



1. De geproefde wijnen:

- Château Phélan-Ségur – 1990
- Château Phélan-Ségur – 1999
- Château Phélan-Ségur – 2002
- Château Phélan-Ségur – 2006
- Château Phélan-Ségur – 2007
- Château Phélan-Ségur – 2008

2. Noot van de wijnmeester:

De kalender beloofde deze proefavond gerenommeerde Bordeaux in de glazen. We houden aan deze belofte maar hebben door omstandigheden toch wat aangepast ...

We hebben uiteindelijk verkozen om één wijndomein centraal te zetten en eenzelfde wijn over 6 verschillende jaargangen te proeven zodat we wat kunnen ontdekken over de invloed van weersomstandigheden (verschillen tussen de verschillende jaren) en over het rijpingsproces van rode wijn.

We trekken naar St. Estèphe, de meest noordelijke gemeente van de zogenaamde gemeentelijke AOC's de appellations communales van de Haut Médoc. Ik heb gekozen voor het wijndomein Phélan Ségur, dat we ook al eerder in januari 2012 hebben geproefd in aanwezigheid van wijnmaker Alain Coculet.

De geschiedenis van dit wijndomein gaat terug naar het begin van de 19^e eeuw, toen de Ierse immigrant Bernard O'Phélan 2 kleinere domeinen opkocht en samenvoegde. In 1985 nam Xavier Gardinier het domein over. Sindsdien is de reputatie van het domein en de kwaliteit van de wijnen er alleen maar beter op geworden ...

De wijnen uit St. Estèphe hebben veeleer een aards, massief karakter, stoer, vlezig, robuust, rijk aan tannine en zuren, met veel potentieel en absoluut elegant wanneer ze 'drinkrijp' zijn. Deze wijnen kan je gerust enkele jaren in de kelder laten liggen ...

We plaatsen deze avond 6 verschillende jaargangen van de topwijn van het Château Phélan-Ségur op onze proeftafel, startende met de jaargang 1990 om uiteindelijk te eindigen met de jongere 2008. Het zijn dus allemaal wijnen die al wat gerijpt zijn en waar de kantjes al wat afgerond zijn ...

Deze avond proeven niet blind maar zal iedere jaargang apart worden ingeleid. Het is uiteraard wel de bedoeling om de wijnen samen te bespreken.

De kracht van deze wijnen vraagt om een stevig gerecht ... Daarom hebben we deze avond een côte à l'os op het menu gezet.

Ik wens jullie alvast een smakelijke, aangename en leerrijke proefavond toe ...

Gentil.



Vereniging zonder winstoogmerk
Commanderij Zottegem

Château Phélan-Ségur

Verticale proeverij

Proefavond 21/4/2016

3. Bespreking van de streek

We bevinden ons op de linkeroever van de Gironde waar de Médoc een groot, vlak en langwerpig wijngebied is dat zich uitstrekt van de Atlantische oceaan tot aan de stad Bordeaux. 'Médoc' is de verzamelnaam voor het hele district.

Dit is het kerngebied waar Bordeaux zijn grote naam aan te danken heeft. De wijnen die voortkomen van de wijngebieden op de linkeroever van de Gironde overstijgen in bekendheid meestal deze van Saint-Emilion en Pomerol, afkomstig van de rechteroever. Binnen de Médoc neemt de Haut-Médoc een bijzondere plaats in.

We bevinden ons deze avond in St. Estèphe, de meest noordelijk gelegen van de 6 gemeentelijke appellaties binnen de Haut-Médoc (De andere zijn Pauillac, Saint-Julien, Margaux, Moulis-en-Médoc en Listrac-Médoc).

St. Estèphe is over 7 km uitgestrekt tegen de Gironde aan en op ongeveer 60km van Bordeaux. Het gebied is 1254 ha groot, wat het qua oppervlakte vergelijkbaar maakt met Pauillac (1.100 ha) of Margaux (1.300 ha).





Het profiel van de St. Estèphe wijnen is echter wel verschillend! St. Estèphe kent bijvoorbeeld geen Premier Grand Cru classé. Het aantal Cru Classé wijnen is zeer beperkt (slechts een 5-tal wijnen waarvan 2 wijnen met de hoogste classificatie Deuxième Grand Cru classé: Château Cos d'Estournel en Château Montrose).

Dit betekent zeker niet dat er geen fantastische wijnen worden gemaakt. Heel wat van de Cru Bourgeois wijnen zijn zeker pareltjes ... Je zal dit deze avond zelf aan den lijve kunnen ondervinden!

De bodem bestaat vooral uit kiezelheuvels, die zo typerend zijn voor de Médoc. De bodem is aan de oppervlakte vrij zanderig. Daaronder zit een dikke laag kiezelhoudende klei. Deze zorgen voor een perfecte drainage van het water en zijn los en luchtig. Door hun onvruchtbare aard dwingen de kiezelheuvels de wijnstokken hun wortels diep in de grond te dringen op zoek naar voedingsstoffen. De kiezelheuvels rusten op kalkplateau's. St.-Estèphe ligt op een hoog kiezel-eiland met steile hellingen naar de Chenal du Lazaret.

St.-Estèphe heeft een maritiem klimaat, veroorzaakt door de Atlantische oceaan. De warme Golf Stroom en de Gironde fungeren als warmte-regulator en temperen het klimaat. Dit zorgt voor milde winters, warme zomers, en een lange, zonnige herfst. De regio wordt tegen de zeewind beschermd door de kuststrook met dennenbossen die bijna parallel aan de regio loopt.

Tot grote zorg van de wijnboer beginnen de oogsttijd en het regenseizoen ongeveer tegelijkertijd. Als de regen vroeg is, zullen niet alle druiven rijp zijn. Als de regen laat komt, tijdens de oogst, kunnen de druiven verliezen aan concentratie. Statistici hebben opgemerkt dat, vanuit oogpunt van het klimaat, er elke tien jaar een patroon is van drie goede jaren, drie slechte jaren, en vier gemiddelde jaren ...

4. Bespreking van de druifsoorten:

In St. Estèphe zijn verschillende druivensoorten toegelaten.

De Cabernet Sauvignon vormt zonder discussie de ruggengraat van de wijnen uit St. Estèphe. De druif voelt er zich prima thuis op de arme, waterdoorlatende en warmtevasthoudende grond. Deze druif is dan ook dominant aanwezig. De oorsprong van de Cabernet Sauvignon ligt derhalve in de Médoc maar tegenwoordig wordt deze druif wereldwijd gekweekt.

De Cabernet Sauvignon geeft de wijn kracht en structuur, een relatief volle smaak en een donkere kleur. In de geur overwegen zwarte aroma's (zwarte bessen, bramen, pruimen en vlierbessen) naast zachte pure chocolade, een vleugje munt, vanille en hout (potlood). De wijn van deze druif wordt als complexer en minder toegankelijk beschouwd dan de Merlot-wijnen ...



Ook Merlot wordt binnen de St. Estèphe streek vaak aangeplant, weliswaar minder dan de Cabernet Sauvignon en minder dan op de rechteroever (St. Emilion, Pomerol, enz.) waar de Merlotdruif zich beter thuis voelt door de kleigrond.

Merlotwijnen zijn over het algemeen sappiger, ronder en soepeler dan die van de Cabernet Sauvignon, met minder tannine. Daardoor zijn ze vaak gemakkelijker en jonger te drinken. Merlot geeft alcohol, soepelheid en rondheid aan de wijn. Wijnen met een hoog percentage Merlot evolueren sneller ...

Andere druiven zijn Cabernet Franc (brengt aroma's van groene paprika en zorgt voor alcohol), Malbec, Petit Verdot en zelfs Carmenère.

5. Bespreking van het wijndomein:

Niet geheel toevallig verliet de jonge Ierse wijnhandelaar om zijn geboortedorp Tipperary op het einde van de 18^e eeuw te verlaten om zich in Bordeaux te gaan vestigen. Bordeaux was immers destijds een belangrijk handelskruispunt met de Britse eilanden. Hij trouwde er met een van de dochters van Daniël Guestier, een gereputeerde wijnhandelaar ter plaatse.

Geruggesteund door de ervaring van zijn schoonvader lonkt het potentieel om zelf wijnen te maken. In 1805 koopt hij het Clos de Garramey in St. Estèphe en in 1810 verwerft hij ook het domein Ségur de Cabanac. Deze beide domeinen vormen samen dus de origine van het huidige wijndomein.

Na zijn dood neemt zijn zoon Frank het roer over. Hij plaatste de reputatie en de kwaliteit van de wijn steeds voorop. Het wijndomein noemt ondertussen Château Ségur de Garramey. Frank kent zelf ook heel wat reputatie, wordt burgemeester van St. Estèphe en blijft gedurende 30 jaar aan het hoofd van de gemeente staan. Bij het begin van de 20^e eeuw wordt de naam gewijzigd naar de huidige naam Château Phélan Ségur.

In 1985 neemt de familie Gardinier het wijndomein over dat ondertussen toebehoorde aan de Delon familie. Xavier Gardinier is een zogenaamde captain of industrie en bovenal ook een liefhebber van gastronomie en wijn. Voorheen heeft hij al heel wat ervaring opgedaan in de Champagne waar hij o.a. de toekomst van Lanson en Pommery de wind in de zeilen heeft gegeven.

Xavier Gardinier nam de renovatie van het domein ernstig en zorgde voor een grondige vernieuwing om het kasteel zijn uitstraling van weleer te geven en ondertussen ook te zorgen voor moderne technische installaties. Ook in de wijngaarden spaart hij geen investeringen en zorgt hij voor heel wat heraanleg met respect voor het potentieel van het terroir. Hij is zonder meer een pionier van biodynamische wijnbouw en de 'lutte raisonnée' door een terugkeer naar de grondbewerking.



Sinds het begin van de jaren negentig heeft Thierry Gardinier, samen met zijn 2 jongere broers, het beheer van het domein opgenomen. Ondertussen investeren ze verder in het hotelwezen en in de gastronomie met o.a. het Domaine Les Crayères in Champagne, Taillevent Paris en le Comptoir du Caviar.

Het dagelijkse beheer van het wijndomein is in handen van Véronique Dausse die in 2010 als directeur van Château Phélan Ségur werd aangesteld. Zij blijft volop inzetten op de waarden van de familie Gardinier zoals authenticiteit, respect voor traditie, generositeit en eenvoud, elegantie en verfijning.

Vandaag strekt het wijndomein zich uit over 70 ha wijngaarden, opgedeeld in 4 grote percelen, waarvan delen aansluiten op de wijngaarden van de gereputeerde Chateaux Montrose en Calon Ségur. De wijngaard kent 58% aanplant van Cabernet Sauvignon, 39% merlot en vervolgens toch ook 1,5 % Cabernet Franc en 1,5 % Petit Verdot.

Zoals ik al hoger beschreef is het respect voor de grond een belangrijk aandachtspunt bij Château Phélan Ségur. Het gebruik van herbicides of onkruidverdelgers is quasi volledig verbannen, integendeel, op sommige plaatsen gaat men zelfs kruiden aanplanten om te komen tot een evenwichtige biodiversiteit en een natuurlijk evenwicht.

Ook in de chai blijft het respect voor de druif, waarbij men telkens weer probeert het respect voor de eigen stijl van het domein en de typiciteit van de jaargang te versmelten.

De druiven worden manueel geplukt en op triltafels gesorteerd. Sinds 2011 komt er ook nog een optische triage aan te pas. De eerste gisting neemt ongeveer 10 dagen in beslag waarbij de most regelmatig wordt omgeroerd om maximaal extracten los te maken. Aansluitend wordt er nog een 20-tal dagen maceratie voorzien om de extractie ten volle te kunnen voortzetten. De most wordt dagelijks geanalyseerd om het juiste moment van afvulling te bepalen.

Na de persing wordt de wijn afgevuld in barriques waarin de wijnen hun malolactische gisting ondergaan en de ganse winter rusten. Op het einde van de winter wordt elk lot geproefd en begint het assemblage werk waarbij het eigen team wordt bijgestaan door de bekende oenoloog Michel Rolland. De finale assemblages worden in april voorgesteld tijdens de primeurproeverijen.

De finaal geassembleerde wijnen rijpen vervolgens nog ongeveer 12 maanden waarvan maximaal 50% bestaat uit nieuwe barriques die door 5 tonneliers specifiek voor het wijndomein worden gemaakt volgens de specificaties van de jaargang. De origine van het hout, de droogtijd, de wijze van branden, enz. worden allemaal gespecificeerd om de jaargang zijn volle potentieel te kunnen geven.



In de lente, ondertussen 2,5 jaar na de oogst van de druiven, wordt de wijn uiteindelijk afgevuld in flessen ...

6. Bespreking van de geproefde jaargangen:

- *Jaargang 1990*

De jaargang 1990 had zeker correcte weersomstandigheden: een mooie lente met temperaturen die vaak hoger waren dan gemiddeld. Juni was eerder regenachtig en juli en augustus kenden dan weer zeer hoge temperaturen, soms tot 40° C. Het weer in september was mooi, de oogst startte rond 15 september.

Dit is een rijpe wijn, verwacht je dus aan een neus waarin naast nog enkele fruittoetsen ook al duidelijk de tertiaire aroma's (truffel, tabak, ...) hun opwachting maken. Ik verwacht in het glas een een versmolten wijn, evenwichtig, elegant waarbij ik op nog elementen van overrijp rood fruit hoop.

- *Jaargang 1999*

De jaargang 1999 is gemaakt van 48% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot en 7% Cabernet Franc die tussen 20 september en 4 oktober werden geplukt.

Het zachte begin van het jaar zorgde voor een vroege uitbotting einde maart. April en mei waren warmer dan normaal en zorgden voor een bloei in optimale omstandigheden. De droge en hoge temperaturen van midden augustus tot midden september zorgden voor een mooie rijping. De regenval van eind september heeft de kwaliteit van de druiven weinig of niet beïnvloed.

De wijn had een intense kleur en een intense fruitige neus. Vol in de mond, evenwichtig en met een zekere strakheid die wijst op het verouderpotentieel. Ik verwacht mij aan een wijn die toch nog wat jeugd in zich heeft en waarbij de fruittoetsen nog aanwezig zijn.

- *Jaargang 2002*

2002 was niet direct een top maar eerder een gemiddelde jaargang. In de Bordeaux kwamen de betere wijnen toch uit de Médoc kwamen. Toch zal waarschijnlijk het gebrek aan rijpheid van de druiven zich gaan manifesteren naarmate de tijd vordert.

Ik verwacht mij aan een wijn die misschien wel iets meer geëvolueerd is dan de 1999 ... Het is alleszins een jaargang die in de schaduw staat van de andere.

- *Jaargang 2006*



De jaargang 2006 werd gemaakt met 46% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot en 4% Cabernet Franc.

Het koude begin van het jaar had tot gevolg dat er – net zoals in 2005 – een tragere knopvorming was. Na een snelle bloei van eind mei tot begin juni bracht droogte en redelijk warme temperaturen. Juli was uitzonderlijk warm en augustus dan weer uitzonderlijk droog. De regenval eind augustus heeft toch nog voor wat groei gezorgd.

Bij de oogst was het suikergehalte vergelijkbaar met 2003 en 2005 maar dankzij de iets hogere aciditeit krijgen we een zeer mooi evenwicht tussen suiker en zuren. De Cabernet Sauvignon was zeer geslaagd in 2006 en de Merlot was vooral aromatisch ...

- *Jaargang 2007*

Deze jaargang werd gemaakt van 60% Cabernet Sauvignon en 40% Merlot.

2007 kende een iets droger dan gemiddeld seizoen. Na een eerder natte en zachte maand maart, was april droog en warm wat leidde tot een vroege uitbotting, ruim 2 weken eerder dan in 2006.

2007 kende een eerder lage opbrengst door de weersomstandigheden tijdens de bloei. Maar de rijping van druiven gebeurde in de beste omstandigheden en zorgde voor sterk aromatische wijnen en een duidelijke typering van de Cabernet Sauvignon.

In de neus laten de aroma's van de Cabernet Sauvignon zich zeker opmerken. Een eerder geraffineerde neus met toetsen van wilde bessen en kruiden.

- *Jaargang 2008*

De jaargang 2008 is net als in 2007 gemaakt van 60% Cabernet Sauvignon en 40% Merlot.

De lente was zeer nat en koud waardoor de bloei toch wat verstoord was en waar vooral de Merlot wat heeft onder geleden. Juli was zeer droog, augustus vol contrast, september droog en oktober redelijk mooi ... wat heeft geleid tot een trage rijping (wat meestal zorgt voor zeer fruitige aroma's) maar waarbij zowel de Merlot als de Cabernet volrijp waren.

In de neus geconcentreerde, complexe en intense aroma's van rood fruit (griottekersen, cassisbessen) en vervolgens toetsen van viooltjes met op het einde een lichte impressie van rook.

In de mond een mooi evenwicht, mollig en rijk, genereus, krachtig en toch elegant ...