. Deze wijn vertoont nog een opvallend jonge parse kleur, maar is wat dof aan de oppervlakte.

Ik ruik eucalyptus in een enigszins gesloten stilstaande fase. Na opschudden mogen we al van een fijn aroma spreken met kersen, spekjes, rode frambozen, humus.

Bij het eerste smaakcontact krijgen we onmiddellijk een mondvullende wijn met veel lekker fruit, mooi zuur en zijdeachtige tannine. Een voorbeeld van een evenwichtige wijn met een grootse lengte en een lang bewaarpotentieel. (€ 41,86).

Château La Lagune

3^{ème} Grand cru classé Haut-Médoc

77ha bestaande uit 55% *cabernet sauvignon*, 20% *merlot*, 15% *cabernet franc* en 10% *verdot*.

La Lagune was lange tijd in de Haut-Médoc bekend om zijn regelmaat met fluweelachtige – ronde wijnen en dikwijls rijk voorzien van eik, ongeacht de jaargang. De wijn was in zijn jeugd steeds aangenaam te drinken en de prijs altijd gematigd. Maar vanaf de jaren negentig ging het bergaf en werden steeds meer dunnere wijnen op de markt gebracht tot oenoloog *Denis Dubourdiou* als wijnconsultant in dienst werd genomen. Rond de eeuwwisseling ging het terug bergop.

Een licht geëvolueerde kleur vertoont een opvallend brede waterrand. We worden onmiddellijk overvallen door een sterke koffie getypeerde neus. De gebrande toetsen zetten zich door in de smaak. Ze zijn te dominant en maskeren rood fruit dat zich met moeite kan manifesteren. Retro nasaal ervaren we vooral plantaardige elementen. De afdronk is wel lang. (€ 21,59).

La Demoiselle de Sociando-Mallet

AOC Haut-Médoc

Sociando-Mallet is al ruim twintig jaar de meest prestigieuze *cru bourgeois* van de Médoc en een pretendent voor de titel van 3^{ème} cru classé. De prijs van deze wijn staat immers de laatste jaren al op dat niveau. Eigenaar *Jean Gautreau* wilde immers niet meedoen aan de nieuwe klassering van de *crus bourgeois* die deze zomer werd bekend gemaakt en die hevig werd gecontesteerd, zelfs tot in de Rechtbank.

De tweede wijn van het kasteel, *La Demoiselle de Sociando-Mallet* is altijd wat minder diep dan de eerste wijn, maar blijft verleidelijk door zijn rechtlijnigheid en zijn fruit.

De jaargang 1998 vertoont al een licht getaande rand in de kleur en heeft een hoge viscositeit. Zeer ontloken in stilstaande fase met vooral kruiden en een beetje rood fruit. Er komen ook wat dierlijke aroma's opzetten. De smaak is romig en doorspekt met veel kruiden (paprika!). Het mankeert de wijn wat aan fruit en de afdronk is kort. Deze wijn is iets te streng en zou er baat bij hebben om vooraf in een karaf te worden uitgeschonken. (€ 14,39).

GROEP 3: Rood – Saint-Estèphe 1996

Deze reeks wijnen bracht de proevers volledig op het verkeerde been. De kleur was telkens al geëvolueerd, maar we hadden, zoals achteraf bleek, te doen met de jaargang 1996. Het was vooral de strengheid, de stevige structuur en bepaalde tertiaire aroma's die de proevers het bos injoegen. De meeste hokten op meer zuidelijke regionen. Veelvuldig werd op *Cahors* getipt, hoewel...de hierboven aangehaalde elementen passen wonderwel bij Saint-Estèphe, maar achteraf is het altijd gemakkelijk praten. Ook hier was de duurste wijn niet de beste. *Cos Labory* kreeg de voorkeur bij de proevers.

Château Cos Labory

5^{ème} Grand cru classé

Licht getaande rand en een enorme viscositeit. Vooral expressieve secundaire aroma's bekoren de proever; aroma's boordevol finesse. Het gaat verder de goede weg op met een complexe smaak waarin een korf gekonfijt fruit is terug te vinden.

Een verrassing van formaat, want sinds eind de jaren tachtig scheerde *Cos Labory* zelden hoge toppen (streng en altijd teveel looizuur) en bleef veelal beneden peil vergeleken bij de soortgenoten uit het zelfde gebied van herkomst. De jaargang 1996 werd op dat vlak steeds als een uitzondering beschouwd en na deze proeverij moeten we dat bevestigen. De tanninestructuur is ditmaal wel van het zachtere type en geeft reliëf aan de wijn die daarenboven nog een prettige lengte heeft. (€ 14,42).

La Dame de Montrose

AOC Saint-Estèphe

Château Montrose scheert de laatste jaren hoge toppen in de wijnwereld, maar is altijd een "raspaard" geweest zij het dan een van de hardere soort. Een monumentale wijn die meestal zijn soortgenoten uit de "eerste grand cru klasse" evenaart. De tweede wijn, *La Dame de Montrose*, is steeds een van de voortreffelijkste in zijn genre.

La Dame de Montrose 1996 vertoont een opmerkelijke evolutie in de kleur met een brede bruine rand. De neus is van een betere soort. Een lichte koffietoets aangevuld met veel plantaardige nuances. Tertiaire aroma's die zeer complex zijn. Maar dan stelt er zich een probleem in de mond met een zure aanzet en een te dominante bitterheid. Het looizuur heeft zodanig het fruit teruggedrongen, zodat de wijn volledig uit balans is en niet meer aangenaam overkomt. Een karaf kon dit misschien nog enigszins verdoezelen maar deze wijn is toch over zijn hoogtepunt heen. (€ 30,99).

Château Morin

Cru Bourgeois

Na negen jaar is ook bij deze wijn een getaande kleurenrand waar te nemen. Dikke "tranen" zetten zich af op de glasrand. De neus is krachtig, eerder een animale complexiteit. In de mond heeft de wijn

duidelijk aan frisheid moeten inboeten. Kruiden met zoethout kunnen de strengheid niet verdoezelen. Ook hier is het fruit al verdwenen en de zeer lange finale is licht droog trekkend. (€ 10,58).

GROEP 4: Rood – Rhône 2000

Met de laatste groep van drie wijnen wezen de meeste proevers onmiddellijk het gebied van de Rhône aan en hadden geen probleem om meteen de duurste wijn, *Domaine du Vieux Télégraphe* ook tot de beste wijn uit te roepen.

Saint-Joseph – La Cuvée de Pierre

Laurent Marthouret (Charnes)

Een diep donkere paarsgekleurde wijn die van in het begin als een fruitbom explodeert in de neus (zeer *syrah* getypeerd). Een beetje bosbes en veel framboos met aardbeien. Na opschudden: zoethout en spekjes. Het fruitige zet zich door in de smaak die rond en smeug is en rijkelijk zuiders gekruid. Dan is er nog dat mooi zuur dat alles structureel zo mooi maakt en aangenaam lang blijft. (€ 12,80).

Domaine du Vieux Télégraphe

AOC Châteauneuf-du-Pape

Het uitzicht van de wijn heeft een violet rode kleur met middelmatige diepte. Na walsen worden er dikke vette gekleurde strepen op het glas getrokken.

De neus plooit langzaam open, eerst met gekonfijt fruit, daarna met zoete impressies zoals ondermeer karamel. De smaak is sappig, subtiel en fijn. Zeer rijpe tannine onderdrukt de warmte van veel alcohol en discrete kruiden maken er een subliem geheel van dat wegvloeit in een lange weelderige pauwenstaart.

Een heel aangename wijn van een uitstekend jaar, die in de komende 5 jaar beslist nog positief zal evolueren door zijn stevige structuur. (€ 34,00).

Mon Coeur

AOC Côtes-du-Rhône (J.L.Chave)

De wijn schittert aan de oppervlakte en is van lichte granaatkleur. In de neus ontplooit hij zich zacht animaal (leder, pels) en licht kruidig. De smaak is oh zo verleidelijk mooi rond. Zachte kruiden – en licht gebrande houttoets, een levendig zuurtje uitstekend verweven in het geheel en dat de soepele tannine toedekt. Eigenlijk eenvoudig mooi maar zo subtiel dat je onmiddellijk naar nog een glas verlangt, temeer dat de afdronk zo lang blijft. Al is het maar een “gewone” *AOC Côtes-du-Rhône*, het is er een die naast vele grotere wijnen mag staan. (€ 10,58).

Deze proeverij was een zeer goede oefening om ons geur- en smaakvermogen wat aan te scherpen. Zij leverde opnieuw het bewijs dat niet altijd de duurste wijn de beste is in zijn genre of dat dikwijls het verschil in prijs te groot is tegenover het verschil in kwaliteit.

*Na de proeverij had Roger nog een verrassing in petto. Van uit een karaf schonk hij een portwijn in, **Barros – Colheita 1966**. Lichtbruine kleur en volrijp, met een aroma van noten. Elementen van rook en kruiden zorgen voor een complex bouquet. Halfzoet met hoog en evenwichtig zuur. Grote concentratie van rijpe smaken. Een sublieme port!*

(NB. Colheita – uitspreken als ‘col-jee-ta’ – betekent ‘oogst’ en ook nog ‘vintage’. Het is echter geen vintage port (hij rijpt ook niet verder meer op fles). Er wordt slechts wijn van één oogstjaar gebruikt en deze wordt jarenlang in pijpen opgeslagen voor dat hij wordt gebotteld, zodat er een oude vintage tawny ontstaat. De jongste colheita’s worden in hun achtste jaar gebotteld, maar vaak duurt het veel langer. Deze 1966 werd pas in 2002 gebotteld! Om verwarring met ‘vintage port’ te voorkomen (deze laatste wordt al op tweejarige leeftijd gebotteld en rijpt verder op fles), moet op het etiket duidelijk vermeld staan dat de wijn gerijpt is in vaten). (RIBA).