



Château Haut-Bergeron

Sauternes en Graves

Proefavond 19/04/2018

Te proeven wijnen

Château La Fleur des Pins	aoc Graves blanc sec 2016
Château La Fleur des Pins	aoc Graves Supérieures 2016
Îlot de Haut-Bergeron	aoc Sauternes 2015
Château Farluret	aoc Barsac 2015 (reconversion Bio)
Château Haut-Bergeron	aoc Sauternes 2013
Château Haut-Bergeron	aoc Sauternes 2015

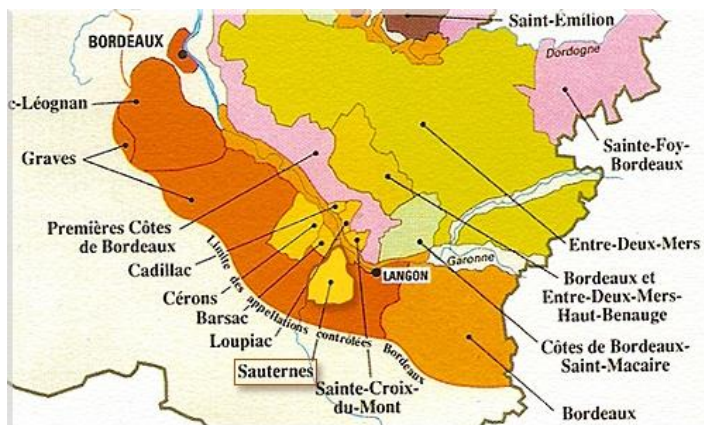
Intro

De komende wijndegustatie gaan we onze papillen laten verwennen door verfijnde Bordelaise Graves en Sauternes wijnen. Hiertoe hebben we één van de eigenaars van het kasteel Haut-Bergeron uitgenodigd. Een kasteel dat mijn vader een 40 tal jaar geleden heeft leren kennen en waar nu de zonen, ondertussen de 5de generatie familie Lamothe, het roer in handen hebben. Het is Patrick Lamothe die ons deze avond te woord zal staan.

Sauternes:

Sauternes vormt samen met de gemeentes Preignac, Bommes, Fargues en Barsac de AOC Sauternes. Barsac is op zichzelf ook een appellatie: AOC Barsac. Wijnen uit deze gemeente mogen ofwel AOC Barsac of AOC Sauternes op het etiket vermelden. Sauternes ligt op zo'n 40 km ten zuiden van Bordeaux, op de linkeroever van de Garonne tegen de stad Langon. Ze wordt volledig ingesloten door de Graves. Verder grenst de appellatie in het noordoosten aan de Garonne rivier terwijl ze van west naar oost doorsneden wordt door de kleine Ciron rivier.

Het zijn deze 2 rivieren die in het herfstseizoen met zijn warme namiddagen, een belangrijke rol spelen en ertoe leiden dat men in Sauternes de geroemde verfijnde liquoreuze wijnen kan





Château Haut-Bergeron

Sauternes en Graves

Proefavond 19/04/2018

maken. Occasioneel tijdens het herfstseizoen, zijn deze rivieren 's morgensvroeg oorzaak van dikke mist boven de wijngaarden. Deze hoge vochtigheid en warmte zijn ideale omstandigheden voor de Botrytis Cineréa. Een schimmel die via de verdunde schil van de overrijpe druiven (surmaturation) binnendringt. De contaminatie Botrytis Cineréa is meer gekend als pourriture noble, (edel rot). Het zijn evenwel de zonnige namiddagen in Sauternes die ervoor zorgen dat de vochtigheid afneemt en de Botrytis niet verandert in de gevreesde grauwe schimmel en de druiven onbruikbaar maakt. (Pourriture grise)

De Botrytis voedt zich met suikers maar dit is weinig in vergelijking met de hoeveelheid suikers die in de druif nog worden aanmaakt. Daarnaast verliezen de druiven via de aangetaste schil vocht door verdamping. Dit alles zorgt voor een verrijking, verhoging van suikers en glycerolen in de druif, waarbij de zuurgraad daar en tegen afneemt. We krijgen



hierdoor zeer geconcentreerd sap en een suikerrijke pulp. Begrijp hieruit dat het rendement, de opbrengst per ha, zeer laag is. Vergelijkend met een fles droge witte wijn heeft men voor elke fles Sauternes 3 maal zoveel druiven nodig. Château Haut-Bergeron bijvoorbeeld heeft in functie van het oogstjaar rond de 10hl/ha opbrengst. Dit is echter niet altijd gegarandeerd. Zoals in 1993 met zeer natte september en oktober maanden. Men heeft toen de oogst verkocht en geen Haut-Bergeron gemaakt.

De contaminatie door Botrytis Cineréa verloopt niet homogeen over de druiventrossen zodat het oogsten, manueel wel te verstaan, verschillende malen over een periode van weken herhaald dient te

worden. Telkenmale worden enkel de “verdroogde” trossen/druiven geplukt. Dit noemt men in Sauternes ook “les tries successives”. Op Haut-Bergeron wordt hier veel aandacht aan besteed en het zijn dan ook enkel plukkers met voldoende ervaring en kennis die de oogst binnenhalen. Om een volledige oogst binnen te halen heeft men 4, 5 of zelfs meer passages door de wijngaard nodig. Het aantal passages hangt af van een kwalitatieve zomer, alsook (uiteraard) van de kwaliteit die de wijnbouwer wenst te bereiken in het glas.



Château Haut-Bergeron

Sauternes en Graves

Proefavond 19/04/2018

Dit alles maakt dat men na het vinifiëren en het rijpen op eiken fusten niet alleen een kostbare goudgele honingzoete liqueuze wijn verkrijgt, die lang kan bewaren, maar dat de aantasting door Botrytis zich ook laat proeven als kenmerkende complexe aroma's en smaken in het glas.

Uit beschrijvingen over verschillende Haut-Bergeron jaargangen distilleer ik: complexe smaken van gekonfijt fruit, exotische vruchten, citrusvruchten, abrikozen, perziken, sinaasappel, ananas, acacia honing, gegrilde, geroosterde toetsen, vijgen, dadels, karamel, peper, saffraan, ...

De toegestane druivenrassen in Sauternes zijn de Sémillon de Sauvignon Blanc en de Muscadelle. Een typische verhouding is 80% Sémillon, 20% Sauvignon Blanc en af en toe paar procent Muscadelle.

Van Sémillon, de hoofddruif in Sauternes wijnen wordt aangenomen dat deze afkomstig is uit deze streek. In Frankrijk voornamelijk gecultiveerd in het zuidwesten van Bordeaux: Gironde, Dordogne, Lot-et-Garonne alsook in de Var. Weinig gevoelig aan meeldauw maar heel gevoelig aan botrytis cinerea. Deze druif geeft finesse, bouquet, fluweel, een goud gele kleur, maar ook structuur en stevigheid aan de wijn.

De Sauvignon Blanc druif wordt voornamelijk gecultiveerd rond de Gironde en Dordogne alsook in de Loire vallei. Een aromatische druif die aan de wijn fijne typische smaken van (fruit, bloemen) alsook structuur geeft.

De Muscadelle voor het grootste gedeelte gecultiveerd in het zuidwesten van Bordeaux. Een druif die zelden apart gevinifieerd wordt maar steeds in assemblage met Sémillon en Sauvignon Blanc. (3 tot 5%). Deze druif zorgt voor rijke aroma's (bloemen) in het glas alsook voor een animale toets (touche musquée).

Château Haut-Bergeron

Château Haut-Bergeron, Sauternes is misschien minder door ons gekend maar daarom niet minder gelauwerd. Het kasteel heeft over de jaren heen wijnen van hoge houdbaarheid en met grote regelmaat kwalitatief zeer goede Sauternes geproduceerd. Het bewijs hiervan is terug te vinden in de vele gouden medailles die ze op nationale en internationale wedstrijden hebben verzameld. Niet minder dan 70 de laatste 55 jaar. Steevast wordt Chateau Haut-Bergeron dan ook vermeld onder de beste Sauternes. Maar laat dit vanavond vooral blijken tijdens de proeverij.



Château Haut-Bergeron

Sauternes en Graves

Proefavond 19/04/2018

Het wijngoed Haut-Bergeron (21ha) is gelegen in Preignac maar de wijngaarden zelf liggen gespreid over verscheidene gemeenten. Een bewuste keuze. Over de generaties heen is het wijngoed met oog voor kwaliteit vergroot, maar de grote uitbereiding is er gekomen vanaf de jaren 1950 waarbij de vader van de huidige eigenaars nauwgezet en heel selectief in de beste “terroirs” wijngaarden verwierf. Een aantal van deze wijngaarden sluiten aan op die van Chateau d’Yquem.

Uit erfenis heeft de familie Lamothe een 2de domein verworven, Château Farluret. Dit domein, 13,5ha groot is gelegen in de gemeente Barsac. Ook hier zijn de percelen met grootste zorg geselecteerd. Productie en vinificatie van deze AoC Barsac vindt plaats in de kelders op het domein Haut-Bergeron.

In de Graves, gemeente Pujols-sur-Ciron vinifieert Haut-Bergeron Graves wijnen. Hier wordt o.a. Chateau La Fleurs des Pins, als een Graves Sec, Graves supérieures geproduceerd. Dit domein omvat een 9 ha.

Tot hier mijn bescheiden betoog en laat verder het woord aan Château Haut-Bergeron.

Nog één ding. Ik kijk alvast uit naar de wijn degustatie. Ik ben ervan overtuigd dat de smaak papillen aangenaam verrast zullen worden maar ben toch curieus hoe de Graves supérieures, Sauternes en de Barsac zich onderling verhouden.

En proeven we het verschil? ... Zeker weten!

Tot dan.

Filip Van Bellinghen