

## Dinsdag 6 februari 2007: Bordeaux 1997

16 Bordeauxwijnen geselecteerd door Jan Termote en Roger Verstraete

### PROEFNOTITIES

1997 was geen jaargang om een bewaarwijn te maken. Dit gegeven wisten we al toen we op 6 februari 2007 in onze Wijnacademie enkele van deze wijnen op de proeftafel brachten. Sommige druiven "cabernet" werden wegens moeilijke weersomstandigheden in 1997, pas 125 dagen na de bloei geplukt terwijl 100 dagen rijping in normale wijnjaren voldoende zijn. Het jaar 1997 zal de geschiedenis ingaan als een wijnjaar met een zeer vroege maar ook langdurige oogst, het gevolg van een zeer onregelmatige ontwikkeling van de druiven.

De eerste maanden van het jaar waren relatief warm en droog, waardoor de wijnstokken al vroeg gingen ontbotten (3 weken vroeger op normaal schema). Wat nachtvorst veroorzaakte gelukkig weinig schade. Dat de bloei dan al op 23 mei (gewoonlijk rond 14 juni) plaats vond, heeft niemand verwonderd. In de maanden mei en juni lagen de temperaturen boven het gebruikelijke gemiddelde, maar er viel ook uitzonderlijk veel regen. In mei was dit tweemaal zoveel als gebruikelijk en in juni zelfs driemaal zoveel. Juli was terug normaal qua neerslag en temperatuur. Het slechte weer in de maanden mei en juni deden de 22 dagen voorsprong van de bloei gedeeltelijk teniet, want tegen eind juli was de verkleuring van de druiven (van groen naar blauw) zelfs tot 18 dagen teruggebracht. Augustus zorgde met heel wat warmteonweer ook voor veel neerslag. September en oktober, zeer warm en droog, hebben gelukkig nog heel wat goed gemaakt.

De oogst van de druif merlot begon rond 10 september en cabernet kon een week later geplukt worden. Dat een zeer vroege oogst niet altijd tot de beste resultaten leidt, bewijst ondermeer de jaargang 1997. De druiven hadden zich zeer onregelmatig ontwikkeld. Dit deed zich niet alleen voor in de verschillende regio's of wijngaarden, maar ook bij de druiventrossen aan dezelfde wijnstok. Dit zorgde voor moeilijke keuzes wanneer en wat juist mocht geplukt worden. Men moest herhaaldelijk terug de wijngaard in voor een zorgvuldige selectie, wat resulteerde in een lang aanslepende oogst.

Bovenop werd het voor de wijnproducent nog een zeer dure oogst. De kosten werden nog verhoogd door het nemen van bepaalde voorzorgsmaatregelen, zo ondermeer om meer concentratie in de most te krijgen. Een gebruikelijke, maar kostbare maatregel is ondermeer het laten wegvloeien van een deel van de most uit de cuves zodat er minder sap overblijft dat met de druivenschillen kan gisten. Hierdoor krijgt men meer concentratie in de wijn.

De 16 flessen wijn uit 1997 die op de proeftafel kwamen, werden allen in opbouwende reeksen "blind" geproefd. Het waren bijna allemaal rode wijnen uit de categorieën 'cru bourgeois' of 'grand cru' afkomstig van de rechter- en linkeroever in Bordeaux, uitgezonderd één witte wijn van Château Larrivet Haut-Brion.



Jan Termote en Roger Verstraete zochten enkele maanden naar 16 flessen Bordeaux '97

#### Reeks A:

##### Château Larrivet Haut-Brion

Pessac-Léognan (wit)

Oenoloog Michel Rolland is hier raadgever op het kasteel en de witte wijnen worden meestal gekenmerkt door een vette structuur en een stevige houtlagering.

De wijn vertoont een fonkelende goudgele kleur en laat dikke traansporen na op de glasrand. Al in stilstaande fase krijgen we een gerookte geur van gebrande amandelnootjes die na het walsen van de wijn nog wordt versterkt met een positieve evolutie. We krijgen een zeer droge maar krachtige aanzet in de mond met dominant bitter dat wat stoort. De smaak is romig met nootjes doch het fruit wordt wat onderdrukt door een flinke portie eik. De finale is lang en streng door het bitter, maar gelukkig is daar nog het fijne zuur dat alles fris houdt zodat deze wijn nog enkele jaren aan kan.

## **Reeks B:**

### **Château Citran**

*Cru Bourgeois Haut-Médoc*

Een opvallende diepe kleur, maar een tamelijk gesloten neus met wat rood fruit, kreupelhout en een licht gebrande koffietoets. De smaak is bitter en plantaardig geëvolueerd. Hier is het fruit verdwenen, het zuur komt opzetten en de smaak wordt lichtjes onzuiver. De finale is bitter en gebrand en wordt droog trekkend. *Citran* heeft de tien jaar niet gehaald, ver van zelfs.

### **Château Poujeaux**

*Cru Bourgeois Moulis-en-Médoc*

Ook deze wijn laat niet veel geur los in stilstaande fase; nauwelijks wat rood fruit na opschudden maar ietsje meer dan bij *Citran*. Er wordt ook een toets van champignon waargenomen, maar in de smaak komt weer die bitterheid opzetten die de wijn hoekig en uitdrogend maakt. Niets in deze wijn kan nog bekoren, zelfs wat 'ansjovis' dat Roger er in waarneemt. Versleten en voorbij.

## **Reeks C:**

### **Château d'Angludet**

*AOC Margaux*

Onzuiver in de neus en een lichte muffigheid zet zich door in de smaak. Geen spoor van fruit meer waar te nemen, alleen bitter dat opnieuw komt opzetten. Geen evenwicht meer; houterig en teveel zuur in de afdronk, maken deze wijn ongenietbaar.

### **Château Labegorce**

*AOC Margaux (magnum fles)*

Een opvallend geëvolueerde kleur met breed getaande rand en vrij doorzichtig. Toch een behoorlijke viscositeit waar te nemen op de glasrand. Een lichte leertoets maar vooral rood fruit zijn opvallend bij de eerste geuropslag. We ervaren al wat tertiaire aroma's. Aards, met wat humus, ceder- en kreupelhout met kersen op likeur. In de mond blijft het fruit aanwezig met vooral kersen. Alles is tamelijk evenwichtig met tannine die volgens Rik eerder schraal overkomt en volgens andere proevers nog fijn is. Al behoorlijke evolutie in de mond met een finale die stoeit op (fijn) zuur en tannine. Wellicht heeft de magnumfles deze wijn een wat langer leven gegeven.

## **Reeks D:**

### **Château Larmande**

*Grand cru classé Saint-Emilion*

Deze wijn heeft nog een mooie - diepe kleur, maar begint toch lichtjes te tanen. Het is de eerste wijn van de avond die onmiddellijk een mooie uitgesproken geur verspreidt na opschudden. Behoorlijk wat rood fruit met vooral framboos. Ook een accent potlood komt er in voor. In de smaak gaat alles vrij vlug bergaf. De nog fruitige aanzet vloeit over in bitter en het smaakgevoel wordt schraal, gebrand en streng met een heel korte finale. Opnieuw het probleem van veel 97ers van bijna 10 jaar oud.

### **Château La Couspaude**

*Grand cru classé Saint-Emilion*

Een uitbundige, krachtige en complexe neus belooft veel. Gekonfijt fruit met op de achtergrond een fijne lichte kruidigheid. De smaak aanzet bestaat vooral uit kersen en de mondvulling getuigt van heel wat meer structuur dan bij de vorige geproefde wijnen. Retro nasaal worden de liefhebbers van humus, champignon en truffel nog even verwend. Is de tannine niet van een twijfelachtige rijpheid? Deze wijn heeft meer de natuurlijke gave van zijn terroir, dan deze van het fruit en dat lokt discussie uit in de proefgroep. De meningen zijn verdeeld of de woorden 'fijn', 'finesse' en 'mooi' vandaag nog aan deze wijn mogen toegekend worden.

## Reeks E:

### **Château Saint-Pierre**

*Grand cru classé Saint-Julien (4<sup>ième</sup> cru)*

Een diepe kleur en een animale neus kenmerken het voorspel. De smaakaanzet is niet heel zuiver en midden en achteraan de mond worden we ‘geteisterd’ door bitter, muffigheid en gebrand. Een veel te kort en droog trekkend einde doet ons de wijn vlug vergeten.

### **Château Léoville-Barton**

*Grand cru classé Saint-Julien (2<sup>ième</sup> cru)*

De wijn opent zich met een heldere granaatkleurige spiegel met behoorlijke diepgang en vol aflopende tranen. Rijp donkerrood fruit met vooral bospessen en veenbessen strelen een licht gebrande neus. Aarde, cassis, zoethout, oosterse kruiden, ceder kenmerken een mooie complexe smaak die romig en sappig is. Roland brengt het mooi frisse zuur onder de aandacht. Alles versmelt mooi in de nasmaak die bijzonder lang en sensueel is door zijdeachtige tannine, een vleugje tabak en cederhout. Puur ras en eerlijke expressie. De frisse druiven *cabernet* maken *Barton* imponerend, wat uitzonderlijk is voor een ‘97.



## Reeks F:

### **Château Lafon-Rochet**

*Grand Cru Classé Saint-Estèphe (4<sup>ième</sup> cru)*

Dit kasteel ligt tussen de andere grote namen *Lafite Rothschild* en *Cos d’Estournel* en produceert sinds geruime tijd weelderige en harmonieuze wijnen die gemiddeld wat eerder mogen gedronken worden dan de andere soortgenoten uit Saint-Estèphe wegens de zeer rijpe druiven *merlot* die er meestal geogst worden.

Het eerste geurcontact is verleidelijk met kruiden en wat tabak. Dit zet zich door in een mooie sappige smaakaanzet waarbij witte peper

en ceder de smaakpapillen strelen. Ik krijg plots een warmtegevoel (achteraf zou blijken dat de fles 13° alcoholvolume aangeeft) en een opkomende bitterheid. De wijn is licht plantaardig in de afdrank maar blijft perfect in evenwicht door zijn zuur. Roger heeft het over een *rustieke* wijn, hard maar goed. De wijn is perfect op dronk en stoeit op een ‘ouderwetse’ wijnbereiding.

### **Château Cos d’Estournel**

*Grand cru classé Saint-Estèphe (2<sup>ième</sup> cru)*

*Neus:* rokerig, geroosterde toast, gebrande koffie, kruiden, paprika. Alles in een “tertiair” stadium maar heel complex.

*Smaak:* krachtige aanzet met heel veel zwart fruit, karamel, chocolade en zoethout. Wat plantaardige bitterheid in de finale die bijzonder lang is. Doet ons denken aan de jaargang 1988.

We hebben hier wel te doen met een heel atypische *Cos*.

### **Château Pontet-Canet**

*Grand cru Pauillac (5<sup>ième</sup> cru)*

In deze reeks was *Pontet-Canet* de vreemde eend in de bijt. Naast de twee Saint-Estèphe’s konden de proevers deze wijn moeilijk aanduiden, temeer daar hij na een atypische *Cos* werd geproefd.

De effectieve oogst ‘97 duurde op *Pontet Canet* 16 dagen, van 12 september tot 2 oktober en de wijn is samengesteld uit 63% *cabernet sauvignon* en 37% *merlot*. Het was het tweede jaar dat *Alfred Tesseron* de vrije hand kreeg van zijn vader en hij bracht een opmerkelijke herwaardering van de wijnen van het kasteel, ook mede dank zij professor *Peynaud*. De jaargang 1997 is er een schitterend bewijs van.

Een raszuivere geurencomplexiteit overvalt ons met cassis, bosbes, zoethout en cederhout. De smaak blijft niet achter. Vlezige maar verfijnde tannine omwikkelt het structuurgevende zuur, wat aan de wijn in zijn geheel een zijdeachtige textuur geeft. Het sappige en de frisheid delen in het plezier. Met kop en schouder boven de twee, toch al heel behoorlijke andere wijnen van deze reeks.

### **Reeks G:**

#### **Château Larrivet-Haut-Brion**

*AOC Pessac-Léognan*

Een licht getaande rand is typisch voor de jaargang en ook de diepgang van de kleur is maar mager. Ook een zeer geëvolueerde neus is niet veel belovend. Een licht gebrande toets zet zich door in de smaak en er komt veel bitter opzetten dat het fruit volledig verdringt. Zuur, schraalheid en een uitgedroogde finale maken de wijn ongenietbaar.

Maar wat heeft niemand van de proevers opgemerkt! Het cijfer 7 is op de fles uit het etiket weggesneden en op het kurk staat het jaartal 1996... Iemand heeft ons in de maling genomen, want we hebben 1996 geproefd in plaats van 1997. Heren samenstellers van deze proeverij, wie heeft ons dat gelapt?

#### **Château Haut-Bailly**

*Grand cru classé Pessac-Léognan*

Een zeer geëvolueerde neus doet ons opschrikken. We snuiven wel wat fruit op maar het is als een geopende conservendoos met bonen die ons in het gezicht vliegt. In de mond blijft alleen maar plantaardige bitterheid en dominant zuur over. Is dit wel een correcte fles?

Voor de *Guide F. Chartier 2005* werd deze wijn nog recent geproefd en de proefnotitie eindigt met volgende beschouwing: « *L'élégance et surtout du charme. Les tanins sont étonnamment mûrs et enveloppants. L'ensemble démontre une générosité plutôt rare chez ses voisins du même millésime de qualité moyenne. Jusqu'au 2010* ». Was dit misschien een proefnotitie van jaren geleden?

### **Reeks H :**

#### **Château La Fleur de Gay**

*AOC Pomerol*

Dit is een prestige cuvée van *Château La Croix de Gay*, gemaakt van uitsluitend *merlot* afkomstig van een heel kleine wijngaard naast *Château Petrus* en *Château Lafleur*. De kleur is lichter dan de vorige wijnen. Het aantrekkelijke in de geur zit hem in de complexiteit van humus, truffel en wat zoethout. Een vol zachte smaakaanzet met finesse typeert de zeer rijpe *merlotdruif*. Er is wat rood en zwart fruit maar volgens bepaalde proevers krijgt de wijn naar het einde toe teveel zuur en moet de wijn aan finesse heel wat inbinden. Anderen vinden dit nog een mooi product.

### **C**

#### **Château La Conseillante**

*AOC Pomerol*

Noorse kers, zwarte bes, opnieuw een aardse neus met wat vluchtige munt, vermengen zich elegant. De smaakaanzet is smeugig waarop een stevige structuur volgt met strakke tannine, afgerond met wat cederhout en een beetje tabak. Stevig zuur zet zich in de finale goed door. Het flatteert de enen, doch doet anderen wat schrikken.

Bijna niemand heeft de herkomstbenaming van beide wijnen *Pomerol* "blind" kunnen achterhalen, tenzij een paar 'gokkers'.

### **Enkele algemene nabeschouwingen:**

- ❖ Bordeaux 1997 heeft nu nog bij vele wijnen een behoorlijke kleur. Het oorspronkelijk mooi fruit is echter bij tal van wijnen al verdwenen. Alleen enkele van de betere kastelen hebben nog wat in zich om het nog enkele jaren uit te houden, maar de meeste wijnen worden toch best gedronken of moesten dit al geweest zijn. Alle wijnen zitten al in hun tertiaire aroma's.
- ❖ De wijnen bezitten minder structuur en concentratie dan deze uit 1996 en 1995.

- ❖ 1997 was geen jaar om een bewaarwijn te maken. Sommige *cabernetdruiven* werden pas 125 dagen na de bloei geplukt, terwijl 100 dagen normaal is. *Léoville-Barton* is een van de weinige wijnen van deze jaargang die rijkdom bezit zonder log of hol te zijn. De meeste proevers vonden deze wijn ook de beste van de proeverij.
- ❖ De tannine is meestal zachter in 1997 en de wijnen zijn sneller op dronk gekomen dan de twee voorgaande oogsten.
- ❖ De beste wijnen komen uit het noorden van de Médoc (Saint-Estèphe en Pauillac), evenals uit de gebieden Pomerol en Saint-Emilion, waar de druif *merlot* de bovenhand heeft.
- ❖ De verschillen tussen de wijnen zijn enorm. Roger vindt de vergelijking van de 3 wijnen in reeks F zeer geslaagd. Bijna iedereen vond deze reeks de beste van de avond.
- ❖ Voor wat *La Couspaude*, *La Fleur de Gay* en *La Conseillante* betreft, ontstond er onder de proevers heel wat discussie betreffende de waardering. Bij de laatstgenoemde twee kastelen vond een deel van het proefteam dat de kwaliteit na nog geen tien jaar ondermaats was tegenover hun status. Bij Jan 1 droegen deze twee Pomerols zijn voorkeur, alleen al om hun finesse en rondheid, ondersteund door zeer fijn en fris zuur. Deze wijnen typeert hij als "*Top Bourgogne*" wegens het mooie zuur. (RIBA)



*De teksten voor deze proefnotities zijn van de hand van Rik Baekelandt en Jan Termote.*

*De foto's werden genomen door Jan Goddeeris.*