



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)

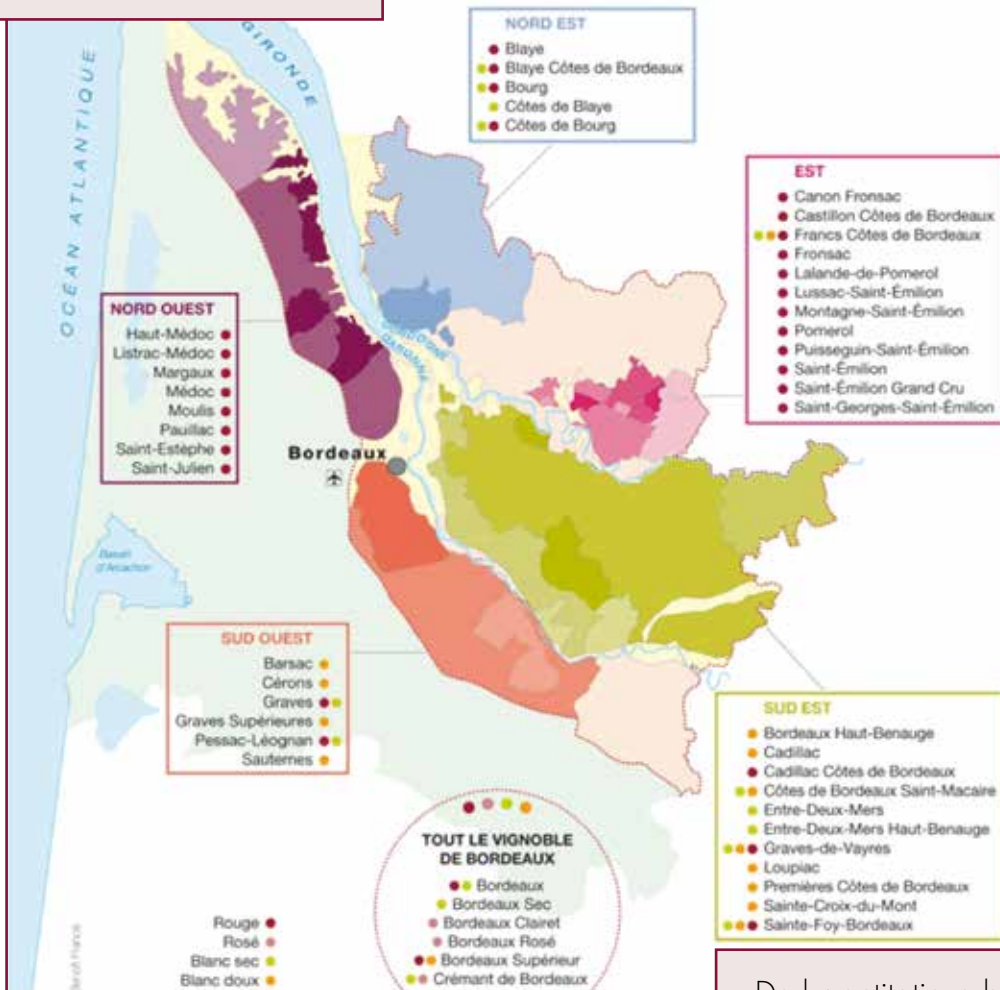
In totaal 48 AOC's waarvan sommigen meerdere typen wijn omvatten (wit, rosé, rood e.d.) wat het totaal op 63 AOC's brengt.



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.

Klasseringen

Met de opkomst van individuele wijngaarden (crus) vanaf de 18e eeuw ontstaat ook de behoefte aan een klassering 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 klassering van 1855. Op dit moment (2014) bestaan er vijf klasseringen (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 klassering 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 klassering 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 klassering op met de bepaling dat dat iedere tien jaar herzien wordt. Het huidige klassering van 2012 bestaat uit 18 Premiers Grands Crus Classés, waarvan 4 tot de hoogste A categorie, en 64 Grands Crus Classés. Het klassering van 2006 werd in 2008 ongeldig verklaard waardoor tot 2012 het vorige klassering 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 klassering 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 klassering 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	(zwarte) 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 Lassalle Graves Blanc

€ 13,20

De onderbelichte appellation Graves, ten zuiden van de stad Bordeaux, biedt wijnen die tot de meest koopwaardige in de Bordeauxstreek behoren. Deze prachtige witte wijn van Perrine en Fabien Lalanne is een sprekend voorbeeld van topkwaliteit graves. De sauvignon- en semillondruiven worden met de hand geplukt. De sauvignon ondergaat een korte inweking met de schil en de semillon wordt direct geperst. Beide delen blijven vier dagen in een koele tank en gisten vervolgens in kleine eikenhouten fusten. De rijping van acht maanden op de gistcellen zorgt voor een volle, complexe smaak. Luxe, klassieke graves die past bij een mooi gerecht.



Proefnotitie

Fris en verfijnd aroma van citrus, buxus, grapefruit en lichte eikenhouttonen. De volle, evenwichtige smaak heeft een sappige, ronde afdronk met een aanhoudend aroma.

Drinken bij

Fraaie wijn bij gepocheerde of gebakken visgerechten.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf één à twee jaar na oogst, gemakkelijk vijf tot zes jaar houdbaar.

Druivenrassen

50% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon

Onderscheidingen

- 2017 WineLife - zomer 2019: ** Uitblinker in eigen stijl en kwaliteit. Vaak net even anders.
- 2017 Volkskrant Magazine | Onno Kleyn - juni 2019: Zeldzaam lekker. Klasse. Mijn favoriet in de serie.
- 2017 Perswijn - mei/juni 2018: Tweede plaats in de proeverij witte Bordeaux | ****(*) Zeer goed tot uitstekend

Persoonlijke proefnotitie

Château Cap Saint-Martin Blaye Côtes de Bordeaux Cuvée Prestige

€ 12,95

Deze rode wijn van Château Cap Saint Martin mag terecht de naam Cuvée Prestige dragen. Het is namelijk het allerbeste wat wijnmaker Pierre Ardoin in deze wijnstreek en van zijn eigen wijngaarden kan produceren. Zijn topwijn komt voornamelijk van speciaal geselecteerde merlotdruiven, aangevuld met cabernet sauvignon. Het rendement is beperkt tot slechts veertig hectoliter per hectare. Na de gisting volgt een rijping van ongeveer twaalf maanden in kleine eikenhouten fusten. De betere kwaliteit, vergeleken met de gewone Cap Saint Martin, uit zich in meer kleur, intensere en complexere geuren en een vollere maar tegelijk ook zachtere smaak.

Onderscheidingen

- 2015 De Grote Hamersma 2019: 8.5 | Een serieus goede bordeaux
- 2014 De Grote Hamersma 2018: 8.5 | Cassis en frambozen
- 2012 De Grote Hamersma 2017: 8.5 | Een opgewekte Blaye



Proefnotitie

Volle, rode wijn met een verfijnd aroma van eikenhout en gerijpte tonen. De smaak zet vol, krachtig en evenwichtig in, de afdronk is lang en geurig.

Drinken bij

Goed te combineren met rood vlees, zoals entrecote en tournedos. Ook lekker buiten de maaltijd om.

Houdbaarheid

Nu op dronk en houdbaar tot acht jaar na de oogst.

Druivenrassen

95% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon

Persoonlijke proefnotitie

Château Poitevin Médoc Cru Bourgeois

€ 15,20

Château Poitevin omvat 41 hectaren in het noordelijke deel van de Médoc. Hier komen weliswaar geen wijnen van grand cru-niveau vandaan, maar wel uitermate goede en plezierige Bordeaux. Zoals deze, van Guillaume en Natacha Poitevin. De wijn - gemaakt van cabernet- en merlotdruiven - wordt op klassieke wijze gemaakt, waarbij nauw wordt samengewerkt met adviserend oenoloog Antoine Medeville. Na de gisting rijpt de wijn ongeveer twaalf maanden in kleine eikenhouten fusten.



Proefnotitie

Volrood van kleur en fraai en intens van geur, met nuances van eikenhout, licht geroosterde geuren en rijp rood bessig fruit. Rond en evenwichtig van smaak, met een lange aromatische afdronk.

Drinken bij

Heerlijk bij rundvlees, wild of gerechten uit de oven.

Houdbaarheid

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

Druivenrassen

55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot

Onderscheidingen

- 2014 Decanter - april 2017: 87/100 punten | Recommended
- 2012 Hubrecht Duijker - januari 2016: Vondst van de maand
- 2012 Concours des Vignerons Independants: Gouden medaille

Persoonlijke proefnotitie

Château Gaillard Saint-Émilion Grand Cru

€ 22,95

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 Millésime Bio 2019: 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

70% Merlot, 30% Cabernet Franc

Persoonlijke proefnotitie



Château Suduiraut Sauternes Lions de Suduiraut halve fles

€ 13,95

Château Suduiraut is met de Premier Grand Cru Classé status een van de beste producenten in de beroemde streek Sauternes. De hoofdwijn is magistraal en zeer gewild in de topgastronomie, maar helaas ook kostbaar. Sinds de oogst 2009 maakt Suduiraut ook een zeer betaalbare tweede wijn van 96% semillon- en 4% sauvignondruiven, met een meer toegankelijke en fruitige smaak. De druiven zijn, zoals het geval bij de hoofdwijn, aangetast door edele rotting die zorgt voor de bijzondere en heel kenmerkende, geconcentreerde smaak. Na de lange gisting volgt de rijping in kleine eikenhouten vaten. Het is een prachtige zoete wijn die op z'n best smaakt bij klassieke desserts, foie gras of zomaar. Ook de perfecte combinatie met pittige blauwe kazen. Zeer aanbevolen.



Proefnotitie

Fraaie zoete wijn, volgeel van kleur en complex van geur met abrikoos, ananas, licht eikenhout en wat botrytis. De smaak zet vol, krachtig en zoet in en eindigt met een fijne frisheid in de afdronk.

Drinken bij

Deze klassieke zoete wijn doet het perfect als begeleider van fruitdesserts en gebak, maar is ook heerlijk in combinatie met paté, foie gras of een pittige blauwaderkaas.

Houdbaarheid

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

Druivenrassen

96% Sémillon, 4% Sauvignon Blanc

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.

