	<u>Degustatie :</u> <u>Bordeaux – Bourgogne</u> <u>- Languedoc</u>	<u>Code :</u>
	<u>Sprekers :</u> Guy Monfort en Sam Eeman	<u>Datum :</u> 05/02/2002

Dat we op het gebied van degusteren nog niet echt ver gevorderd zijn is gebleken tijdens het laatste examen. Daarom hebben GM en SE samen besloten om de eerste stap te zetten om hier verbetering in te brengen. Uiteindelijk is het voor de meesten onder ons toch de bedoeling om op zijn minst te kunnen bepalen uit welk wijngebied in Frankrijk (laat ons daar maar mee beginnen) een bepaalde wijn afkomstig is.

Het doel van deze degustatie is het onderscheid te kunnen maken tussen 3 totaal verschillende wijnen wat betreft druivensamenstelling en wijngebied.



De degustatie is opgebouwd rond 6 rode wijnen uit 3 totaal verschillende wijngebieden :

- ✓ 2 A.O.C.'s uit de Bordeaux
- ✓ 1 A.O.C. uit de Languedoc
- ✓ 2 A.O.C.'s uit de Côte d'Or

Ter begeleiding van de degustatie vindt je hieronder een samenvattend overzicht van de 3 wijngebieden met de respectievelijk bijhorende appellations.

Ook is hierin wat meer aandacht besteed aan de kenmerkende eigenschappen van de druivenvariëteiten.

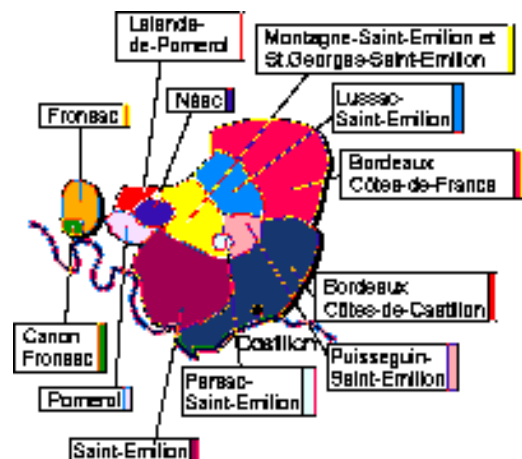
1. BORDEAUX : A.O.C. Saint Emilion - A.O.C. Pomerol

Beide AOC's zijn gelegen in de Bordeauxstreek, meer bepaald in de regio 'Le Libournais', op de rechteroever van de Dordogne.

Op de kaart hiernaast is duidelijk te zien dat beide gebieden aan elkaar grenzend zijn.

De te verwachten smaakverschillen tussen beide AOC's zijn dan ook niet echt groot daar er bovendien met dezelfde druiven wordt gewerkt, zijnde overwegend merlot en cabernet franc eventueel aangevuld met wat cabernet sauvignon..

Volgens kenners zou het verschil tussen beide appellations in het feit moeten zitten dat een Pomerol veel zachter en iets zoeter is. Aan ons de eer om deze of andere verschillen op te sporen.



De druiven

Bepalend voor beide appellations zijn vooral de 2 onderstaande variëteiten.

Merlot



De zeer productieve merlot is zowel geschikt voor cépagewijnen als om te versnijden met krachtigere, tanninerijkere variëteiten. In de Bordeaux levert hij vooral in Saint-Emilion en Pomerol prachtige bewaarwijnen van topklasse. Merlot is een vorstgevoelige vroegrijpe druif met nogal grote bessen. Dit ras geeft de wijn zijn soepelheid en **een mollige ietwat zoete smaak met fruitige, kruidige nuances.**

Cabernet Franc



Cabernet Franc (bouchet of breton) is vooral geschikt voor koelere streken. Deze druif bezit evenwel minder kleur en tannine dan Cabernet-Sauvignon en heeft iets meer zuur. Geeft de wijn een **frisse fruitigheid met fijne geuren van viooltjes, framboos, bessen en zoethout.**

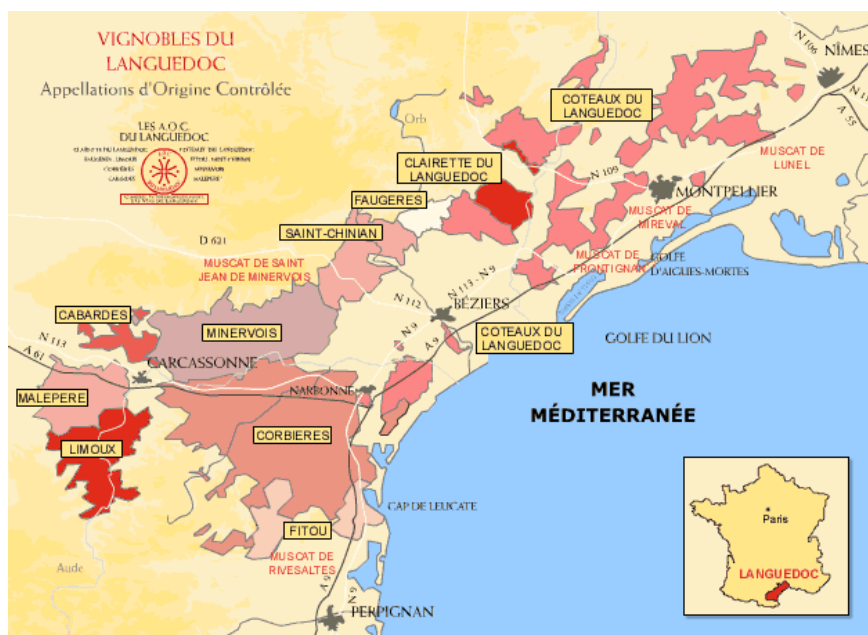
De Merlot en Cabernet franc kunnen aangevuld worden met de in deze streek minder invloedrijke cabernet sauvignon.

Cabernet Sauvignon



Cabernet sauvignon is een laatrijpende druif met kleine bessen en taaie schil. Deze druif geeft aan de wijn kleur, karakter, finesse en bewaarkracht. Jonge Cabernet-Sauvignon ruikt naar zwarte bessen (cassis) en groene pepers. Later worden de aroma's rijker en complexer en zijn doorweven met een typisch viooltjesgeur. Dit ras voelt zich bijzonder goed op kiezelgronden van de Médoc streek.

2. LANGUEDOC : A.O.C. Saint-Chinian



Het appellatiegebied Saint Chinian situeert zich ten noord-westen van de stad Beziers in het departement Hérault. Het ligt aan de voet van het Massief van Caroux en de Epinouse en groepeert in totaal 20 dorpen.

Deze 2 wijnen zouden zich moeten kunnen onderscheiden van de anderen door het feit dat het zonnereijke wijnen zijn van een totaal andere druivenvariëteit.

De druiven

Het AOC voorschrift verplicht de volgende samenstelling:

Aandeel Grenache + Syrah en/of Mourvèdre \geq 60 %
Waarbij aandeel Grenache \geq 20 % en het aandeel Syrah en/of Mourvèdre \geq 10 %

De volgende 6 toelaatbare druivenvariëteiten zijn eveneens vastgelegd in het appellatiedecreet :

Grenache

Dient meestal als ondersteuning voor andere variëteiten. Het is een niet veeleisende druif, die zich weinig aantrekt van droogte en hitte. Geeft body en alcohol aan een mengwijn.

Zuur, aroma en karakter zijn niet zijn sterkste zijden, maar suiker levert hij in aanzienlijke hoeveelheid.

In grenachewijn zijn bijna altijd **kruidige tonen** te ruiken en te proeven, **samen met wat rood fruit**.

Syrah (= shiraz)

Deze grootse druif is over de hele wereld succesvol. Zijn complexe **aroma's van viooltjes, zwarte kersen, wilde kruiden, drop, humus en verschillende specerijen** in combinatie met zijn volheid, kracht en fijne tannine, maken wijnbouwers en wijn drinkers steeds meer en meer enthousiast. Zorgt voor kleur en structuur, voor het peperige en de toets van viooltjes

Carignan

Deze soort levert een wijn met een intense kleur en een hoog tanninegehalte. Geeft zijn traditioneel karakter aan de Saint Chinian vooral wanneer deze druif afkomstig is van zeer oude wijnstokken bij een gelimiteerd rendement

Mourvèdre

Levert de tannines en tijdens het verouderingsproces zorgt deze druif voor de **kruidige aroma's van het kreupelhout**.

Verder kunnen deze variëteiten nog aangevuld worden met de **Cinsault-noir** (voor het afronden) en de **Lladoner Pelut**, maar deze druiven zijn voornamelijk van belang bij de rosé wijnen.

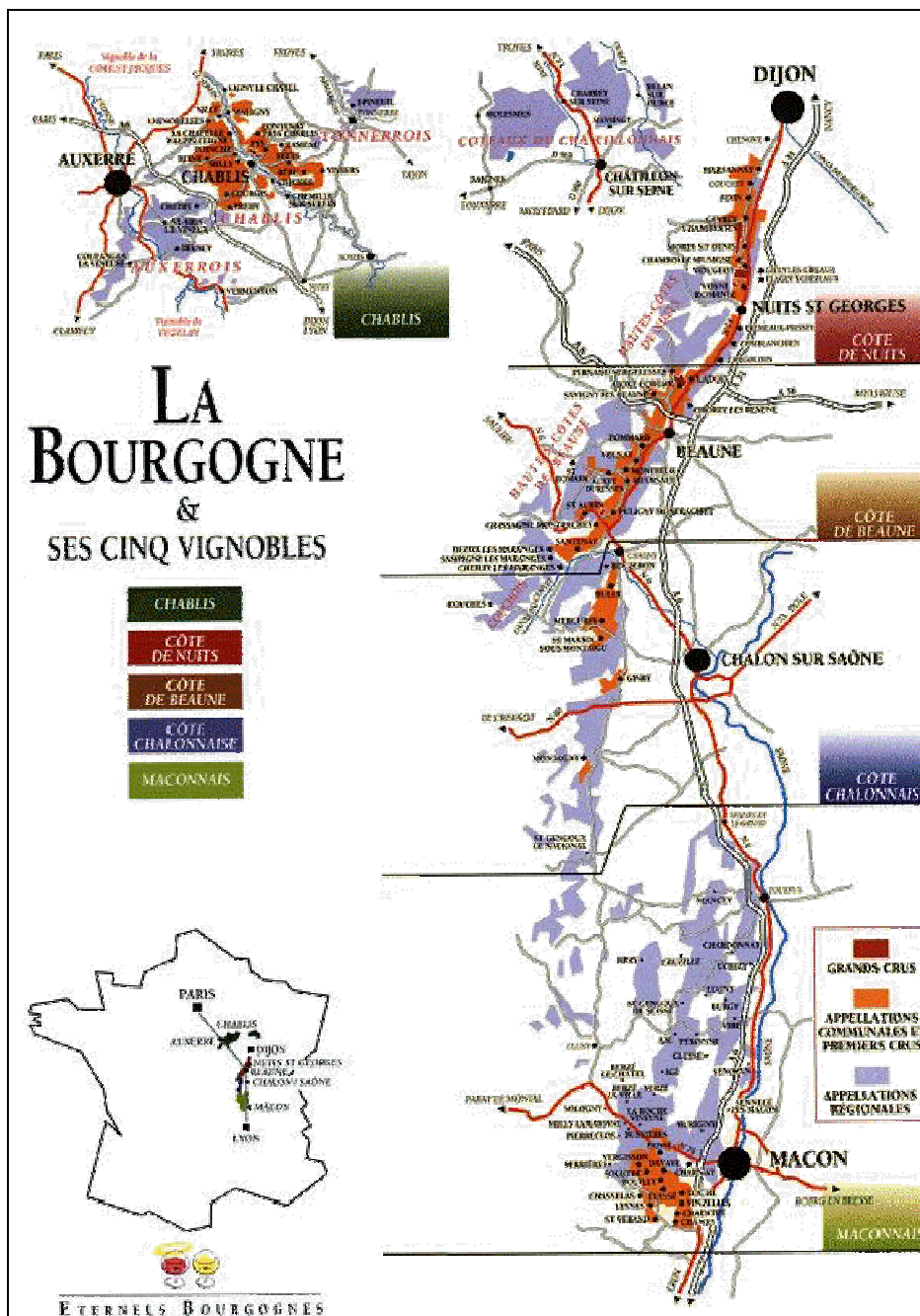
3. BOURGOGNE : A.O.C. Pommard - A.O.C. Morey-St-Denis

De Bourgogne-streek is voor velen onder ons nog een grote onbekende vandaar dat we toch even stilstaan bij de indeling van de bourgownewijnen.

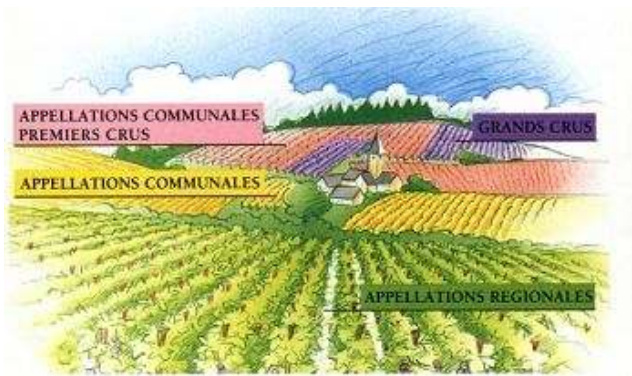
Zoals we op onderstaande kaart kunnen zien wordt het hele gebied opgedeeld in 5 grote wijngaarden :

- Chablis-Auxerrois
- Côte de Nuits
- Côte de Beaune
- Côte Chalonnaise
- Mâconnais

De Côte de Nuits en Côte de Beaune vermeld men dikwijls onder één noemer de “Côte d’Or”.



Verder worden de bourgognes onderverdeeld in vier grote families. De Bourgogne is zo rijk aan verschillen in natuurlijke omstandigheden dat men er niet minder dan 98 verschillende AOC's kan terugvinden.



Appellations Régionales (22 AOC's – 54% van de productie)

Rood : 43 % Wit : 57 %

Dit zijn enerzijds de wijnen die geproduceerd worden in het wijngebied van de Bourgogne, zoals de appellations; Bourgogne, Bourgogne Aligoté, Bourgogne Rosé of Crémant de Bourgogne, ... Anderzijds zijn dit de wijnen die geproduceerd worden in een specifiek wijngebied of in een welbepaald dorp, zoals; Mâcon, Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune, Bourgogne Chitry

Appellations Communales (43 AOC's – 43% van de productie)

Rood : 35 % Wit : 65 %

Omdat ze zo uitzonderlijk goed gelegen zijn, werden een aantal dorpen erkend voor de constante en hoge kwaliteit van hun wijnoogst. Daarom mogen ze wettelijk hun naam geven aan de wijn die op hun grondgebied gemaakt wordt.

Zoals ; Pommard, Mercurey, Chevrey-Chambertin,...

Maar ook appellations zoals Chablis of de Pouilly-Fuissé die aangemaakt worden in meer dan één dorp.

Appellations Premiers Crus (562 climats – 10% van de productie)

Rood : 48 % Wit : 52 %

Sommige percelen die "Lieux-dits" of "Climats" worden genoemd onderscheiden zich door hun eigenheid en het hoge kwaliteitsniveau van de gemaakte wijn en klimmen op tot de rang van "Premier Cru". Op het etiket wordt dan het dorp vermeld, gevolgd door de vermelding "Premier Cru" en tenslotte door de naam van het perceel.

Zoals : Gevrey-Chambertin remier Cru Clos Saint-Jacques.

Appellations Grands Crus (33 AOC's – 2% van de productie)

Rood : 58 % Wit : 42 %

Climats die van oudsher een zeer hoge reputatie worden toegewezen vanwege de uitzonderlijke kwaliteit en de originele karakters. De wijnen afkomstig van deze illustere percelen mogen de hoogste distinctie voeren, die van de "Grand Cru". Op het etiket komt in zo'n geval de naam van de climat gevolgd door de vermelding "Grand Cru".

Zoals : Romanée-Conti Grand Cru

(32 AOC's zijn terug te vinden in de Côte d'Or en 1 AOC In Chablis met 7 climats)

De druiven

De wijnen die worden opgevoerd in onze degustatie zijn rode wijnen die gekenmerkt worden door één en dezelfde druif, de Pinot Noir.

Pinot Noir



Deze druif is de basis van alle grote bourgogne's. Deze soort brengt compacte trossen voort in de vorm van een denneappel; pinot werd afgeleid van *pin*, Frans voor pijnboom. Wijnen van de pinot noir zijn vaak aromatisch en toegankelijk, met aangename rondingen en een zeer karakteristieke mildheid.

Veel sterker dan bij o.a. de cabernet sauvignon geldt dat de pinot noir alleen op de juiste grond en onder de juiste condities echt goede wijnen levert.

De wijn ervan kan worden herkend aan een **aroma van rode en zwarte vruchten, waaronder bramen, frambozen, aardbeien en kersen, soms met iets van rozen en viooltjes.**

Les Futailles



Degustatie

De bijhorende degustatie bestaat uit de volgende wijnen :

<u>Wijn 1</u>	<u>Wijn 2</u>
Château Cazal-Viel 1998 <i>Cuvée des Fées</i> AOC Saint Chinian	Château du Prieure des Mourgues 1999 AOC Saint Chinian
<i>Winkel :</i> Wijnhandel De Kok	<i>Winkel :</i> The Wine Shop
<i>Prijs :</i> 7.34 €	<i>Prijs :</i> 7,44 €
<i>Bespreking :</i> Bestaat uit overwegend Syrah aangevuld met wat Viognier. Une belle robe grenat profond et reflets violacés. Elle possède une bouquet de bonne intensité avec une jolie présence de fruits rouges et d'épices	<i>Bespreking :</i> Grootse souplesse, fluwelig zacht. Doet denken aan de beste wijnen uit Pomerol. Bestaat uit 30% grenache, 35% syrah, 25% Mourvèdre en 10% carignan
<i>Prijzen / Vermeldingen :</i> Guide Hachette 2000 - H	<i>Prijzen / Vermeldingen :</i>

<u>Wijn 3</u>	<u>Wijn 4</u>
Château La Pointe 1997 AOC Pomerol	Château Matras 1997 AOC Saint Emilion
<i>Winkel :</i> Carrefour	<i>Winkel :</i> 't Zonnehuis
<i>Prijs :</i> 19.78 €	<i>Prijs :</i> 18.22 €
<i>Bespreking :</i> "Ce '97 déjà évolué pourra être consommé dès maintenant. La robe grenat limpide et de bonne intensité montre des reflets ambrés. Des odeurs boisées et balsamiques très élégantes s'affichent au nez. La bouche est souple, délicate et fine, sur des tanins doux et soyeux." Kenmerken: Oog: Mooi donkerrood, tranend en zijdeachtig Neus: Gebrande koffie, karamel, oregano Mond: Overheersend rijp rood fruit, goede balans en weinig tannines Afdronk: Mooi, vrij lange afdronk	<i>Bespreking :</i> Kenmerken: Oog: Helder en dik tranend. donkerrood van kleur Neus: Intense en krachtige neus aroma's van cassis en peper, aangenaam Mond: Aangenaam fruitig Afdronk:
<i>Prijzen / Vermeldingen :</i> Guide Hachette 2001: Vin réussi, typique	<i>Prijzen / Vermeldingen :</i>

Les Futailles

<u>Wijn 5</u>	<u>Wijn 6</u>
Domaine des Lambrays 1998 <i>AOC Morey-St-Denis</i> (Côte de Nuits)	Joseph Voillot 1999 <i>AOC Pommard</i> (Côte de Beaune)
<i>Winkel:</i> De wijnmakelaarsunie	<i>Prijs:</i> ? €
<i>Winkel:</i> Carrefour	<i>Prijs:</i> 17,30 €
	
Appellation Communale Cette appellation comporte des climats classés en premier cru .	Appellation Communale Cette appellation comporte des climats classés en premier cru .
<i>Caractère des vins :</i> Les vins de Morey possèdent à la fois le moelleux et la finesse des Chambolle, et certaine puissance et charpente des Gevrey-Chambertin, communes limitrophes. Ils sont assez colorés, libèrent des arômes puissants, de petits fruits rouges et noirs (merise, cassis). Les crus sont plus complexes. Les arômes s'enrichissent de nuances boisées, épicées ou animales. Leur corps plus prononcé fait ressortir leur charnu et leur persistance, quelque-fois surprenante	<i>Caractère des vins :</i> Les terrains calcaires assez argileux donnent aux Pommard des qualités assez originales : beaucoup de couleur, rouge-noir profond ; bouquet intense et violent de cassis, de musc et de chair de gibier (lièvre) ; saveurs longuement dominées par l'astringence, mises en relief par une acidité bien marquée et un moelleux qui n'apparaît que lorsque le vin accuse un minimum de maturation. Ce vin très ferme est, à coup sûr, l'un des plus tanniques et solides des crus de Bourgogne
<i>Bespreking:</i> Deze gemeentelijke appellatie, Morey-St-Denis 1998, is een zuivere, rassige pinot noir met een aangename schittering in het glas. Rijke aroma's met een verfijnde eikonderbouw bieden een geur en smaakcomplexiteit die ver boven het gemiddelde uitstijgt. We onderschrijven de wijn als evenwichtig en karaktervol, waarbij de soepele tannines resulteren in een verrassende finesse bij het eindproduct.	<i>Bespreking:</i> De wijngaarden zijn gelegen in Volnay, net onder Pommard.