



## De Bordeaux wijnstreek

Een beknopt overzicht van herkomstbenamingen, productie, klassementen, klimaat, bodem, druivenras en vinificatie van rode wijn.

De Bordeaux wijnstreek, le Bordelais, is geheel gelegen in het departement Gironde, dat op zijn beurt weer gelegen is in Aquitanië (l'Aquitaine), een van de 22 administratieve regio's van Frankrijk. Met meer dan 134.000 hectare wijngaard geassocieerd als Appellation d'Origine Protégée (AOP) is l'Aquitaine in oppervlakte de belangrijkste wijnregio in Frankrijk, waarvan de Bordeaux wijnstreek met meer dan 115.000 hectaren het leeuwendeel voor zijn rekening neemt.

# Appellation d'Origine Protégée (AOP)

De Appellation d'Origine Protégée, ofwel beschermde oorsprongsbenaming (BOB), is een door de Europese Unie ingestelde beschermingsmaatregel van landbouw- en streekproducten. De traditionele Franse aanduiding voor AOP is Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). Aangezien deze nog steeds door vele châteaux in Bordeaux wordt gebruikt, gebruiken we hier de aanduiding AOC.

De Bordeaux streek kent zes regionale AOC's onder de benaming Bordeaux (Supérieur), die gezamenlijk iets meer dan de helft van de aangeplante hectaren en de productie voor hun rekening nemen. Deze AOC's betreffen (droge) witte, rosé, clairnet en rode wijn, alsmede Crémant de Bordeaux voor wit en rosé (zie kaart). Voorts zijn er, met de klok mee, vijf regio's te onderscheiden:

- **noordoost:** Bourg en Blaye (5 AOC's)
- **oost:** Libournais met o.a. Fronsac, Pomerol en Saint-Emilion (12 AOC's)
- **zuidoost:** Entre-deux-Mers, Côtes de Bordeaux etc. (11 AOC's)
- **zuidwest:** Graves, Sauternes etc. (6 AOC's)
- **noordwest:** (Haut)-Médoc (8 AOC's)

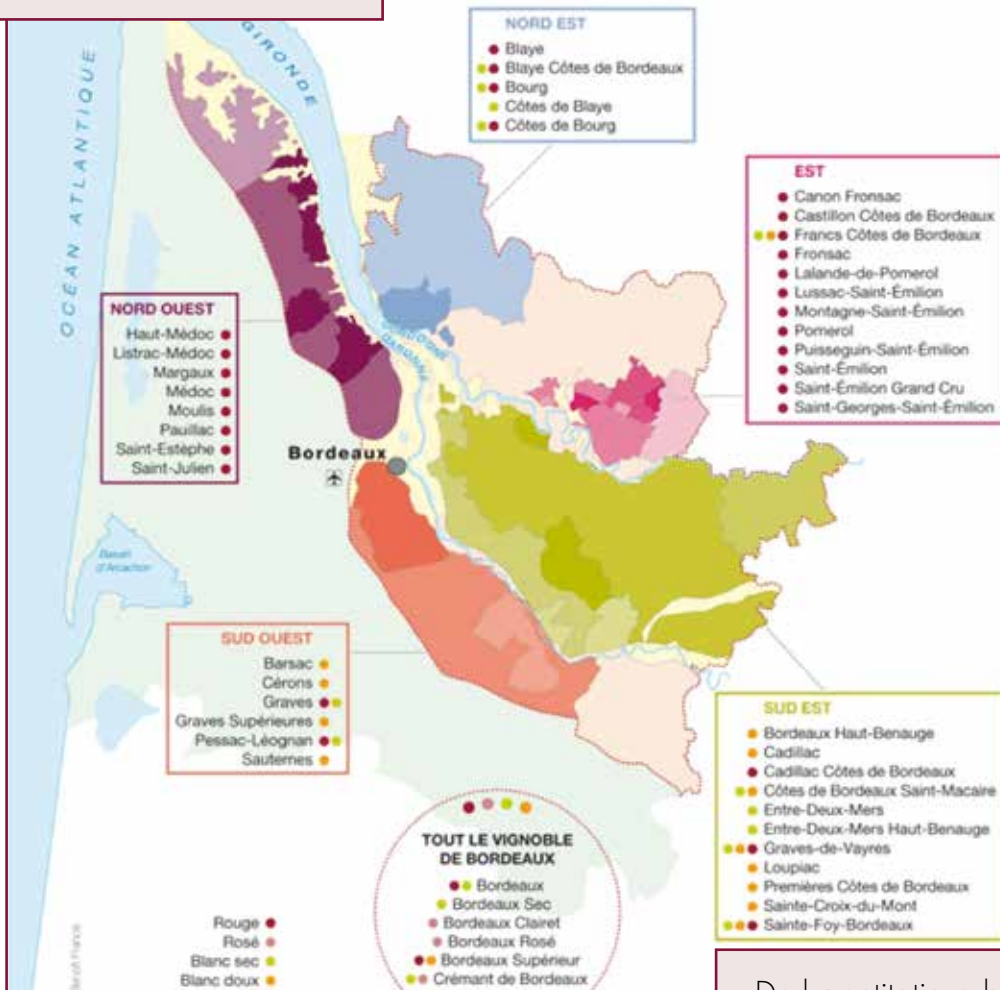
In totaal 48 AOC's waarvan sommigen meerdere typen wijn omvatten (wit, rosé, rood e.d.) wat het totaal op 63 AOC's brengt.



# Productiecijfers

De wijnstreek Bordeaux omvat 115.400 ha (2010).  
De gemiddelde productie (1999-2009) bedraagt 6 miljoen hectoliter met een gemiddeld rendement van ca. 50 hl/ha.

Er zijn 8650 wijnboeren (gemiddelde grootte van het wijngoed 14,6 ha) en 300 handelshuizen.  
Ongeveer een derde van de productie wordt geëxporteerd met als belangrijkste importlanden België, Duitsland, Groot-Brittannië en Nederland.



Werd in 1975 nog 53% en vrac (niet gebottelde wijn) verkocht, in 2006 was dat minder dan 7%. Ook de omslag van wit naar rood in de afgelopen decennia is spectaculair: tot 1970 werd er 60% witte wijn en 40% rode wijn geproduceerd, nu is dat globaal 90% rood en nog slechts 10% wit.

De kwantitatieve bijdrage van de selecte groep topchâteaux, zo'n 200 crus classés en gelijkwaardige wijnen, bedraagt slechts 3 tot 5% van de jaarlijkse oogst.

# Klassementen

Met de opkomst van individuele wijngaarden (crus) vanaf de 18e eeuw ontstaat ook de behoefte aan een klassement van deze crus. In diverse publicaties in de eerste helft van de 18e eeuw komen – provisorisch – rangordes van individuele wijnen voor op grond van hun prijs.

De Handelskamer van Bordeaux komt in 1855 met een lijst van geklasseerde rode en witte wijnen uit het departement Gironde, het beroemde klassement van 1855. Op dit moment (2014) bestaan er vijf klassementen (tussen haakjes het huidige aantal crus):

## le Classement de 1855

Opgenomen zijn de rode wijnen uit de Haut-Médoc en één rode wijn uit de Graves (Haut-Brion) en de zoete witte wijnen uit Sauternes en Barsac. De rode Médoc (en de ene Graves) zijn onderverdeeld in Premiers (5), Seconds (14), Troisièmes (14), Quatrièmes (10) en Cinquièmes crus (18), de zoete witte wijnen in één Premier cru Supérieur (d'Yquem), Premiers (11) en Seconds crus (15).

## le Classement de 1973

In 1973 is de categorie Premiers crus uit het klassement van 1855 herzien, waaraan een vijfde wijn werd toegevoegd (Mouton-Rothschild).

## les Classements des Graves de 1953 - 1959

In 1953 heeft het I.N.A.O. (Institut National des Appellations d'Origine) op verzoek van de de belangenvereniging van de A.C. Graves (Syndicat de Défense de l'appellation Graves) een klassement opgesteld waarin zowel (droge) witte als rode Graves zijn opgenomen, totaal 16 crus, waarvan 6 zowel in rood als wit.

## les Classements de Saint-Emilion de 1959 - 1969 - 1986 - 1996 - (2006) - 2012

Het I.N.A.O. stelt in 1959 voor het eerst een klassement op met de bepaling dat dat iedere tien jaar herzien wordt. Het huidige klassement van 2012 bestaat uit 18 Premiers Grands Crus Classés, waarvan 4 tot de hoogste A categorie, en 64 Grands Crus Classés. Het klassement van 2006 werd in 2008 ongeldig verklaard waardoor tot 2012 het vorige klassement van 1996 weer van kracht werd.

## le Classement des crus artisans du Médoc 2006

Het begrip cru artisan bestaat al anderhalve eeuw, maar uiteindelijk is pas in 2006 een klassement opgesteld en goedgekeurd. Initieel betreft het 44 rode wijnen uit de Médoc en Haut-Médoc. In 2012 zijn daar nog 6 crus artisans aan toegevoegd.

## la Sélection des crus bourgeois du Médoc (vanaf jaargang 2008)

Het Classement des crus bourgeois du Médoc uit 2003 is door een Bordeauxse rechtbank in 2007 ongeldig verklaard. De vorige versie uit 1932 werd niet hersteld en de aanduiding cru bourgeois werd tot nader order verboden. Het klassement kende de categorieën cru bourgeois supérieur exceptionnel, cru bourgeois supérieur en cru bourgeois, totaal 444 wijnen in 1932 en 247 in 2003. Per ministerieel besluit wordt nu jaarlijks de selectielijst bekrachtigd die door de belangenvereniging van crus bourgeois (syndicat des Crus Bourgeois, Alliance) is vastgesteld, voor het eerst vanaf de jaargang 2008. Voor 2008 telde de selectie 323 leden, voor 2009; 246, voor 2010; 260 en voor 2011; 256.

# Klimaat

De wijngaarden in de Gironde staan onder invloed van een direct oceanisch klimaat. De Atlantische Oceaan met de warme Golfstroom en de overwegend (stevige) westenwinden zorgen hier, notabene rondom 45° noorderbreedte, voor de aanvoer van relatief warme lucht. Hierdoor zijn de winters mild en de zomers niet overdreven warm.

## Kenmerkend voor het klimaat in de Bordelais is:

- westenwinden: de bossen van Les Landes vormen een zekere beschutting, vooral voor de wijngaarden in de Graves
- de gemiddelde jaartemperatuur fluctueert tussen 12°C en 14°C; de zomers zijn warm, gemiddeld tussen de 20°C en 24°C van juni tot eind augustus; de herfst is zacht, lang en relatief droog
- de jaarlijkse neerslag is groot, ca. 900 mm, maar valt grotendeels in de winterse periode; in de vegetatieve en rijpingsperiode, van mei tot september valt gemiddeld minder dan 80 mm per maand met juli als minst regenrijke maand (50 mm)
- het aantal uren zonneschijn is hoog, ongeveer 2000 uur per jaar

Positief voor de wijnbouw zijn de gunstige temperaturen tijdens de vruchtzetting en de (over)rijping van de druif, alsmede het hoge aantal zonuren. De grote hoeveelheid neerslag kan negatief uitvallen, maar in combinatie met het juiste bodemtype en/of drainage is deze factor te beheersen.



# Bodem

Het Bordeaux gebied kent een zeer gevarieerde bodemtypes. Naast traditionele benamingen zoals bijvoorbeeld 'kieselhoudende bodem', 'kleihoudende leembodem' en 'zandhoudende kieselbodem' hanteren bodemkundigen wetenschappelijke benamingen, die onderling ook weer kunnen verschillen. De tabel geeft een overzicht van de belangrijkste bodemtypen in de Bordeaux regio met hun Franse benaming, vertaling en voorkomen.

Franse benaming	Vertaling	Voorkomen (dominantie)
Sol Graveleux	Kieselbodem	crus classés Haut-Médoc, Graves, Sauternes (deels), St.Emilion (westelijk stuk), Pomerol (centrale deel)
Sol Agrileux	(zware) kleibodem met een zand- of kieselhoudende toplaag	weinig voorkomend, enkele honderden hectaren in totaal in Pomerol (Pétrus), Saint-Emilion (Cheval Blanc), Margaux (Ch. Margaux) en Sauternes (Yquem)
Sol Calcaire	Kalksteenhoudende bodem (calcaire à astéries, molasse du Fronsadais)	Saint-Emilion (rondom stad) en in de randgemeenten, Barsac
Sol Sableux	Zandbodem	westelijk Pomerol, zuidelijk Saint-Emilion, westelijk Pessac-Léognan
Sol Argilosableux	Kleihoudende zandbodem	delen van Saint-Emilion, Médoc en Pessac-Léognan
Sol (argilo-) limoneux, Boulbènes	(klei-), leemhoudende bodem	Entre-deux-Mers
Palus	Recente alluviale bodem	bodem van valleien, rivieroever

Wat bodemsamenstelling betreft worden hoge kwaliteitswijnen op zeer uiteenlopende bodemtypen gemaakt, wat voor zowel witte als rode wijnen geldt. De kwaliteit van de wijn lijkt niet gerelateerd te zijn aan een specifieke textuur: sommige cru classé percelen bevatten geheel geen kiezels of zand, terwijl bij andere dit gehalte boven de 50% komt.

# Druivenrassen

Van de 115.400 hectare in de Gironde is 89% beplant met blauwe druivenrassen en 11% met witte. Van de blauwe druivenrassen domineert merlot (63%) gevolgd door cabernet-sauvignon (25%) en cabernet franc (11%) met slechts 1% malbec, petit verdot en enkele nog toegestane rassen. Bij de witte druivenrassen is sémillon dominant (53%), gevolgd door sauvignon (38%), muscadelle (6%) en 3% colombard, ugni blanc, merlot blanc, folle blanche en nog enkelen.



## Vinificatie rode wijn

De kwaliteit van de oogst en het moment van oogsten zijn – uiteraard – fundamenteel voor de kwaliteit van de wijn. De oogst wordt zoveel mogelijk intact aangeleverd om oxidatie van de most te beperken. Vervolgens worden de trossen ontleed en gekneusd, waardoor extractie en vergisting bevorderd worden. Gistingskuipen zijn van hout, beton of roestvrij staal en voorzien van een temperatuurcontrole systeem om te koelen of te verwarmen. De grootte van de gistingskuipen is vaak afgestemd op perceelsgewijze productie wat kwaliteitsselectie bevordert.

De cuvaison omvat de periode van inweking en alcoholische gisting. In de eerste fase is de gisting nog niet opgestart en kan opzettelijk koel gehouden worden om een koude voorweking met de blauwe druiven te realiseren. Vanaf 18°C kan de alcoholische gisting starten en zal door het oplopen van de temperatuur en het toenemende alcoholgehalte de inweking (macération) van componenten uit schil en pit plaatsvinden.

Tijdens het gistingsproces vormt zich een 'hoed' van schillen en pitten aan de oppervlakte van de gistende wijn. De inweking hiervan wordt hoofdzakelijk door middel van de remontage gedaan, het rondpompen van de gistende wijn door deze 'hoed'. Soms wordt de pigéage techniek (onderdompelen van de 'hoed' in de gistende wijn), bekend uit de Bourgogne, ook toegepast.

Na afloop van de alcoholische gisting verblijft de wijn nog 1 à 2 weken op schillen en pitten, waarbij met name door de alcohol geur- en smaakstoffen worden onttrokken. Na scheiding van schillen en pitten (écoulage) volgt de melkzuurgisting, bij voorkeur in de weken direct na de alcoholische gisting. Rijping van de hoge kwaliteitswijnen geschiedt op eikenhouten vaten (30 tot 100% nieuwe vaten) van 225 liter (barrique), gemiddeld 18 tot maximaal 24 maanden.

## Château Cap Saint Martin Blaye Côtes de Bordeaux 2015

€ 8,40

Het wijnmakersechtpaar Pierre en Béatrice Ardoïn bewijst al tientallen jaren dat goede bordeaux zeer betaalbaar kan zijn. Deze heerlijke, zuivere rode wijn wordt gemaakt van merlotdruiven van oude wijnstokken, aangevuld met ongeveer 10% cabernet sauvignon- en malbecdruiven. Na de gisting rijpt de 'cuvée tradition' zes maanden in gebruikte, eikenhouten fusten, gevolgd door twaalf maanden in grotere tanks. Een schoolvoorbeeld bordeaux met een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding: deze wijn steekt ver uit boven de vele middelmatige wijnen uit deze grote en beroemde wijnstreek.



### Proefnotitie

Een volrode bordeaux met een kruidig, licht gerijpt aroma. De volle, soepele en ronde smaak geeft de wijn een mooie structuur en een geurige, verfijnde afdronk.

### Drinken bij

Lekker bij rood vlees en vederwild of zomaar buiten de maaltijd om.

### Houdbaarheid

Vanaf drie jaar na de oogst op dronk en houdbaar tot acht jaar na de oogst.

### Druivenrassen

90% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec

## Onderscheidingen

2015 Wine Enthusiast - december 2017: Best Buy  
| 91/100 punten

2014 Omfietswijngids 2017: 3 glaasjes

2014 Wine Enthusiast - januari 2016: 87/100  
punten

## Persoonlijke proefnotitie

---

---

---

---

---

---

---

---



## Château d'Aurillac Haut-Médoc 2011

€ 18,60

De Nederlander Erik Nieuwaal maakt furore in de Haut-Médoc met een van de meest interessante cru bourgeoiswijnen in deze klasse. Opmerkelijk, want Erik is eigenlijk veeteler. Hij plantte pas zo'n 20 jaar geleden de eerste wijngaarden aan! Hij maakt inmiddels een klassieke rode wijn met eikenhoutrijping en een uitstekend rijpingspotentieel. Ook de bordeauxhandelaren hebben zijn wijn ontdekt: d'Aurillac is steevast een van de wijnen die 'en primeur' worden aangeboden.



### Proefnotitie

Fraaie, dieprode Haut-Médoc met een intense geur van rijp fruit, fijne kruiden en nuances van eikenhout en menthol. De smaak is krachtig en evenwichtig, met rijpe tannine voor een aanhoudende afdronk.

### Drinken bij

Complexe wijn, uitstekend bij lams- of rundvlees. Indien enkele jaren gerijpt ook heerlijk bij kruidige wildschotels.

### Houdbaarheid

Op dronk vanaf vier à vijf tot zeven à acht jaar na de oogst.

### Druivenrassen

Cabernet Sauvignon, Merlot

## Onderscheidingen

- 2014 Decanter - april 2017: 89/100 punten | Recommended
- 2011 Perswijn - januari/februari 2018: 15.5/20 punten
- 2011 Winelife - augustus/september 2017: Wijntip | Fruitig, kruidig en krachtig

## Persoonlijke proefnotitie

---

---

---

---

---

---

---

---

## Château Gaillard Saint-Émilion Grand Cru 2015

€ 22,40

Nadat Cathérine Papon het ouderlijk Saint-Émilion domaine overnam heeft ze veel geïnvesteerd in de wijngaard en kelder. Na verloop van een paar jaar schakelde Cathérine over op biologisch teelt, reduceerde ingrijpend het rendement per wijnstok en introduceerde een strenge selectie van de druiven op een geavanceerde sorteertafel. De stijl en de kwaliteit van de recente oogsten zijn dan ook niet meer vergelijkbaar met die van eerdere jaren. De huidige, 'nieuwe' Gaillard heeft veel meer rijp fruit expressie, smaakt geconcentreerder terwijl de tannines mooi zacht zijn. De luxe eikenhoutrijping maakt de wijn nog complexer en concurrerend met andere toppers uit deze bijzondere wijnstreek.

### Onderscheidingen

- 2016 Millesime Bio: gouden medaille
- 2012 Perswijn - maart/april 2016: 15.5/20 punten, nummer 3 in de proeverij Saint-Émilion



### Proefnotitie

Dieprode bordeaux met een krachtig aroma van rijp fruit, eikenhout en wat kruiden. De smaak is vol en rond, maar krachtig en eindigt soepel.

### Drinken bij

Jong gedronken prima bij gekruid stoofvlees. Indien op dronk een goede begeleider van rund- en kalfsvlees met verfijnde saus.

### Houdbaarheid

Op dronk vanaf vier jaar na de oogst en gemakkelijk houdbaar tot tien jaar na de oogst.

### Druivenrassen

50% Merlot, 25% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon

### Persoonlijke proefnotitie

---

---

---

---

---

---

---

---



## Château L'Écuyer Pomerol 2016

€ 48,55

Pomerol is de befaamde wijnstreek in Bordeaux die bekend staat om wijnen van hoge kwaliteit. De aansprekende smaak is voor een groot deel te danken aan de combinatie grondsoort, klimaat én druivensoort. De hier dominante merlotdruif geeft een ronde, fluwelige smaak. Op château L'Écuyer heeft men slechts drie hectaren wijngaard met 90% merlot en 10% cabernet franc. De gemiddelde wijnstokleeftijd is hoog (meer dan 30 jaar oud) en het rendement daardoor laag. De druiven worden met de hand geoogst. Na de gisting volgt een rijping van ongeveer twaalf maanden in deels nieuwe eikenhouten fusten. Hierna volgt de definitieve assemblage.



### Proefnotitie

Complexe en volle rode bordeaux met rijp rood fruit (bramen), toffee en eiken in de geur en volle, rijpe tannine in de smaak. Zeer complete rode wijn met een volle, maar evenwichtige smaakbalans en een aromatische afdronk.

### Drinken bij

Jong gedronken uitstekend bij gegrildvlees. Eenmaal op dronk - vijf à zes jaar na de oogst - zeer fraai bij verfijnd lams- of kalfsvlees en vedervild zoals fazant.

### Houdbaarheid

Acht tot tien jaar goed houdbaar.

### Druivenrassen

90% Merlot, 10% Cabernet Franc

## Onderscheidingen

- 2012 Perswijn - maart/april 2016: 16/20 punten, nummer 2 in de proeverij Pomerol
- 2008 Decanter: 16,5 pt/4 stars. Impressive concentration without heaviness

## Persoonlijke proefnotitie

---

---

---

---

---

---

---

---

© Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze dan ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de auteur.  
Tekst door Gerhard Horstink.

