

## Bordeaux

# Wat brengt de oogst van 2008?



**Regen, vocht en schimmel. Een moeilijk jaar, zegt de een. Een klassiek Bordeaux-jaar, denkt de ander. Wat brengt 2008? Tijdens de oogst keken we mee over de schouders van de producenten.**

Tekst: Han Sjakes

**B**egin oktober. We lopen met de Nederlandse oenoloog Kees van Leeuwen door de wijngaarden van het wereldberoemde Château Cheval Blanc. De eerste bladeren zijn gevallen. Het is bewolkt, maar droog en niet koud. "De cabernet franc heeft nog twee weken nodig", zegt Van Leeuwen. "Het is voor Cheval Blanc de laatste oogst ooit."

De koude en natte zomer heeft de rijping sterk vertraagd. Veel wijnboeren hopen op nog minimaal een week zon om de druiven goed rijp te krijgen. Anderen wijzen erop dat de klimatologische omstandigheden - neerslag, temperatuur en aantal zonuren - opvallend veel lijken op die van 1988, dat uiteindelijk een uitstekend wijnjaar bleek te zijn.

De weersvooruitzichten zijn niet gunstig, maar Van Leeuwen maakt zich geen zorgen. "Net als in 1988 zal de wijn van 2008 niet 'big' zijn, niet zo rijk als de wijn van 1989, 2000 of 2005. Hij zal eerder drinkbaar zijn. Maar anders dan in 1988 laten we de druiven twee weken langer hangen. De opbrengst is dit jaar niet alleen laag door de slechte vruchtzetting, we hebben extra gesnoeid om goed fruit te krijgen. Het vergelijken van oogstjaren is onmogelijk. Wijn verandert elk jaar, net als de schilderkunst." "The proof is in the pudding", vindt ook Alexander Hall, die ons een korte opfriscursus geeft in de Ecole du Vin de Bordeaux. "De klimaatkenmerken van 1988 en 2008 mogen overeenkomen, heel veel andere dingen zijn veranderd, zoals de selectie van

de druiven, de praktijken in de wijngaard en de technieken in de wijnkelder."

## Nieuwe markten, nieuwe smaken

Niet alleen de wijn verandert elk jaar, de consument blijft evenmin dezelfde. Behalve vier Nederlanders en een Amerikaan zijn vijf Koreanen en vier Japanners uitgenodigd voor deze persreis. Koreanen drinken per jaar per persoon gemiddeld nog maar één liter wijn, de Japanners drie liter. Het mag duidelijk zijn op welke nieuwe markten de Franse wijnsector zijn hoop heeft gevestigd.

Dat bleek ook wel tijdens een wandeling door de stad Bordeaux. Een manager van Château La Gaffelière (St. Emilion Premier Grand Cru Classé) kreeg de groep bij toeval

## Hogere eisen en strengere controle

Het succes van de Bordeaux als merknaam heeft geleid tot een overschot aan (matige) wijn. Enerzijds probeert de Franse overheid met rooipremies af te komen van ondermaatse wijngaarden, anderzijds is de controle op de kwaliteitsvoorschriften verbeterd. Zo wordt sinds dit jaar de wijn alleen nog gekeurd nádat hij is gebotteld. Voorheen werd er van alles en nog wat gecontroleerd tijdens en na de oogst, maar het was niet altijd duidelijk wat er later daadwerkelijk in de fles ging... Ondertussen wacht de Médoc-classificatie Crus de Bourgeois op een herkansing. Na een eerdere poging tot herziening werd het kwaliteitslabel na protest van afgewezen producenten in zijn geheel afgeschaft. Begin volgend jaar wordt na keuring van de gebottelde wijn van 2007 een nieuwe selectie gemaakt van châteaux die Cru Bourgeois op het etiket mogen zetten.

in het vizier en 'dwong' ons bijna op bezoek te komen. Niet dat dat erg was. La Gaffelière is zo'n wijn die het verdient om de Aziaten over enkele jaren op een consumptie tien liter te brengen.

Als hij tenminste voldoet aan de Aziatische smaak. Want verandert de markt, dan verandert de wijn. Een kwestie van vraag en aanbod. Zo herinnert Alexander Hall ons eraan dat witte wijndruiven in 1963 nog de helft van de wijngaarden van de Bordeaux in beslag namen. Nu is bestaat meer dan 90% van de aanplant uit de blauwe druivenrassen merlot, cabernet sauvignon en cabernet franc.

Die witte druiven zijn niet verdwenen omdat de wijnboeren ontdekten dat de bodem en het klimaat in hun wijngaarden beter geschikt waren voor het telen van blauwe druiven. De overstap naar blauwe druiven werd ingegeven door de sterk gestegen vraag naar rode Bordeaux.

De Engelse wijnschrijver Oz Clarke zei onlangs dat minstens 50% van de basis-appellations (AOC Bordeaux en Bordeaux Supérieur) zich zouden moeten beperken tot witte wijn en rosé. Het terroir is ontoereikend voor rode wijn, vindt hij. "Ze proberen iets te doen waarin ze onmogelijk kunnen slagen." Het is niet zo'n gekke gedachte dat grote delen van de Bordeaux net als vijftig jaar geleden eigenlijk beter geschikt zijn voor witte dan voor blauwe druivenrassen. Weliswaar worden door de klimaatverandering en de verbeterde technieken in de wijngaard de druiven tegenwoordig rijper geplukt, toch is het klimaat in de Bordeaux nog altijd zeer gematigd. Met name cabernet sauvignon wordt vaak niet rijp genoeg. Er zijn in de Bordeaux meer moeilijke jaren dan mooie jaren.

## Sémillon in de mode

Witte Bordeaux heeft bovendien de mode mee: de druif sémillon is bezig aan een bescheiden come back. De klassieke Bordeaux-

blend van sauvignon blanc en sémillon (en soms nog wat muscadelle) kan als een welkome variant worden gezien op de populaire sauvignon blanc. De Bordeaux-mix houdt het midden tussen een sauvignon blanc en chardonnay, die andere veelgebruikte druif waar mensen een beetje op uitgekeken raken.

Sémillon kennen we ook van de edelzoete wijnen uit de Sauternes, Loupiac, Cérons en andere Bordeaux-regio's. Sauternes-producent Château Lafaurie-Peyraguey (de buurman van d'Yquem) schotelde ons een diner voor met uitsluitend botrytiswijnen. Edelzoete wijnen smaken goed bij (zoet)zure of kruidige sauzen, pittige gerechten, paddenstoelen, blauwe kazen, rauwe ham, kip, eend en gerookte vis. Een Sainte Croix-du-Mont bij coquilles met balsamicosaus en scheuten (cress) van biet en prei bleek een heel mooie combinatie te zijn. Sauternes en andere edelzoete wijn zou vaker bij de maaltijd moeten worden geserveerd en niet alleen bij foie gras en het dessert, zo luidde de boodschap.

En de rode Bordeaux? De echte top is onbetaalbaar (Cheval Blanc 2005 ging voor 500 per fles de kelder uit) en in de betaalbare prijsklasse moet je zoeken naar kwaliteit. En dan is betaalbaar iets anders dan goedkoop. Je vindt ze in de Médoc, bijvoorbeeld bij Château Paloumey en Château du Taillan waar we een bezoek brachten. En je vindt ze in de nieuwe appellation Côtes de Bordeaux, een samenvoeging van de vroegere Blaye, Castillon, Francs en Premières Côtes de Bordeaux, al kregen we daarvan niet veel opwindende voorbeelden te proeven. De beste wijnen dronken we dit keer in St. Emilion. Wat het oogstjaar 2008 aan dit beeld kan bijdragen of veranderen, zullen we moeten afwachten. Het duurt nog wel even voordat dit moeilijke dan wel klassieke oogstjaar wordt gebotteld.

>HorecaEntree<

## De 5 mooiste vondsten

### Château de Pressac

Jean-François Quenin kocht dit eeuwenoude château in St. Emilion in 1997 en werkt sindsdien continu aan de kwaliteit, die zich inmiddels uitstekend verhoudt tot de prijs. We proefden 2007 en 2002. Elegant fruit, tuinkruiden, milde houttonen en een fluweelzachte textuur. (Importeurs: Delhaize en Colruyt.)

### Château Fonroque

St. Emilion Grand Cru Classé. Eén van de weinige biodynamische bedrijven in de Bordeaux. De wijngaard moet het werk doen, vindt eigenaar Alain Moueix. Geen allemansvrienden deze wijnen (2006 en 2000), maar karaktervol, rijk aan mineralen en ongefilterd. (Importeur: Okhuysen)

### Château Cantelys

Expressieve, aromatische mix van sémillon en sauvignon blanc uit Pessac-Léognan, 2006. Parfum, bloemen en viscositeit van sémillon, grapefruit, limoen en kruiden van sauvignon. Stevige, maar aangename houttoets. Gastronomisch. (Importeur onbekend.)

### Château de Chantegrive

Chantegrive maakt naast rode en witte Graves ook een edelzoete wijn uit Cérons. Wij proefden 2001, een mooi jaar voor botrytiswijnen. Mild honingzoet (slechts 60 gram restsuiker), zacht fruitzuur, heerlijke geur, zeer fijne smaak, uiterst delicate wijn. (Importeur onbekend.)

### Château d'Arche

Sauternes Deuxième Grand Cru Classé. De 'micro-cuvée' d'Arche-Lafaurie komt van de beste stukken wijngaard en is in nieuwe eikenhouten vaten vergist. Jaargang 2003 is een krachtige, zeer kruidige, oneindig complexe, zeldzaam mooie wijn. (Importeur onbekend.)

