

Van: "Karel Meesters" <info@goedewijn.info>

Onderwerp: **twee nieuwe Médocs**

Datum: 13 juli 2012 15:46:15 GMT+02:00

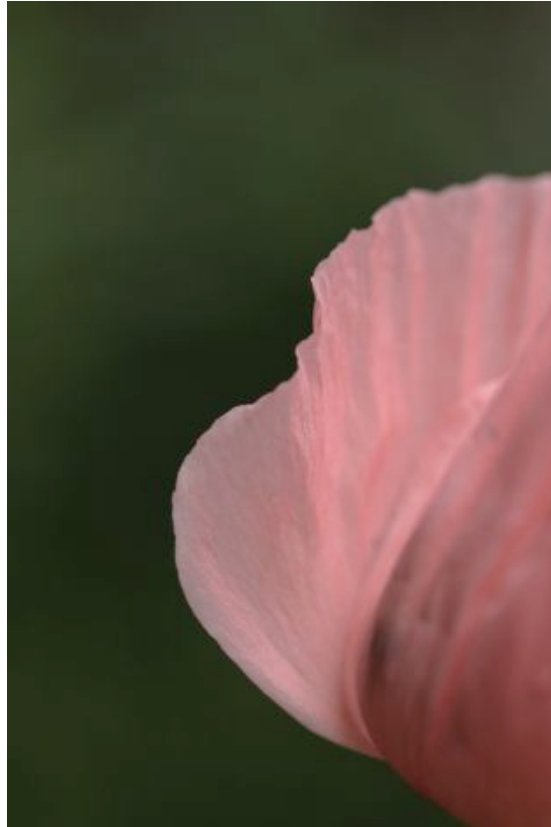
Aan: "Karel Meesters" <info@winescout.info>

2 bijlagen, 307 KB [Bewaar](#) [Diavoorstelling](#)

Beste mensen,

Het zat er al een tijdje aan te komen: twee nieuwe Médocs in het assortiment.

Ik heb een soort haat-liefde verhouding met Bordeaux: gaandeweg teleurgesteld na een innige relatie is misschien wel de beste karakterisering.



Papaverbloemblad: net zo subiel als een mooie, belegen Médoc.

Gefascineerd door de boeiende en schier eindeloze complexiteit en variatie in aroma's en structuren van de hogere Bordeaux, dat was ik toen ik aan mijn ontdekkingsstocht in "de wijn" begon, eind jaren zeventig. Nog ouderwetse wijnen, heel vaak onprettig hard en ook onrijp, tamelijk heterogeen van kwaliteit en bijna altijd "moeilijk" (veel zuur, veel --vaak onrijpe-- tanninen), maar met af en toe een indrukwekkende uitschieter. Een groot contrast en daardoor waren de pieken des te indrukwekkender achteraf gezien, maar toch hadden die oude Bordeaux iets volstrekt unieks: dat fruit, die subtiliteit, die aardsheid, het hout dat zo naadloos aansloot bij de kruidige aardsheid van de wijnen, dat stugge onverzettelijke dat uiteindelijk overging in een veel zachtere en complexe waaier van impressies. Maar altijd tannine en zuur. Geen wijn voor iedereen, daar had je Rhônes voor, of milde Rioja Crianza of Beaujolais, noem het maar. Bourgogne was een gevaarlijk gebied met overwegend zure en altijd dure ellende en maar af en toe een topper. Een mijnenveld. Bovendien stoelde (en in zekere mate nog steeds) Bourgogne niet op kracht en reserve zoals Bordeaux maar meer op aroma, elegantie en "vloeibaarheid". Een heel andere stijl dus, er was toen nog een duidelijke scheiding tussen Bordeaux en Bourgogne liefhebbers. Dat verschil is er in grote lijnen nog steeds wel, maar minder uitgesproken.

Wat ging er dan mis in die voorheen innige relatie? Twee factoren: stijl en commercie. De eerste factor werd zwaar beïnvloed door de tweede.

De opkomst van wijngoeroes als Robert Parker versnelden het proces van modernisering in de wijnmaaktechniek en de inzet van marketing. Zuur en groene tanninen werden in de wijnwereld taboe, kracht, rijpheid (van de druiven) volheid (ook veroorzaakt door de rijpheid van het fruit) werden de norm. Ook de steeds intensievere (langere) rijping op steeds meer nieuw eikehout gaf de wijnen meer vulling en meer kracht. Het werd een wedstrijd van wie de meeste punten haalde in blinde proeverijen waarin automatisch de norm geldt van hoe krachtiger, voller en rijker hoe beter. Biggest is best. Niet alleen de topbedrijven, maar ook de "gewone" Châteaux gingen investeren in nieuwe apparatuur en technieken met als resultaat steeds rijpere, zachtere en krachtiger wijnen. Minder klassiek zou je kunnen zeggen. Het type fruit veranderde, van elegant en verfijnd naar warmer en rijper, gestoofder, ook werd de Merlot steeds meer in de wijngaarden aangeplant ten koste van de Cabernet Sauvignon, het rondere en vroegrijpe van de Merlot past beter in de nagestreefde stijl dan de stuggere Cabernet Sauvignon met zijn hogere zuurgehalte en hardere tanninen.

Had de elite van Bordeauxproducenten nog in de jaren zeventig de neus opgehaald voor het plebs van Bordeaux-blends uit Californië, Spanje en Chili en deze afgedaan als te gemakkelijk en ongedistingeerd, enkele decennia later zitten deze deftige en ultra welgestelde typjes precies op hetzelfde spoor als de vooruitstrevende Californische, Spaanse en Chileense wijnproducenten van destijds. Geld maakt buigzaam.

Met internationale wijngoeroes als Robert Parker werd hoge Bordeaux wereldwijd een gegeerd goed. Eigenlijk werden het steeds meer aandelen waar je al in voorloop (als de wijn nog een anderhalfjaar in het vat moest liggen voor ie fysiek op de markt kwam) opties op nam en als het even meezat (en dat deed het rijkelijk de laatste decennia) ze weer in de verkoop deed als de prijzen maar genoeg waren gestegen. Zo werd eerst welgesteld Engeland en vervolgens welvarend Verenigde Staten en nog later China, Korea en andere opkomende tijgers voorzien van steeds maar duurder wordende wijnen. Zorgvuldig en slinks toegepaste psychologische marketingtrucs waren de basis onder deze verfijnde windhandel in de kleren van de Keizer. Een beetje bekende Bordeaux kost snel 40 tot 50 euro, en een paar honderd euro per fles is niet uitzonderlijk meer, van duizend voor de toppers schrikt niemand (nu ja, niemand?). Ja, dan is het feest voor de "normale" wijnliefhebber voorbij wat betreft Bordeaux.

Ook de lagere echelons van de Bordeauxproducenten werden meegezogen in het kielzog van het eindeloze succes van de hoge jongens. Ook meer hout, meer kleur, rijpere wijnen en dus ook veel hogere prijzen, het kon niet op. Veel liefhebbers van het eerste uur waren allang afgehaakt. Twintig euro voor een redelijke of middelmatige wijn, dat gaat niet lang goed, temeer omdat men in andere wijnstreken niet stil bleef zitten. Zuid-Frankrijk (Languedoc-Roussillon) had het goed door en werd in twintig jaar het gebied waar de mooiste wijnen voor heel bescheiden prijzen werden geproduceerd. Een mooi voorbeeld is "onze Paul" van domaine des Homs. Daar kan geen Bordeaux tegen op in die prijsklasse, tenminste..... er zijn nu twee wijnen in mijn assortiment die een heel eind in de richting komen. Met € 10,50 en € 12,00 zijn ze wel wat duurder, maar dichtten het gapende gat wat gemiddeld voor mooiere Bordeaux geldt aardig goed.

Het oudeliefde gevoel is weer een beetje terug, net als alle dierbare herinneringen wordt het nooit meer helemaal zo mooi als toen, maar deze keer komt het er wel dicht in de buurt. Ik mis nog steeds een beetje dat stugge, onverzettelijke, dat hele frisse, het is allemaal duidelijk soepeler dan vroeger, maar wat mooi is gebleven is de balans tussen aardigheid, fruit, hout en mineralen, het type fruit is wel anders, ronder en minder verfijnd, maar hier valt heel wel mee te leven, en dan druk ik me erg Gronings uit!

Château Rouchet 2010, A.C. Médoc.

Gemaakt van 100% Merlot uit kleine (2,5 ha.), oude wijngaard (50 jaar), gerijpt op 100% nieuwe barriques, Jérôme Bibey's "garagewijn". Geen typerende Médoc, maar wel heel lekker en verzorgd, ondanks alles overheerst het expressieve, kruidige hout niet, lekker sap, kracht, diepte en veel kersefruit, tikje aards, mooie lengte en goede balans. Combineert de souplesse van een Saint-Émilion met het fruit van een Médoc, mist de romige volheid van een Saint-Émilion. Voor een purist als ik een "foute" wijn: veel hout, 100% Merlot in Médoc (moet zeker 50% Cabernet zijn), maar ik heb hem toch gekocht omdat ie zo lekker is!! Betaalbaar bovendien: waar krijg je zo'n wijn voor rond de 10 euro? Niet in de Médoc dacht ik tot voor kort.



Château Labadie 2010, A.C. Médoc Cru Bourgeois.

Gemaakt van 40% Cabernet Sauvignon, 53% Merlot, 3% Cabernet Franc en 4% Petit Verdot, gemiddelde leeftijd wijngaard: ruim 30 jaar, 12 maanden gerijpt op 25% nieuwe barriques. Dat 2010 een warm, zonrijk jaar was in Bordeaux is ook in deze wijn duidelijk te proeven. Relatief zacht en warm van karakter, ook behoorlijk soepel, mooi intens en krachtig, fraaie fruit nuances, veel bessen en iets kersen, beschaafd eikehout, kruidig, goede lengte, pracht balans, tikje aards en mineraal. Voor mij een boeiender wijn dan de heerlijke Rouchet, meer nuances in het fruit, iets complexer en dieper van stijl. Echt heel fraai en opvallend betaalbaar met € 12,00 per fles. Dit was ik jarenlang niet meer tegengekomen. Het is een beetje opnieuw thuisgekomen met deze wijn!

[Château Rouchet Médoc 2010: € 10,50 / fles](#)
[Château Labadie Médoc Cru Bourgeois 2010: € 12,00 / fles](#)

achtergrondinformatie over de bovenstaande wijnen: klik op de links

Zit "uw wijn" hier niet bij?
Ga dan naar: degoedewijnen.html

Volg de ontwikkelingen op nieuws.html

Met vriendelijke groeten,

Karel Meesters
www.goedewijn.info
tel.: 050-3123700

p.s.: heeft u wijnliebbebende kennissen, vrienden of familie? stuur dan dit bericht dan naar ze door. Grote kans dat u ze er een groot plezier mee doet ! (mij natuurlijk ook)

Ik ben zo vrij geweest om u dit nieuws via e-mail te melden, in de toekomst zal ik ook andere nieuwe ontwikkelingen via deze weg versturen. Het is beslist niet mijn bedoeling om wie dan ook op te schepen met ongewenste post. Mocht u toekomstige mail niet op prijs stellen, stuur dan even een afmelding via onderstaande link (u hoeft verder niets in te vullen): stop_mail dan haal ik onmiddellijk uw e-mailadres uit mijn mailbestand.