Sommeliersreis Médoc 2012

Van 1 tot en met 5 april jongstleden reisde een groep enthousiaste, jonge sommeliers af naar Médoc. Voor de meesten was het de eerste keer in dat wereldvermaarde wijngebied en dat zag je. De leergierigheid spatte er vanaf. Vooral ook leerzaam was het proeven van de primeurs – een eerste indruk van de Bordeaux-oogst van 2011. Een indrukwekkend mooie trip mogelijk gemaakt door Sopexa en het Conseil des Vins de Médoc.

De sommeliers namen ieder een deel van het intensieve programma voor hun rekening in de vorm van een reisverslag. De highlights uit alle bijdragen zijn bijeengesmeed tot een overkoepelende terugblik. Het begon allemaal bij een grote coöperatie in Gaillan:

Dag 1. Cave Coopérative UNI Médoc: Eendracht maakt machtig
(Door Nienke Hofkamp en Ruben Kwakman)

Openen met Andre Hazes in de Médoc lijkt ietwat ongepast, maar het gegeven om georganiseerd samen te komen om kennis en middelen te delen, is nu eenmaal een eeuwenoud en internationaal begrip, dat we in allerlei vormen overal tegenkomen. Niet alleen de voetbalsupporters uit het lied van Hazes zijn daar een mooi voorbeeld van, ook het Gilde van Sommeliers vindt zijn oorsprong in de behoefte van gepassioneerde mensen om zich te verenigen. De Uni-Medoc past uitstekend in deze lijn van het bundelen van krachten, van eendracht.

Uni-Medoc is de grootste onder de Coöperatieve Caves, een beweging die zijn oorsprong vindt in de crisis van de jaren 30, waarin veel landeigenaren op de rand van faillissement stonden en noodgedwongen moesten samenwerken om de kwaliteit van hun productie te blijven waarborgen. De Uni ondersteunt 250 kleine wijnboeren met gezamenlijk 1200 hectare aan wijnbouw. In totaal worden er acht miljoen flessen per jaar geproduceerd, wat neerkomt op 20 procent van de hele Médoc. Ze maken 50 ‘ Chateau’ -wijnen en 50 merkwijnen gemaakt op meerdere locaties om het fruit zo gezond mogelijk te kunnen verwerken.

Qua stijl van de wijnen wordt er goed geluisterd naar de wensen van de consument, die liever rijpere rondere makkelijk drinkbare wijnen drinkt. Zo word er steeds meer merlot gebruikt. Gebruikelijk is de blend 50/50 (merlot/cabernet sauvignon). Bij de coöperatie hebben ze geen moeite met het gebruik van vervangers van houten vaten. Vooral voor de goedkopere wijnen maken ze gebruik van *staves* en *chips* om de wijnen aantrekkelijker te maken voor een groot publiek. Ook wordt er geëxperimenteerd met het gebruik van Amerikaans eiken, zij het op kleine schaal.
Ook wordt er bij de coöperatie gebruik gemaakt van thermo-vinificatie, wat door oenoloog Laurent Vache werd uitgelegd als een grote au-bain-marie-tank waarin de most twee tot drie minuten op 70 graden Celsius wordt verwarmd om meer kleur en smaak uit de druiven te halen, dit ook weer om de wijnen toegankelijk te maken.

Te gast zijn bij de Uni-Medoc was niet alleen een leerzame belevenis, maar voelde als een warm welkom in de streek. En eerlijk is eerlijk: de combinatie van kennis en gastvrijheid, is natuurlijk niet alleen kenmerkend voor de Uni, maar ook oh zo onmisbaar in ons vak. Een combinatie waar wij onszelf nog elke dag in proberen te ontwikkelen. Onze reis is met een klapper begonnen, en daar worden we blij van.

"Maar doe het wel verstandig, maak de mensen blij". Gastronomie ten top. Wie zong dat ook alweer?

Dag 1. Château Lilian Ladouys: oude winery met moderne apparatuur
(door Bianca van den Berg en Tamara Puts)

Op maandagmiddag na de lunch stond er een bezoek gepland aan Château Lilian Ladouys in Saint-Estèphe. We werden ontvangen door wijnmaker Vincent Bache-Gabrielsen en zijn collega Cindy Ceres.

De geschiedenis gaat al terug naar 1564 toen het château (toen genoemd ‘ ’ La Doys’ ’ naar een waterbron die hier was) al in het landregister stond. Na de eerste wereldoorlog kwam Château Ladouys in handen van Christian Thieblet en zijn vrouw Lilian en werd haar aan de naam van het

châ teau toegevoegd. Sinds 1932 met de classificatie Cru Bourgeois. In 2008 werd de familie Lorenzetti eigenaar. Zij zien het klavertje vier dat op een van de torens staat als een teken van hun geluk en een link tussen verleden en heden - ze gebruiken het nog steeds op de etiketten van hun wijn.

Het domein beslaat 100 percelen verdeeld over 46 hectaren wijngaard: 53 procent cabernet sauvignon, 43 procent merlot en vijf procent cabernet franc en petit verdot. De bodemsoorten: 61 procent kiezel, 23 procent klei en 16 procent zand en gravel. Alle variëteiten die nodig zijn en voor de beste condities zorgen voor de perfecte groei van de druiven. De druiven worden op een zo milieuvriendelijk mogelijke manier geteeld met veel respect voor de natuur. Ze planten ook veel gras in de wijngaarden. De wijngaarden waren heel erg verspreid over de Saint-Estèphe en door wijngaarden aan te kopen en te verkopen zijn ze vanaf 2008 tot nu meer gegroepeerd en dichter bij elkaar. De druiven worden voornamelijk met de hand geoogst.

Wijnmaker Vincent komt uit Australië en werkt sinds 2008 bij Châ teau Lilian-Ladouys. Zijn doel is om wijnen te maken die terroir en fruit hebben met veel concentratie, maar ook wijnen die toegankelijk zijn en goed verteerbaar. Voor zo' n oude winery is er veel moderne apparatuur en er zijn in 2009 nog nieuwe tanks bijgekomen om de verschillende percelen ook apart te kunnen fermenteren. Vincent vertelde dat 2011 een lastig jaar was, maar de cabernet sauvignon van goede kwaliteit. Merlot was helaas wel wat lager van kwaliteit.
2011 was een zacht jaar met minder alcohol. Er moest dus opgepast worden met het gebruik van hout en gezocht worden naar balans tussen hout en fruit. Daarom is er dat jaar veertig procent nieuw hout gebruikt en zestig procent gebruikt hout.

Dag 1. De charme van Châ teau Fonbadet
(Door Wout Jans en Bjö rn Cocu)

Het eerste châ teau dat we tijdens onze reis bezochten was Châ teau Fonbadet. Het ligt - waar anders? - aan de D2 en een lange witte oprit bracht ons er naartoe.
Madame Fonbadet, een beeldschone dame, ontving ons hartelijk. Samen met haar vader is zij volledig verantwoordelijk voor alles wat er gebeurt. Van zowel het werken in de wijngaard en in de kelder tot de blending. Deze kennis en passie resulteert in wijn van hoge kwaliteit: Fonbadet heeft al jaren een Cru Bourgeois-status. Opvallend: in de middeleeuwen maakte dit châ teau deel uit van Latour.

Wat de wijngaard betreft gaat het tegenwoordig om een totaal oppervlakte van 20 hectare verdeeld over drie districten. Vier hectaren bevinden zich tussen Châ teau Latour en Pichon Comtesse, drie hectaren in het centrum van Pauillac, grenzend aan Lynch Bages en dertien hectaren in het noorden van de appelatie omringt door de wijngaarden van Mouton Rothschild.

Feiten & cijfers
De wijnstokken van Chateau Fonbadet hebben een gemiddelde leeftijd van 50 jaar met een plantdichtheid van 10.000 stokken per hectare. De bodem bestaat uit kiezel. Wijnbouw: natuurlijke drainage en geploegde grond. Men maakt gebruik van de Double Guyot met korte hijskranen. De bescherming van de wijngaard gaat volgens een gecontroleerd managementsysteem.
Als ze gaan uitdunnen, doen ze dat alleen met de jonge druiventrossen. Incidenteel verwijdert men blad, ongeveer acht dagen voor de definitieve oogst. De oogst wordt handmatig gedaan en gesorteerd op de sorteertafel. De wijn bereiden: volledig ontstelen en zacht kneuzen. De temperatuur wordt volledig gecontroleerd door een koelingsysteem. Dagelijks oversteken tijdens de alcoholvergisting. Aflopen na inweking tussen 28 en 35 dagen. De marc persen met een verticale Pepin Coq-pers. De malolactische gisting vindt plaats in barrique. Assembleren in december, afhankelijk van de rijping door selectief proeven. De houtrijping in barriques duurt 18 maanden, 30 procent daarvan is nieuw eiken. De wijn wordt traditioneel geklaard en gepolijst doormiddel van eiwitten.

Châ teau Fonbadet heeft een gemiddelde productie van ongeveer 30.000 flessen per jaar. Deze worden op het châ teau zelf gebotteld.

Dag 2. Bordeaux primeurs 2011 chez Château Camensac et Château Marquis de Terme
(door Marieke Vennix-Kool)

Deze dag staat in het teken van de Sterren uit de Médoc: de Primeur-proeverijen van de Grands Crus Classés. We krijgen de kans om de primeurwijnen van oogstjaar 2011 te proeven. De wijnen zijn nog niet af, maar geven alvast een indicatie van hoe hun toekomst eruit ziet. 2011 wordt geen topjaar zeggen ze, maar eerst moesten we maar eens ontdekken hoe je deze wijnen het beste kunt proeven. Een hele opgave: door die tannines en zuren heen en proeven wat het potentieel is. Lastig, maar na de eerste wijnen en wat tips wordt het al iets minder moeilijk. Het is een hele beleving op zich en zeer zeker goed voor onze manier van proeven!

We vertrokken allereerst naar Château Camensac voor het proeven van Moulis, Listrac, Haut-Médoc en Médoc.
Château Camensac staat in Saint Laurent du Médoc in het hartje van haut-Médoc, grenzend van de fijnste landgoederen in Saint Julien. De opbrengst wordt bewust laag gehouden voor een grotere concentratie en de wijngaard op zich wordt beheerd met de grootste zorg. De druiven worden hoofdzakelijk geplukt met de hand. Elke jaargang wordt gemaakt volgens eeuwenoude traditie, die met de modernste technieken wordt gecombineerd. Dankzij zijn speciale grond, volkomen aangepaste druivenrassen, het gematigde micro- klimaat en het bekwame wijnteam, maakt Château Camensac wijnen met een complex, geconcentreerd boeket en een diepe rode kleur. In de mond is Camensac rond, elegant en duidelijk waardig van zijn Cru-status, tevens één van de meest gezochte wijnen in Haut-Médoc.

Na de lunch vertrokken we naar Château Marquis de Termes voor het proeven van Margaux.
Château Marquis de Terme ligt in de meest zuidelijk gelegen Médoc-appellation, Margaux, op de linkeroever van de Gironde. De wijngaarden van dit fameuze Château liggen rondom het dorpje Margaux.

Het 40 hectare grote wijngaardareaal van dit domaine is voornamelijk beplant met cabernet sauvignon-druiven (55 procent). De overige hectaren met merlot (35 procent), petit verdot (7 procent) en cabernet franc (3 procent). Na een strenge selectie van de druiven tijdens de handmatige oogst, vindt de gisting plaats op roestvrijstalen tanks. Na een lagering op gedeeltelijk (30-50 procent) nieuwe eiken houten vaten, wordt de wijn gebotteld. Château Marquis de Terme is dan ook een stevige, goedgevulde, krachtige rode wijn met een lange afdronk en goede tannines.

Dag 2. De winnaar: Château Lagrange
(door Martijn Struijk)

Op dinsdag 3 april bezochten we Château Lagrange. Hier proefden we de primeurwijnen van 2011 van de Grand Cru Classées uit de appellations St. Estèphe, St. Julien en Pauillac. Hiervoor hadden we al een aantal primeurwijnen geproefd op Château Camensac, we wisten dus al een klein beetje wat ons te wachten stond.

De algemene indruk van de primeurs was tot dusver wisselend, het was voor iedereen de eerste keer dat we op zo' n grote schaal zoveel verschillende primeurwijnen te proeven kregen. Dat betekende op de eerste plaats hard werken en geconcentreerd proeven. Wat is het potentieel van deze wijnen, wat moet een primeurwijn nu al hebben of wat juist niet? Vele vragen die bij je op komen tijdens het proeven.

Op Château Lagrange kregen we toch wel een zeer mooie serie te proeven, de meeste van ons waren het er toch wel over eens dat hier de mooiste wijnen werden gepresenteerd. Het was een erg druk bezochte proeverij, waarbij aansluitend ook een lunch geserveerd werd.

Voor mij persoonlijk waren er deze middag twee winnaars: Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande en Château Croizet-Bages. Echter dit waren de winnaars van de primeurproeverij, tijdens de lunch daarentegen kwamen er ook een aantal mooie wijnen op tafel, waarbij voor mij de absolute winnaar van de volledige reis naar voren kwam: Château Lagrange 2000. Deze wijn was wel zo wonderbaarlijk mooi geconserveerd gebleven, het fruit zat er nog heel mooi in, prettig dik sap in de smaak en goed geï ntegreerd hout in combinatie met de tannines, een erg complete wijn die me - net zoals deze reis - nog lang bij zal blijven.

Dag 2. Château Kirwan: een anekdote
(door Niels van Laatum)

Hard proeven, die primeurs. Rood, rood en rood. Paarse lippen, paarse tanden. En dan - bij het weelderig fraaie Château Kirwan - eindelijk wit. Heerlijk, verkoelend, opwekkend wit. Denk je dan. Maar neen, Sauternes... dessertwijnen. Man, ik kon er toen niks mee. Te zoet, te zwaar. Hoezo, fraicheur? Na drie glaasjes hield ik het voor gezien. Naar buiten, de zon in en dromen van een koud glas mousserende heerlijkheid. Nou ja, dat hebben we die avond dan ook maar gedaan…

Dag 3. Chateau Fourcas Hostens, Listrac: nu ook witte wijn!
(door Sacha de vries)

De appelation Listrac omvat 668 hectare. De wijngaarden van Fourcas Hostens zijn aangeplant met merlot, cabernet sauvignon, petit verdot en 1 hectare cabernet franc. Er staat vaak veel wind en de grond is poreus. De bodem bestaat uit kalk, waar merlot staat aangeplant, en grote kiezels, waar de cabernet sauvignon het goed doet. In het verleden werden hier strenge wijnen geproduceerd die bedoeld waren om lang te bewaren. Tegenwoordig worden er meer toegankelijke wijnen gemaakt die jong gedronken kunnen worden.

In 2009 zijn ze hier begonnen met een grote verbouwing. Sinds 2010 werken ze volgens een nieuwe werkwijze. Er zijn veel betonnen en houten tanks aangeschaft. In de houten tanks gaan de druiven van oude wijnstokken (ongeveer 50 jaar oud). Na de oogst gaan de druiven zo snel mogelijk in de houten tanks. Vervolgens rijpen ze hier twaalf maanden. Van ongeveer de helft van de gehele productie wordt een eerste wijn gemaakt.
In de betonnen tanks is het de bedoeling om meer fruit te verkrijgen. Er worden wel blends gemaakt met de wijnen die in de houten cuves hebben gerijpt. De tweede wijn wordt opgevoed in houten tanks. Deze wijn heeft meer fruit en om deze reden hoeven de wijnen niet te rijpen op barriques.
Momenteel worden er 42 verschillende blends gemaakt. Hiermee ook een eerste en een tweede wijn.

Ook zijn ze bezig met een nieuw project: er worden witte druivenstokken aangeplant. De aanplant, sauvignon blanc en sémillon, gaat ongeveer twee hectare in beslag nemen wat goed is voor zo'n 14.000 flessen. Witte wijnen zijn eigenlijk heel specifiek voor Listrac. Met deze aanplant wordt Fourcas Hostens het vijfde huis dat witte wijnen produceert in Listrac. In totaal zijn er in Médoc 20 chateaux die witte wijnen produceren (onder de appelation Bordeaux).

Dag 3. Château Poujeaux, Moulis en Médoc: techniek uit voedingsmiddelenindustrie
(door Jeroen de Ridder en Edger Groeneveld)

Het tweede bezoek van woensdag 4 april gaat naar de kleinste appelation van de Médoc, Moulis. Château Poujeaux is één van de Châteaux in de omgeving van Listrac en Moulis met een uitstekende reputatie, hoewel er geen zijn die opgenomen werden in de classificatie van 1855. Na een kort welkomstwoord lopen we naar twee grote schuren, waar wanneer we binnen komen gelijk duidelijk wordt dat hier onlangs nog goed is geïnvesteerd in nieuwe technische apparatuur.
De rondleiding begint met het verhaal over het terroir, wat de kracht van Saint Julien en de elegantie van de Margaux moet opleveren. De bodem bestaat in Moulis vooral uit kiezel (gravel), heeft een goede afwatering en is te vergelijken met de bodem van de Grand Cru Classés langs de rivier. Echter zijn de wijngaarden iets hoger gelegen en verder verwijderd van het vochtige klimaat bij de rivier. De kans op rot is kleiner en de druiven hebben langer de tijd om te rijpen.

Château Poujeaux is al bekend vanaf de 16e eeuw, het wijngoed ontstond toen als dependance van Château Latour en werd na 1921 groot gemaakt door de familie Theil. Sinds 2008 is het Château in handen van Philippe Cuvelier en zijn zoon Matthieu, die ook eigenaren zijn van Clos Fourtet, een 1e Grand Cru Classéin Saint-Emilion.
Van de 68 hectare is er 62 in productie. Het grootste stuk wijngaard ligt om het château zelf en is 45 hectare groot. Het overige gedeelte vinden we op de weg naar Listrac en in de omgeving van Brilette. De wijngaarden zijn beplant met 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Cabernet Franc en 5% Petit Verdot. De gemiddelde leeftijd van de stokken is 35 jaar.

Een rondleiding door de kelder leert ons dat moderne technieken hier als een kans beschouwt worden om de kwaliteit van de wijn te verbeteren. Deze technieken zijn bijvoorbeeld afkomstig uit de voedingsmiddelenindustrie. Meest opvallend zijn de Mistral sorteermachine, ontsteelde druiven gaan op een vibrerende sorteertafel, waar een luchtstroom de verkeerde druiven eruit blaast, en de Tri-Optique, die de druiven met een kleurencamera sorteert.

Dag 3. Château d'Arsac, primeurproeverij Cru Bourgeois
(door Manon Verbruggen, Stefan Wierda en Olaf van den Berg)

Wat bij alle reisgenoten opgevallen zal zijn was de aankomst bij Château d'Arsac, namelijk per treintje. Iets dat zijn inspiratie duidelijk vond in de recreatiesector. De stijl van Château d'Arsac richt zich op een bepaalde beleving waarbij je jezelf even moet overgeven aan de fantasie van de eigenaren van het château. Opvallende kunst en decoraties te midden van de wijngaarden met voornamelijk primaire kleuren uit het palet van Mondriaan sieren de weg naar de ingang terwijl het treintje de gezelligheid en informaliteit omlijst.

Dat informele karakter werd direct vertaald naar de lunch waarmee we ontvangen werden, heerlijk informeel en bourgondisch (of moeten we hier het woord Bourgeois gebruiken?): crudités, brood en kaas zoals het bedoeld is in Frankrijk. Zeer verzorgd was de koffieservice met de bijna-verplicht-te-proeven cannelés. Hoewel er pakweg 200 wijnen op self-servicebasis op de proeftafel stonden was het lastig om bij de lekkernijen vandaan te blijven. Zeer rustig was het dan ook om de proeftafels en zeer druk bij lunchbuffetten. (Mag ik daar nog aan toevoegen dat het er onaangenaam koud was? Te koud om te proeven zelfs, red.)
Een zeer opvallend element bij dit château was dat de kunst van buiten ook binnen vertaald werd in een optisch bijna fata-morgana-achtig tafereel dat meteen deed denken aan de Efteling, alleen de muziek ontbrak nog…

Dag 3. Primeurproeverij Crus Artisans du Médoc in Arcins
(Door Annelies Smeeman)

Aan het eind van de laatste proefdag stond een proeverij in Arcins op het programma. Arcins is een heel klein dorpje in de Médoc. Voor ons stonden hier de Crus Artisans du Médoc klaar. De proeverij vond plaats in een oud gebouw tussen de wijnvelden; perfecte locatie voor de laatste proeverij van deze leerzame reis!

Even een kleine toelichting op wat we deze dag precies proefden. Crus Artisans du Médoc is een classificatie voor de kleinere wijnboeren van de Médoc. Deze mensen zijn meer gehecht aan hun identiteit dan aan de verkoop of aan winst maken. Op 11 januari 2006 is de benaming 'Crus Artisans' toegekend aan 44 erkende eigendommen verdeeld over acht AOC's van de Médoc. Zo krijgen deze wijnmakers ook erkenning van hun vakmanschap. Dit is een echte overwinning, want deze beschermde benaming is een kwaliteitsreferentie voor de consument.
Er stonden allemaal kleinere wijnboeren, ze verbouwen druiven op slechts ongeveer 5 tot 10 hectare. De 44 wijnboeren die gecertificeerd zijn met Crus Artisans zijn overigens allemaal klein. Het totale aantal grond dat ze bezitten is 330 hectare.

Helaas was het één van de rustigere locaties, maar daardoor hadden de wijnmakers de tijd om ons van alles te vertellen. Het zou zo leuk zijn voor deze kleinere boerderijen als ze wat meer bekendheid zouden krijgen.
De standhouders vertegenwoordigden oudere châteaus zoals bijvoorbeeld Château de Coudot uit 1868 en wat nieuwere zoals Château Bejac Romelys.
Wat de kwaliteit betreft was het erg schakelen, de wijnen zijn niet allemaal van hoogstaand niveau (uitzonderingen daargelaten). Natuurlijk zijn dit nog maar de jonge wijnen, dus laten we hopen dat de wijnen zich goed ontwikkelen. Dan ligt er voor ons sommeliers een mooie uitdaging om ook met deze wijnen - bijvoorbeeld voor arrangementen - mooie combinaties te maken.

Nawoord
(door Niels van Laatum)

Tot zover de meest in het oog springende programmaonderdelen van de trip naar Médoc. Uiteraard was dat niet alles. Zo waren we veel onderweg, waren er voldoende momenten van ontspanning aan de hotelbar en gingen we uitstekend eten in Bordeaux. Fijne stad trouwens. Een soort mini-Parijs. De laatste ochtend voor vertrek sloegen we er nog even wat lokale topwijnen in, in de hoop deze heelhuids terug naar Holland over te vliegen. Dat lukte. En o ja, wist je dat je in de vertrekhal van de luchthaven van Bordeaux heel prima kunt voetballen? Maar dat terzijde.

Ik kijk terug op een inspirerende reis, was onder de indruk van de kennis en leergierigheid van ’s Neerlands meest jonge en talentvolle sommeliers en ben er zelf ook weer een stuk wijzer geworden. Ik sluit graag af met een uitspraak van één van de sommeliers, die ik opving op de luchthaven. Een uitspraak die genoeg zegt: ‘ Ik heb zulke mooie dingen geproefd in Médoc, die moeten echt bij ons op de kaart!'