

CHÂTEAULAGRANGE



PROEFNOTITIES VERTICALE PROEVERIJ 2 MEI 2006

Château Lagrange, 3^{ième} grand cru classé Saint-Julien, werd in december van 1983 aangekocht door het Japanse drankenconcern Suntory dat ook nog een keten van meer dan 200 restaurants bezit. Suntory is intussen in Japan uitgegroeid tot marktleider van drank (ook gedistilleerd) en is tevens de grootste verdeler van grands crus in dit land.

Sinds de overname, oefent Marcel Ducasse de functie uit van directeur bij Lagrange. Voordien was de productie sinds de jaren 60 van een bedenkelijke kwaliteit en het merendeel van de wijngaarden lag er in die jaren ook bekommerd bij. Van 157ha totale oppervlakte van het domein, waren er in 1983 nog slechts 56ha beplant met wijnstokken die daarenboven nog slecht onderhouden waren.

Tussen 1985 en 1988 werden er nieuwe aanplantingen gedaan tot 113ha met 66% cabernet sauvignon, 27% merlot en 7% petit verdot. Kort na de overname werd vrij vlug een drainagesysteem geïnstalleerd. Restauratiewerken aan het zeer mooie kasteel zelf, met het aanbrengen van een volledig nieuw interieur alsook het installeren van een nieuwe vatenkelder en een nieuw gebouw voor de gistingsskuipe, namen twee jaar in beslag en hebben toen ongeveer 200 miljoen Franse frank gekost. Dit zorgde onvermijdelijk tot exploitatieverliezen gedurende een periode van ongeveer 13 jaar. Sinds enkele jaren maakt Lagrange terug winst en wat even belangrijk is: onder de leiding van directeur Ducasse wordt sinds geruime tijd een stevige wijn geproduceerd met een diep geconcentreerde kleur en klassieke tannine uit de Médoc. De wijn munt uit door zijn regelmaat en bewaarkracht, dank zij een streng doorgevoerde selectie. Opvallend is ook de gunstige verhouding prijs/kwaliteit, vergeleken bij zijn soortgenoten.

Château Lagrange is gelegen in het uiterste westelijk deel van de AOC Saint-Julien, aan de grens met de wijngaarden van Saint-Laurent (AOC Médoc). Hier is het uiteinde van het plateau Beychevelle waar ik tijdens Vinexpo Bordeaux dagelijks tweemaal voorbij kom. Dit plateau steekt er nauwelijks 20 meter bovenuit. Ten zuiden van dit plateau vormt een drainagekanaal de grens van deze appellation alvorens het in de Gironde uitmondt.

De grond is hier zwaarder zodat de helling en de drainage een belangrijke rol spelen in de kwaliteit van de wijn.

Onze vriend Jan Termote heeft een verticale proeverij in elkaar gestoken met 9 verschillende jaargangen van *Château Lagrange*, aangevuld met een tweede wijn (*Les Fiefs de Lagrange*) en de witte wijn van het kasteel (*Les Arums de Lagrange*). En om de proevers op het verkeerde been te plaatsen had hij er een drietal “mollen” tussen gestoken, één Pomerol (zelfde naam *Château Lagrange*) en twee andere wijnen uit Saint-Julien: *Château Gruaud Larose* en *Château Gloria*.

Alle wijnen werden blind geproefd in de volgorde zoals hieronder vermeld. Ze werden onderverdeeld in drie reeksen:

- Reeks 1: *Les Arums de Lagrange* 2000 wit, *Lagrange* 1989 en 1988, *Gruaud Larose* 1988, *Lagrange* 1986 en 1990.
- Reeks 2: *Lagrange* 1996, 1998, 1997 en *Lagrange* (Pomerol) 1999.
- Reeks 3: *Les Fiefs de Lagrange* 2000, *Gloria* 2000 en *Lagrange* 2000 en 2001.

REEKS 1:

Les Arums de Lagrange 2000.

Dit is een droge witte wijn, appellation Bordeaux, die slechts in kleine hoeveelheden gemaakt wordt. Tot in 1962 werd er op *Château Lagrange* altijd witte wijn gemaakt. Pas in 1996 werd er beslist om de productie van dit type wijnen opnieuw op te starten.

Het is een mengwijn hoofdzakelijk samengesteld uit *sauvignon*, aangevuld met *sémillon* en een klein beetje *muscadelle*. De wijnbereiding is modern maar toch wordt een te nadrukkelijke expressie van de *sauvignon* vermeden.

De wijn ruikt aantrekkelijk in het begin, intens met mooi zuiver fruit zoals abrikoos en passievrucht. Nadien komt een geur van rubber opzetten met vrij veel mineralen.

Een ronde smaakaanzet (*bâtonnage* wordt toegepast om bewust de wijn rond te maken en meer complexe aroma's te bekomen) wordt gekenmerkt door een wat ranzige botertoets. Dan kom een puntig bittertje opzetten en wat oxidatie die de frisheid verdoezelt. Over zijn hoogtepunt heen.

Château Lagrange 1986, 1988, 1989 en 1990.

Deze wijnen werden wel in een andere volgorde geproefd (zie reeks 1 hierboven).

1986 was een grote jaargang in de Médoc met wijnen die een grote vitaliteit vertoonden. In de neus vooral tertiaire aroma's. Een zachte smaakaanzet wordt omgebogen naar een schrale inhoud met droog trekkende tannine, vooral naar de finale toe. Deze wijn is eerder groen en wrang en mist duidelijk nuances die we in de meer actuele jaargangen terugvinden.

1988 is in mijn glas wat troebel door het bezinksel (gistdroesem) dat is blijven rondzweven bij het uitschenken van de fles. Aanvankelijk vrij gesloten in de neus, krijgen we na het opschudden de typische geur van een oude Médoc: cassislikeur met wat afgevallen bladeren, nat hout en ook wat zoethout. Dezelfde expressie in de mond als de 86^{er} met tannine die een sterk puntige kant vertoont met een storende schraalheid en eveneens droog trekkend.

1989 vertoont duidelijk het natuurlijke karakter van deze jaargang met licht overrijpe aroma's van geroosterd fruit (kers, wat gestoofd fruit, rozijnen) en door cederhout getypeerd. De mond is rijk met wat laag hout, aromatische kruiden en cassis, maar zonder de strengheid als bij de twee voorgaande wijnen. Deze wijn eindigt mooi in een lange afdrank.

1990 heeft nog een tamelijk jonge en diepe kleur met een hoge graag van viscositeit. Zowel in neus als in de mond is de wijn licht dierlijk van aard en ook kruidig, rond, met zijdeachtige tannine. Hij heeft nog het meeste fruit in zich van alle wijnen uit de eerste reeks. Een massieve wijn gestoeld op overrijpheid. De beste van reeks één.

Château Gruaud Larose 1988

2^{ième} grand cru classé Saint-Julien

Achteraf zou blijken dat tussen de wijnen van reeks 1 er een wijn steekt, niet afkomstig van *Château Lagrange*. Na het proeven wordt de naam bekend gemaakt: het naburige *Château Gruaud Larose 1988*. Velen hadden de wijn als "de mol" aangeduid.

Wat fijn leder en lichte kruidigheid zorgen voor een mooie geur. Toch onderscheidt deze wijn zich bij vele proevers onmiddellijk van de andere geproefde exemplaren. Ondanks het edele fruit is de textuur hoekig en de tannine hard, ja zelfs op het randje van het ruwe – houterige type. Het is eerder een atypische wijn; iemand vindt er zelfs de geur van banaan in terug. Het is alsof deze wijn door de jaren ineen is gekrompen. *Robert Parker* gaf hem een tijd gelegen een levensduur van meer dan 30 jaar. Het merendeel onder ons vinden dit product al na 17 jaar uitgeblust en eerder ontgoochelend.

REEKS 2:

Château Lagrange 1996, 1997, 1998

1996 heeft een lichtere kleur en een uitzonderlijk frisse neus met veel verse cassis en wat koffie- en kruidige toetsen. In de mond flatteert de wijn door zijn rondheid en mooie structuur. Deze Saint-Julien heeft veel karakter en is compleet met een zuurstructuur die typisch is voor het jaar. Het is een mengwijn met veel *cabernet* (57%) (in 1997 was er 50% en bij de 1995 slechts 44%). Een heel mooie *Lagrange*!

1997 vertoont een heel diepe kleur ondanks de minder kwalitatieve jaargang en laat vette tranen na op het glas. In de neus krijg je de typische geur van een geopende doos conserven en het geheel komt wat groenig over. De smaak mist body; er is minder tannine (nochtans 15% *petit verdot*) en de structuur is meer geopend. De wijn mist persoonlijkheid.

1998 is getooid met een intense diepe donkere kleur en een hoge viscositeit. De neus wordt gekenmerkt door een lichte vanilletoets van een gedoseerde houtlagering. Vooral veel en afgerond fruit dat zich ook laat voelen in de smaak. Flink gestructureerd met zijdeachtige tannine, vooral in een medium afdronk voelbaar.

Château Lagrange 1999

AOC Pomerol

Ook in deze serie zit er een “mol” verstopt. De kleur van de wijn is licht getaand aan de rand. De neus onderscheidt zich al onmiddellijk van de vorige wijnen, met aardse impressies, laag hout en champignons. De smaak is vol, fluwelig en door minder hout getypeerd. Ik proef kers, chocolade en wat truffel. Zitten we aan de rechteroever met meer *merlot* in de smaak? Onze stelling klopt. We hebben te maken met een aangename wijn, afkomstig van een kwaliteitsbodem, geprangd tussen deze van de “haute -” en “moyenne terrasse” in Pomerol.

REEKS 3:

Les Fiefs de Lagrange 2000

AOC Saint-Julien

Deze tweede wijn van het kasteel *Lagrange* wordt gemaakt sinds 1985, met de bedoeling om de kwaliteit van de eerste wijn door selectie te verbeteren. De wijn is ondermeer gemaakt van jongere wijnstokken en een ongebruikelijke hoeveelheid *petit verdot* (15%). De jaargang 2000 heeft nog een paarse maar minder intense kleur. De smaak is opgebouwd met een consistente structuur, veel cassis, wat cederhout en sappige tannine. Een elegante en frisse wijn die gewoonlijk na een vijftal jaar vrij toegankelijk is en een bewaarkracht heeft van ongeveer 10 jaar. Toch lijkt mij deze 2000 iets minder geslaagd dan enkele andere jaargangen die ik vroeger heb geproefd.

Château Gloria 2000

AOC Saint-Julien

Een nieuwe “mol” tussen de *Lagrange*'s. *Château Gloria* is eigenlijk in zijn huidige vorm van 47ha, ontstaan door samensmelting van afzonderlijke stukken land van ondermeer de kastelen *Beychevelle*, *Léoville-Poyfféré*, *Gruaud-Larose* en *Duhart-Milon* dat toen wat land bezat in Saint-Julien. Onder leiding van *Jean-Louis Triaud* werd er heel wat geïnvesteerd zowel in de kelders als in de wijngaard. Resultaat: deze vroegere vaandeldrager van de *crus bourgeois* onderscheidt zich door zijn regelmaat en produceert volgens ingewijden sinds ettelijke jaren op het niveau van een 4^{ième} cru classé.

De jaargang 2000 wordt in de neus gekenmerkt door een beetje natte aarde en vooral een dominante koffietoets, afkomstig van een strenge opvoeding van 14 maanden op (gebrande) eiken vaten die ieder jaar met een/derde worden hernieuwd.

In de mond ervaren we een eerder rustieke maar volle structuur met braambessen en retro nasaal vooral rode vruchten en tabak. Deze wijn is in zijn jeugd wat soepeler en iets meer toegankelijk dan de geklasseerde *crus* uit de omgeving. Enkele proevers treffen er te weinig zuur in en wat teveel alcohol.

Château Lagrange 2000

Hier ook een lichte koffietoets in de neus, maar deze keer aangevuld met wat vlezig tinten. De mond wordt gevuld met veel zuur afkomstig van kersen, maar alles wordt voldoende aangevuld met veel rijp fruit. Schitterende kwaliteitsbitters met een opmerkelijke synthese tussen de kracht van de tannine en een elegante zachtheid. De 76% *cabernet sauvignon* heeft ongetwijfeld bijgedragen tot de stevige structuur van deze wijn. De *petit verdot* werd niet gebruikt in deze jaargang, tenminste niet in de eerste wijn, omdat deze van nature uit als perfect harmonisch werd beoordeeld. Een puntje alcohol geeft wat warmte in de eindfase.

Château Lagrange 2001

In vergelijking met de jaargang 2000 is deze 2001 heel wat nerveuzer en pittiger. Uiteraard nog te jong met nog niet helemaal afgeronde tannine. De wijn is meer rechtlijnig en heel vlezig maar nog niet versmolten. Ligt in de klassieke lijn van het kasteel met een uitgesproken neus van pruimen en kruiden, bijna gekonfijt en ook dat tikkeltje chocolade op de achtergrond. Vooral het hout is hier goed gedoseerd. Een behoorlijk aantal proevers verkiezen deze wijn boven de jaargang 2000.

Deze verticale proeverij van Château Lagrange Saint-Julien was mooi opgebouwd in de voorschreven drie fazen. Herhaaldelijk hebben de proevers tijdens het blindproeven bepaalde jaargangen kunnen aanwijzen en kwamen na gezamenlijk overleg tot volgende conclusie:

- *De meeste wijnen uit de eerste reeks hadden opvallend weinig kleurevolutie. Bepaalde van de oudere tachtigers werden gekenmerkt door secundaire en tertiaire aroma's en de oudere tachtigers vertoonden eerder negatieve tonen van conserven en bloemkool, waren schraal geworden met een bittere droog trekkende finale.*
- *Bij de tweede reeks waren de wijnen meestal goed ontwikkeld met een mooie balans tussen alcohol, fruit, tannine en zuur. De houtlagering was in de meeste gevallen goed gedoseerd en deze wijnen komen nu goed op dronk.*
- *De wijnen van de derde reeks proeven vooral op hun fruit en hebben nog tijd nodig tot alles versmolten is. Lagrange 2000 en 2001 worden twee grote jaargangen. Ze hebben daartoe alles in zich maar mogen pas in het volgende decennium ontkurkt worden.*

Twintig jaar werk in de wijngaard en de kelder hebben geleid tot wijnen die uitmunten door de zeer actuele zijdeachtige structuur van de tannine, de zuiverheid van het fruit en de klassieke densiteit van de terroir van Château Lagrange. (RIBA)