1. De geselecteerde wijnen

1. AOC Cahors, Château Famaey - Le grez dans le grés 2023
2. AOC Cahors, Château de Haute-Serre – Lucter 2022
3. AOC Cahors, Clos de Gamot - 2020
4. AOC Cahors, Château du Cèdre - Le Cèdre 2020
5. AOC Cahors, Domaine du Prince – Lou prince 2018
6. IG Gualtallary - Mendoza, Zuccardi – Poligonos Valle de Uco 2023

2. Woordje van introductie

In deze periode van het jaar staat wijn traditioneel volop in de kijker, in aanloop naar de eindejaarsfeesten. De handel pakt uit met straffe promoties, wijnhandelaars lokken ons met uitgebreide degustaties en ook de Beaujolais Nouveau staat weer voor de deur, om morgen officieel *arrivé* te zijn…

Die jaarlijks terugkerende wijngekte heeft bij mij toch ook iets nostalgisch. En in een nostalgische bui heb ik besloten om nog eens een oude gewoonte, bijna een traditie, van onder het stof te halen : de beruchte **‘instinker’**… Jazeker ! ☺

Vandaag trekken we naar het zuidwesten van Frankrijk, meer bepaald naar Cahors en zijn emblematische cépage Malbec. Deze druif levert er karaktervolle wijnen met structuur en diepgang, doorgaans gekenmerkt door donker fruit, kruidigheid, frisse zuren en stevige, soms uitgesproken tannine.

Hoewel Malbec vooral met Cahors wordt geassocieerd, heeft de druif ook ver buiten haar Franse thuisbasis naam gemaakt. Argentinië is daarvan het bekendste voorbeeld. Verschillen in klimaat, hoogte en bodem zorgen er voor een heel eigen interpretatie van dezelfde druif.

Op de proeftafel dus vijf wijnen uit Cahors, aangevuld met één wijn uit Mendoza, Argentinië. Een kleine uitdaging om jullie proefvermogen op de… proef te stellen.

Tijdens het degusteren is het niet de bedoeling om uitsluitend op zoek te gaan naar de vreemde eend in de bijt, maar om de eigenheid van de verschillende vinificatiemethoden, jaargangen en terroirs te ontdekken.

Zes wijnen, één cépage (of toch bijna), vijf keer Cahors… en één verraderlijke ‘instinker’.

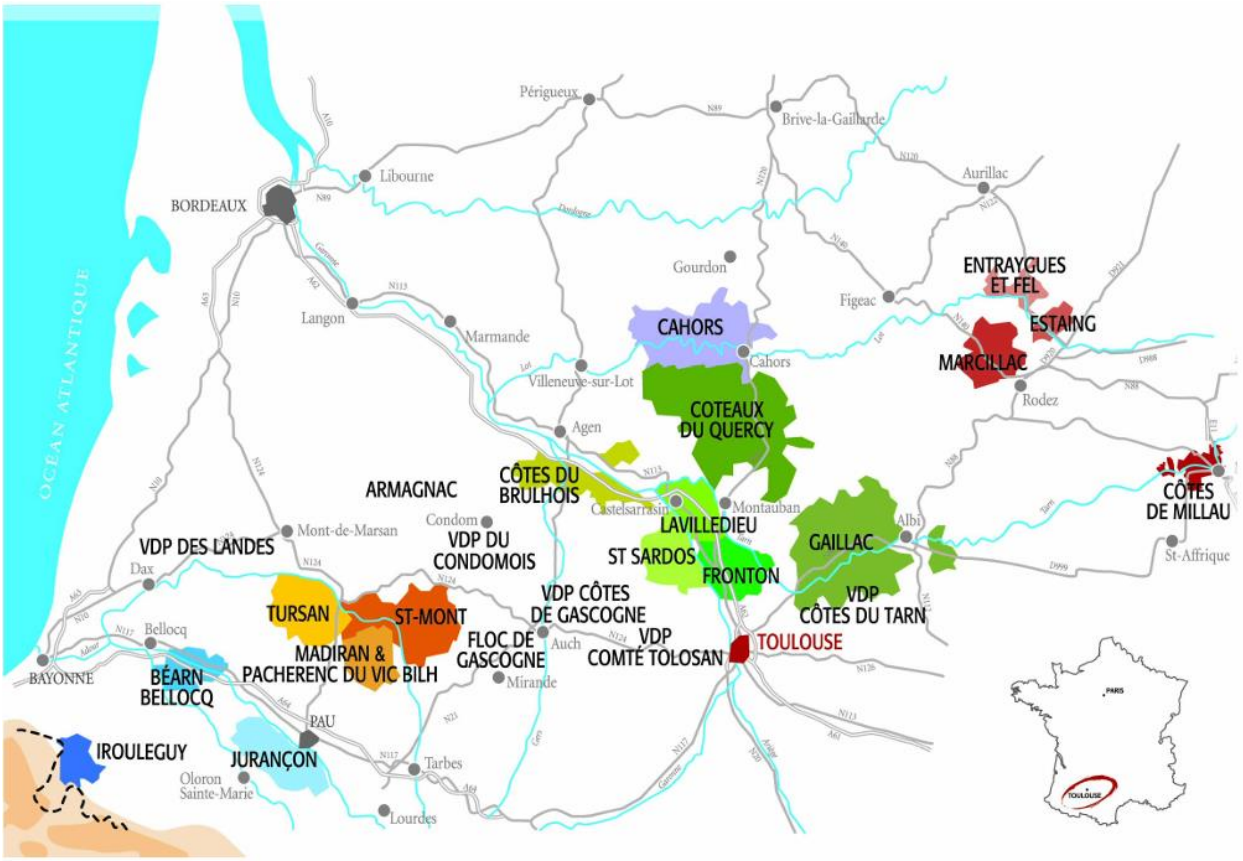
Alvast veel proefplezier !

Christoph

De proefavond sluiten we met een wildstoofpotje met gratin sarlardaise.

3. Het Zuidwesten

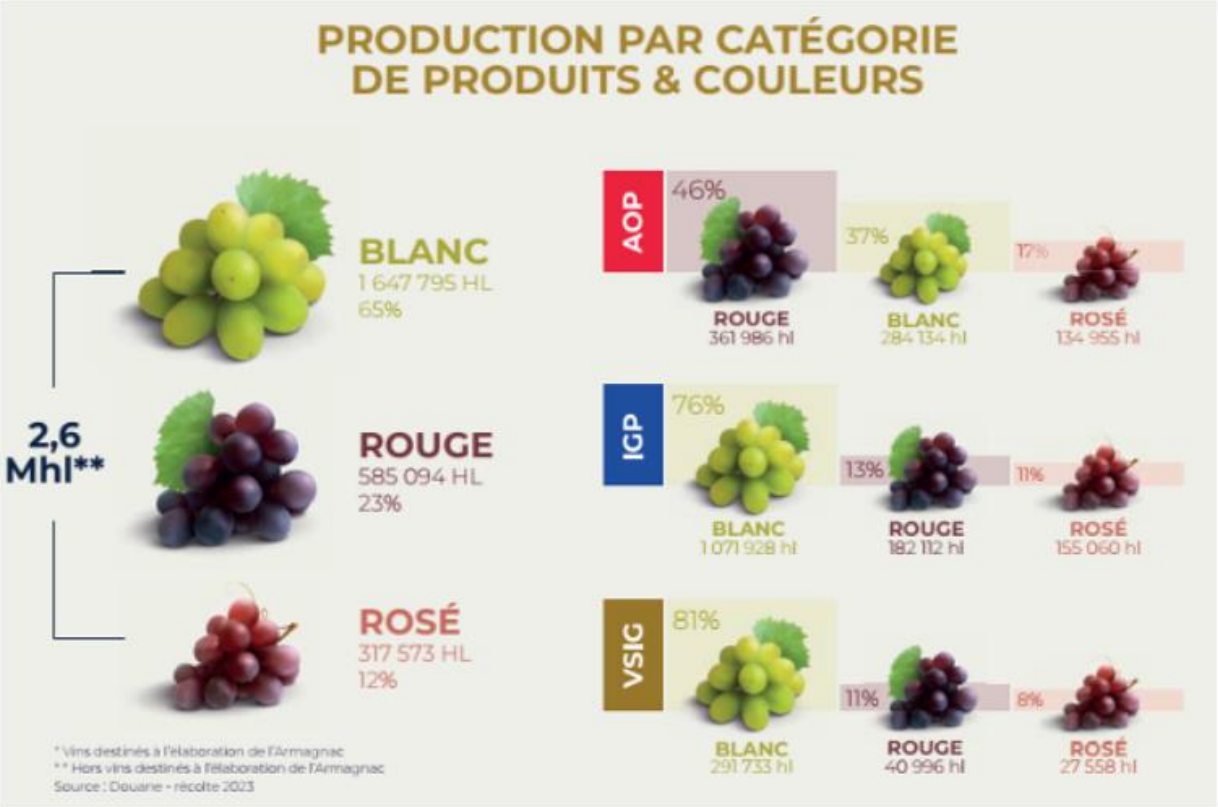
Tussen enerzijds de wijngaarden van Bordeaux en anderzijds deze van Languedoc-Roussillon, ligt een mozaïek ven zeer diverse wijngaarden die allen onder de noemer van het Zuidwesten vallen. Tussen deze gebieden bestaat er echter geen samenhang. Deze streek heeft namelijk geen enkele natuurlijke grens, noch klimatologisch, noch bodemkundig, die de scheiding vormt met andere wijnstreken zoals Bordeaux.



De wijngaarden liggen verspreid over niet minder dan 11 departementen, met name : Dordogne, Lot, Lot-et-Garonne, Aveyron, Tarn, Tarn-et-Garonne, Haute-Garonne, Gers, Landes, Hautes-Pyrénées, Pyrénées-Atlantiques. **Cahors** zelf, ligt in het **departement Lot**.

Sommige herkomstgebieden (AOC's) situeren zich in twee of meerdere departementen. Men treft er een groot aantal klimaattypes, bodemsoorten en gesteenten aan. Bovendien hebben de meeste van deze gebieden authentieke druivenrassen met getypeerde wijnen en destillaten.

In 2023 stond het Zuidwesten garant voor 2,6 miljoen hectoliter, waarvan 65% wit, 23% rood en 12% rosé.



✓ ***Pour la p'tite histoire***

Net als in het overgrote deel van West-Europa is de aanwezigheid van de wijnbouw in het Zuidwesten te danken aan de uitbreiding van het Romeinse Rijk, hoewel de invloed ervan ingeperkt werd door het monopolie van Bordeaux op de zeehandel. De wijnen die destijds ***'Vins du haut-pays'*** werden genoemd, werden namelijk via de Garonne vervoerd om vervolgens via de haven van Bordeaux te worden geëxporteerd. Vaak gebruikten de wijnhandelaren deze '*Vin du haut-pays'* om hun eigen wijn te versnijden, terwijl ze deze onder het label 'Bordeaux' verkochten, wat bijdroeg aan het verlies van identiteit van namen als bijvoorbeeld Cahors of Gaillac.

De wijnen uit het zuidwesten richtten zich op nieuwe, opkomende markten en voorzien in de vraag van de snelgroeiende arbeidersklasse in die tijd, die echter lage prijzen verlangt. Er wordt dan ook de voorkeur gegeven aan de meest productieve druivensoorten, wat het 'kwaliteitsimago' van de regio nog verder aantast.

In **1860** verwoestte de **phylloxera** het zuidwesten, waar de landbouwgrond vooral bestemd was voor de wijnbouw.

In de **twintigste eeuw** zorgde de **massaproductie van tafelwijnen** ervoor dat de wijngaarden konden uitbreiden, net zoals in de achttiende eeuw, maar dit bracht de kwaliteit van de terroirs opnieuw in diskrediet.

Na **de vorst van 1956**, die een deel van de wijngaarden verwoestte, zou de regio paradoxaal genoeg beetje bij beetje haar goede naam terugwinnen. De herstructurering van de wijngaarden gebeurde door de aanplant van regionale druivensoorten van hogere kwaliteit. In die periode ontstonden overigens verschillende

oorsprongsbenamingen : Gaillac was de eerste in 1938, gevolgd door Madiran en Pacherenc in 1948 en vervolgens Irouléguy, Cahors, Buzet, Jurançon, Béarn en Fronton in slechts vijf jaar tijd (van 1970 tot 1975).

Hoewel deze regio lange tijd in de schaduw stond van de wijngaarden van Bordeaux, heeft ze zich weten te onderscheiden, met name onder invloed van de pelgrimsroutes naar Santiago de Compostella. Deze historische band heeft ervoor gezorgd dat talrijke druivensoorten uit de Pyreneeën hun weg hebben gevonden naar de wijngaarden van het Zuidwesten. Zo bestaan er nu 130 verschillende druivenrassen in het Zuidwesten.

De wijngebieden in het Zuidwesten hebben zich ook de **Malbec** eigen gemaakt, die in de regio bekendstaat als **Côt of Auxerrois**. Deze blauwe druivensoort werd namelijk eerder aangeplant in de Loirevallei en in Bordeaux. De klimatologische omstandigheden waren echter niet optimaal voor de Malbec, waardoor veel wijngaarden werden vernietigd. Op de kalkrijke plateaus van de Causse du Quercy konden echter wijnen van goede kwaliteit worden geproduceerd. Dankzij de toekenning van de **AOC Cahors in 1971** werd de Malbec dan ook volledig opnieuw geïntroduceerd in het Zuidwesten.

Vandaag telt Cahors **ongeveer 3.300 hectare** aan wijnstokken, goed voor een jaarlijkse productie van ongeveer **103.000 hectoliters**, bijna 13.735.000 flessen wijn.

- ✓ ***Klimatologisch***

We hebben hier te maken met hoofdzakelijk een **Atlantisch zeeklimaat** met een **mediterrane, continentale of een invloed van de bergen**, met name de Pyreneeën, het Centraal Massief.

Meestal zachte temperaturen met weinig sneeuw in de winter en veel regen in de lente. In het oosten zijn de zomers warmer door de invloed van de Mediterraanse Zee. Er komen hier wel veel hagelstormen voor.
In de uitlopers van de Pyreneeën is er door het föhneffet, plaatselijk ‘vent Balaguer’ genoemd, meestal een zonnige herfst, wat uiteraard gunstig is voor de rijping van de druiven.

- ✓ ***Geologisch***

Geologisch bekeken behoort het Zuidwesten tot het **Bekken van Aquitanië** met hoofdzakelijk verweringsgesteenten en kalksteen uit het Tertiaire tijdperk (± 60 miljoen jaar geleden), en alluviale afzettingen of terrassen uit het Kwartair (± 2,58 miljoen jaar geleden).

Het Bekken van Aquitanië bestaat vooral uit horizontale sedimentlagen, samengesteld uit grof zand, grind en mergel (klei + kalk), die in het centrum tot 1.500m dik kunnen zijn. Dit noemt men molasse, wat in het Frans ‘zacht, week’ betekent, of ook ‘terreforts’. In het landschap manifesteren deze zich als heuvels met zachte, ronde kruinen. Dit molasse-landschap wordt op sommige plaatsen onderbroken door kalksteenranden, die

daar korte, steile hellingen vormen, zoals in Monbazillac.

In het noordoosten van het Bekken vindt men overwegend **kalksteenplateaus** aan, ook '**causses**' genoemd, zoals in Cahors. Hier vormt de meanderende rivier **Lot** de absolute levensader van het wijngebied. Doorheen duizenden jaren heeft de rivier verschillende alluviale terrassen van kiezel, klei en kalksteen in de vallei uitgesleten. Naast deze ideale waterafvoer tempert het water van de Lot de extreme temperaturen en weerkaatst het zonlicht op de wijngaarden, wat cruciaal is voor de rijping van de Malbec-druif.



4. Malbec – de ziel van Cahors



Wanneer we over Malbec spreken, denken velen misschien spontaan aan Argentinië. Toch ligt de historische bakermat van deze druif in Frankrijk, meer bepaald in de regio Quercy, in het zuidwesten van Frankrijk, rond de stad Cahors en de vallei van de rivier de Lot. Het is een **natuurlijke kruising** is tussen twee andere Franse druivenrassen : **Prunelard en Magdeleine Noire des Charentes**.

De geschiedenis van de Malbec in Cahors gaat eeuwen terug. Volgens het Franse Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) zijn er aanwijzingen voor wijnproductie in Cahors **vanaf de zevende eeuw**. De lokale wijnbouwvereniging verwijst naar historische documenten uit de zestiende eeuw waarin de aanwezigheid van de druif Auxerrois in de wijngaarden van Cahors wordt beschreven. Op basis daarvan kan worden gesteld dat de druif al minstens zes eeuwen een vaste plaats inneemt in deze wijnstreek.

Doorheen de geschiedenis heeft de druif verschillende namen gekend. In Cahors werd ze vooral **Côt, Côt noir en Auxerrois** genoemd. In andere Franse wijnstreken kwam ze onder namen als Noir de Pressac voor. De internationale naam Malbec zou volgens de historische informatie van de wijnbouwvereniging van Cahors teruggaan op de achternaam van een wijnbouwer uit de Médoc, Malbeck, die de druif in de achttiende eeuw verder verspreidde.

Vandaag is Cahors opnieuw internationaal bekend als één van de belangrijkste Franse regio's voor Malbec. Argentinië heeft de druif ondertussen eveneens wereldberoemd gemaakt, maar de Franse oorsprong en de historische band met Cahors blijven essentieel om haar identiteit te begrijpen.





Een opvallend kenmerk van Malbec is de donkere, bijna inktachtige kleur van de druif, met een relatief dikke schil, die bijdraagt aan de extractie van kleurstoffen en tannine tijdens de wijnbereiding. Dit verklaart mee waarom Malbec-wijnen vaak zo intens gekleurd zijn en een uitgesproken tanninestructuur kunnen ontwikkelen.

Vanuit wijnbouwkundig oogpunt is Malbec een druif die aandacht vraagt in de wijngaard. Ze is gevoelig voor voorjaarsvorst, onder meer door haar vroege uitloop. Dat kan de wijnbouwer voor uitdagingen stellen wanneer de temperaturen in het voorjaar plots dalen. Ook de gezondheid van de druiven vraagt aandacht, aangezien de variëteit gevoelig kan zijn voor bepaalde schimmelziekten.

De rijpheid van de druif is bijzonder belangrijk. Een voldoende rijpe Malbec levert doorgaans wijnen op met een goede concentratie, een diepe kleur en rijp fruit. Wanneer de druiven onvoldoende rijp zijn, kunnen de aroma's minder expressief zijn en kan de tanninestructuur strenger overkomen. De keuze van het oogstmoment speelt bijgevolg een belangrijke rol in de uiteindelijke stijl van de wijn.

In Cahors is Malbec de dominante druif. Volgens het lastenboek van de appellatie moet minstens 70% van de aanplant en van de assemblage uit Malbec bestaan. De overige toegelaten blauwe druiven zijn onder andere Merlot en Tannat. Hierdoor blijft de identiteit van Cahors sterk verbonden met het karakter van Malbec, ook wanneer de wijnbouwer kiest voor een assemblage.

- ✓ **Kleur en visuele kenmerken**

Eén van de meest opvallende eigenschappen van een wijn op basis van Malbec is zijn intense kleur. In het glas zien we doorgaans een **diepe robijnrode tot donkerpaarse kleur**, soms met blauwachtige reflecties. Bij jonge wijnen kan de kleur bijzonder geconcentreerd zijn, bijna ondoorzichtig in het midden van het glas. Dit verklaart meteen waarom Cahors historisch de bijnaam ‘**Black Wine’** kreeg.

De kleurintensiteit is onder andere afhankelijk van de rijpheid van de druiven, de extractie tijdens de vinificatie, de eventuele assemblage en de opvoeding van de wijn. Naarmate een wijn ouder wordt, evolueert de kleur doorgaans van paars en robijnrood naar granaatrood en uiteindelijk meer baksteenachtige tinten.

Het is belangrijk om hierbij een onderscheid te maken tussen de typische eigenschappen van de druif en de uiteindelijke stijl van de wijn. Een Malbec uit Cahors is niet noodzakelijk identiek aan een Malbec uit Argentinië. Klimaat, bodem, rijpheid en wijnbereiding hebben een belangrijke invloed op het resultaat.

- ✓ **Het aromatische profiel : wat ontdekken we in de neus ?**



Malbec staat bekend om zijn uitgesproken fruitige en vaak complexe aromatische profiel. Een Malbec uit Cahors wordt gekenmerkt door **vooral aroma's van rood en zwart fruit** in de neus. Denk aan **zwarte kers, braambes, bosbes, cassis en pruim**. Afhankelijk van de rijpheid van de druiven en de stijl van de wijn kunnen deze aroma's eerder fris en knapperig of juist rijp en geconcentreerd overkomen.

Naast fruit kunnen ook florale aroma's aanwezig zijn. Vooral **viooltjes** worden regelmatig geassocieerd met Malbec. Dit geeft de wijn een verfijnde, soms bijna parfumachtige toets die mooi contrasteert met de donkere fruitaroma's.

Bij bepaalde wijnen kunnen we daarnaast **kruidige toetsen** herkennen, zoals zwarte peper en andere specerijen. Bij wijnen die op hout zijn opgevoed, kunnen aroma's van vanille, geroosterd hout, cacao en zoete specerijen ontstaan. Deze aroma's zijn echter niet uitsluitend afkomstig van de druif, maar worden medebepaald door de opvoeding en het gebruik van houten vaten.

Voor Cahors beschrijft het INAO het aromatische karakter als **een combinatie van rood en zwart fruit, kruidige toetsen, viooltjes en houtachtige aroma's**. Het gaat dus om een breed aromatisch spectrum waarin fruit, bloemen en kruiden elkaar aanvullen.

- ✓ **In de mond : structuur, smaak en karakter**

In de mond toont Malbec zich doorgaans als een wijn met een uitgesproken persoonlijkheid. Het eerste wat opvalt, is de **concentratie van het fruit**. De aroma's die we in de neus hebben ontdekt, keren vaak terug in de smaak: zwarte kersen,

braambessen, bosbessen, cassis en pruimen. Bij sommige wijnen zijn er ook toetsen van rood fruit, zoals framboos en rode bes.

Een tweede belangrijk kenmerk is de **tanninestructuur**. Malbec kan behoorlijk wat tannine bevatten, waardoor de wijn een stevige structuur en een voelbare grip op het gehemelte krijgt. Bij goed gerijpte druiven kunnen die tannine mooi rijp en fluweelachtig aanvoelen. Ze geven de wijn bovendien bewaarpotentieel.

Ook de zuren spelen een belangrijke rol. In Cahors kunnen de wijnen een **opvallende frisheid** behouden, die het rijpe fruit en de stevige structuur in evenwicht brengt.

Bij jonge wijnen ligt de nadruk vaak op het fruit en de levendige structuur. Bij wijnen met houtrijping kunnen bijkomende aroma's van cacao, vanille, geroosterde toetsen en specerijen ontstaan. Bij flesrijping kunnen de fruitaroma's geleidelijk evolueren naar meer complexe aroma's, zoals gedroogd fruit, tabak, leder en aardse nuances.

Wat Cahors bijzonder maakt, is de combinatie van concentratie en frisheid. De wijnen kunnen krachtig en gestructureerd zijn, maar hoeven daarom niet log of zwaar aan te voelen.



5. De vreemde eend in de bijt…

De geschiedenis van **Malbec in Argentinië** begint in **1853**, toen de Franse landbouwingenieur Michel Aimé Pouget de druif introduceerde in Mendoza. Hij werd aangesteld om er een landbouwschool en proefwijngaard op te richten, met als doel de Europese druivenrassen aan de Argentijnse omstandigheden aan te passen.

Aan het einde van de 19de eeuw zorgden Europese immigranten, voornamelijk uit Italië en Frankrijk, voor een sterke uitbreiding van de Argentijnse wijnbouw. Malbec bleek bijzonder **goed aangepast aan het klimaat en de bodem van Mendoza**. Terwijl de druif in Frankrijk zwaar getroffen werd door de phylloxera-epidemie en aan belang verloor, vond hij in Argentinië een nieuwe toekomst.

In de tweede helft van de 20ste eeuw kende Malbec een terugval door de voorkeur voor productieve druivenrassen en eenvoudige bulkwijnen. Vanaf de jaren 1990 volgde een belangrijke kwaliteitsrevolutie. Producenten investeerden opnieuw in oude wijngaarden, lagere rendementen en een betere expressie van terroir. Malbec groeide uit tot de nationale trots en het internationale visitekaartje van Argentinië.



✓ **Mendoza en de Valle de Uco : een nieuwe expressie van Malbec**

Mendoza is vandaag het belangrijkste wijnbouwgebied van Argentinië. De wijngaarden liggen aan de voet van het Andesgebergte, waar de combinatie van grote hoogte, intense zonneschijn, weinig neerslag en koele nachten zorgt voor een bijzonder klimaat. Dit levert wijnen op met rijp fruit, een uitgesproken aromatische expressie, frisse zuren en doorgaans zachtere tannine dan de klassieke Cahors.

Een bijzonder interessante subregio is **Valle de Uco**, meer bepaald Gualtallary, met wijngaarden op aanzienlijke hoogte. De kalkrijke bodems, stenen en grote temperatuurverschillen dragen bij aan wijnen met spanning, structuur en mineraliteit.

	CAHORS | FRANKRIJK	MENDOZA | ARGENTINIË
Herkomst & identiteit	Historische Franse regio voor Malbec; lokaal ook Côt, Côt Noir of Auxerrois genoemd.	Malbec werd in de 19de eeuw vanuit Frankrijk naar Argentinië gebracht; Mendoza is een belangrijke kwaliteitsregio.
Ligging & klimaat	Zuidwest-Frankrijk, in de vallei van de Lot. Klimaat met Atlantische en mediterrane invloeden, doorgaans meer neerslag.	West-Argentinië, aan de voet van de Andes. Overwegend droog, zonnig en continentaal, met grote dag-nachtverschillen.
Hoogte & landschap	Wijngaarden op terrassen langs de Lot en op hoger gelegen kalksteenplateaus, hoogte en ligging verschillen per perceel.	Veel wijngaarden liggen op hoogte; in delen van de Uco Valley vaak circa 900–1.500 meter.
Bodem	Onder meer alluviale terrassen met kiezel, klei en kalksteen, en kalksteenplateaus (Causses).	Variabele alluviale bodems met zand, grind, klei en kalkhoudende componenten.
Kleur	Vaak diep robijnrood tot donkerpaars; bij jonge wijnen soms zeer intens en bijna ondoorzichtig.	Vaak diep paarsrood tot donker robijnrood; ook hier kan de kleur zeer geconcentreerd zijn.
Neus – fruit	Zwarte kers, braambes, cassis en pruim; afhankelijk van stijl ook frissere rodefruitnuances.	Rijpe zwarte kers, braambes, pruim en cassis; soms een rijpere of confituurachtige indruk.
Neus – bloemen & kruiden	Viooltjes kunnen voorkomen, naast peperige, kruidige of aardse nuances.	Ook viooltjes mogelijk; daarnaast vaak zoete specerijen. De precieze expressie verschilt per herkomst en producent.
Neus – hout & rijping	Bij houtopvoeding kunnen toetsen van toast, specerijen, cacao of vanille ontstaan.	Bij houtopvoeding kunnen onder meer vanille, toast, cacao en chocolade naar voren komen.
Mond – fruit & frisheid	Vaak een frissere, meer hartige fruitindruk met levendige zuren.	Vaak rijper en sappiger fruit; hooggelegen wijngaarden kunnen tegelijk opvallende frisheid behouden.
Mond – tannine	Regelmatig stevig en structurerend; de rijpheid en extractie bepalen hoe streng of fijn ze aanvoelen.	Vaak rijp en ronder aanvoelend, maar tannine kan ook stevig zijn, afhankelijk van wijngaard en vinificatie.

6. Bespreking van de wijnen

6.1 AOC Cahors, Château Famaey - Le grez dans le grés 2023



Château Famaey is een familiedomein in Puy-l'Évêque, in het hart van de appellatie Cahors. Het domein werd begin jaren 2000 opgericht door de Belg Luc Luyckx en zijn vennoot Marc Van Antwerpen. Sinds 2007 staat zoon Maarten Luyckx in voor de vinificatie en de verdere technische ontwikkeling van het domein.

De filosofie van Château Famaey steunt op een nauwkeurige perceelselectie, gecontroleerde rendementen en een respectvolle benadering van de wijngaard. Het domein werkt volgens de HVE 3-milieucertificering (Haute Valeur Environnementale).

In de kelder combineert Maarten Luyckx traditionele vinificatie met moderne technieken. De vergisting en maceratie vinden voornamelijk plaats in inox of betonnen cuves, met maceratietijden die variëren naargelang de gewenste stijl en structuur. Voor de rijping wordt bewust gekozen uit verschillende materialen: beton voor het behoud van een zuivere fruitexpressie, eivormige cuves voor een subtiele micro-oxygenatie, zandstenen kruiken voor een verfijnde ontwikkeling en Franse eikenhouten vaten voor meer complexiteit en structuur.

De wijn is afkomstig van wijnstokken met een leeftijd van 15 tot 20 jaar, gelegen op de lieu-dit '*Le Grez'*. De wijngaarden bevinden zich op de alluviale afzettingen van het hoge terras van de Lot, bestaande uit grind en kwartskeien ingebed in een kleihoudende matrix.

De vinificatie verloopt volgens de traditionele methode, met een maceratie van ongeveer 25 dagen. Vervolgens 10 maanden rijping in een eivormige cuve. De verdere opvoeding gebeurt gedurende 12 maanden in een zandstenen kruik (*jarre en grès*) van 500 liter.

Cépage : 100% Malbec.

Visueel : robijn-granaatrood met paarse reflecties.

Olfactief : expressieve neus met aroma's van donker bosfruit en toetsen van leder, tabak en 'sous-bois', beetje 'putteke'. Zwarte peper en subtiele cacaoachtige nuances.

Gustatief : vol en geconcentreerd, met een uitgesproken fruitexpressie van zwarte bessen en donker fruit. Zachte specerijen en cacao geven extra complexiteit. De tannine is aanwezig maar fijnkorrelig en elegant geïntegreerd. Een aanhoudende afdronk.

Alcoholgehalte : 13%

Foodpairing : eendenborst, lamsvlees, gegrild rood vlees, wildgerechten en gerijpte harde kazen. Ook interessant bij gegrilde paddenstoelen.

6.2 AOC Cahors, Château de Haute-Serre – Lucter 2022



Château de Haute-Serre is één van de toonaangevende domeinen van de appellatie Cahors, gelegen op de kalksteenplateaus van de Quercy. De geschiedenis gaat terug tot in de Middeleeuwen, maar sinds de aankoop in 1970 door Georges Vigouroux, behoort het tot de familie Vigouroux, die een belangrijke rol speelt in de herwaardering van Cahors en de Malbec.

De wijngaarden liggen op het hooggelegen kalksteenplateau.

Het werk in de wijngaard is gericht op een beheerste opbrengst en een optimale fenolische rijpheid. De aanplant gebeurt aan hoge plantdichtheid, tot ongeveer 6.060 wijnstokken per hectare. Het domein besteedt bovendien aandacht aan biodiversiteit en duurzaam wijngaardbeheer en beschikt over de HVE 3-certificering.

Lucter is de tweede wijn van Château de Haute-Serre. De druiven worden ontsteeld en licht gekneusd. De fermentatie verloopt bij lage temperatuur in thermo gereguleerde inox cuves, met een zachte extractie om het fruit maximaal te behouden.

De vinificatie gebeurt per perceel, gevolgd door assemblage na de malolactische omzetting. De rijping duurt 8 tot 12 maanden in inox cuves en foudres zonder nieuw hout, gevolgd door 6 tot 12 maanden flesrijping alvorens commercialisatie.

Cépage : 100% Malbec.

Visueel : diep robijnrood met paarse reflecties.

Olfactief : expressieve neus met aroma's van zwarte bes, cassis en gestoofd rood fruit. Frisse toetsen van pepermunt en een subtiele kruidigheid.

Gustatief : strakke aanzet met rijp fruit en frisse zuren. De tannine is aanwezig, maar niet wrang. Aroma's van cassis en rood fruit worden aangevuld door een peperige toets en een aanhoudende, aromatische afdronk.

Alcoholgehalte : 13%

Foodpairing : gegrild of langzaam gegaard lamsvlees met Provençaalse kruiden, charcuterie, pasta met ragout of gerechten met rundvlees.

6.3 AOC Cahors, Clos de Gamot - 2020



Clos de Gamot is een historisch familiedomein in Prayssac, in de appellatie Cahors, dat al sinds 1610 verbonden is met de familie Jouffreau.

Het domein neemt een bijzondere plaats in binnen de geschiedenis van Malbec : na de phylloxeracrisis aan het einde van de 19de eeuw slaagde Guillaume Jouffreau erin enkele oude Malbec-wijnstokken te behouden en succesvol te enten op resistente onderstammen. Het plantmateriaal van Clos de Gamot droeg vervolgens bij aan de heraanplant van de wijngaarden in Cahors.

De wijngaarden liggen op de terrassen van de Lot, met bodems die bestaan uit klei, kalksteen, silex en rivierkeien.

De familie werkt vanuit een uitgesproken traditionele filosofie, met respect voor het terroir en de eigenheid van Malbec.

De druiven van verschillende percelen worden afzonderlijk gevinifieerd, met een maceratie van ongeveer drie weken en een beheerste extractie om de tannine verfijnd te houden. De rijping gebeurt in grote eikenhouten foudres en demi-muids (600 liter), doorgaans gedurende 18 tot 24 maanden, afhankelijk van de jaargang. Er wordt voornamelijk gewerkt met ouder hout, zodat de houtinvloed de fruit- en terroirexpressie niet overheerst.

Cépage : 100% Malbec.

Visueel : diep robijnrood tot purperrood.

Olfactief : complexe neus met aroma's van zwarte bessen, braambessen, bosaardbeien en rijpe kersen. Daarnaast toetsen van zoethout, fijne kruiden, vanille en een subtiele minerale toets.

Gustatief : volle en geconcentreerde aanzet, met een mooie balans tussen rijp donker fruit en fraîcheur. De tannine is gestructureerd, maar zijdeachtig en verfijnd. De smaak evolueert naar kruidige en minerale nuances, met een lange afdronk.

Alcoholgehalte : 14%

Foodpairing : magret de canard, gegrild rundvlees, lamsbout, wildbereidingen en gerijpte harde kazen. Ook bijzonder geschikt bij langzaam gegaard rundvlees.

6.4 AOC Cahors, Château du Cèdre - Le Cèdre 2020



Château du Cèdre werd in 1973 opgericht door Charles Verhaeghe in Vire-sur-Lot, in de appellatie Cahors. Vandaag wordt het domein geleid door zijn zonen Pascal en Jean-Marc Verhaeghe, die een belangrijke rol spelen in de internationale erkenning van Cahors. Terug een beetje België in Frankrijk.

Het domein bezit ongeveer 27 hectare wijngaarden en werkt sinds 2012 biologisch gecertificeerd. Malbec vormt de belangrijkste druif. De filosofie is gericht op respect voor terroir, biodiversiteit en minimale interventie in de kelder, met gebruik van inheemse gisten en een zorgvuldige rijping op hout.

De druiven zijn afkomstig van biologisch bewerkte wijngaarden. De drie druivenrassen worden samen gevinifieerd. De vinificatie gebeurt met een lange maceratie van ongeveer 30 dagen, met als doel een optimale extractie van kleur, aroma's en tannine.

Een bijzonder kenmerk van de werkwijze van Château du Cèdre is het gebruik van inheemse gisten en het vermijden van oenologische hulpstoffen tijdens de vinificatie en rijping. Er wordt niet gesulfiteerd tijdens deze fases; een lichte toevoeging van sulfiet gebeurt bij het bottelen.

De rijping duurt ongeveer 24 maanden in grote eikenhouten foeders en vaten van 500 liter. Deze aanpak laat toe om de krachtige structuur van de Malbec te ontwikkelen en tegelijkertijd complexiteit en aromatische verfijning te behouden.

Cépages : 90% Malbec, 5% Merlot en 5% Tannat.

Visueel : diep donkerrode kleur, veroudering.

Olfactief : complexe neus met rijp zwart fruit, zoals cassis en braambes, aangevuld met kruidige toetsen, geroosterde aroma's en nuances van viooltjes en rook.

Gustatief : krachtige en volle aanzet, met een geconcentreerde fruitexpressie. Stevige maar verfijnde tannine. Mooie fraîcheur en een lange, kruidige afdronk, met een subtiele houttoets.

Alcoholgehalte : 13,5%

Foodpairing : gegrild rundvlees, lamsvlees, eendenstoofpot (civet de canard), wildgerechten en gerijpte kazen zoals Rocamadour.

6.5 AOC Cahors, Domaine du Prince – Lou prince 2018



Domaine du Prince is een familiaal wijndomein in Cournou, in de appellatie Cahors. De familie Jouves is al meer dan drie eeuwen actief in de regio.

In 1971 besloot Jacques Jouves zijn eigen wijnen te bottelen en commercialiseren. Vandaag wordt het domein geleid door zijn zonen Didier en Bruno, met de volgende generatie die zich voorbereidt om de familietraditie voort te zetten.

Het domein beschikt over ongeveer 27 hectare wijngaarden op de kalk- en kleirijke plateaus van de Quercy, boven de vallei van de Lot. Malbec is de belangrijkste druif en vormt de basis van de Cahors-wijnen.

De familie werkt met respect voor het milieu en is HVE-gecertificeerd. In de kelder kiest men voor traditionele vinificatie, zonder toegevoegde gisten of aromatische additieven. De druiven ondergaan een lange maceratie van ongeveer vier weken. Afhankelijk van de cuvée gebeurt de rijping in betonnen cuves of eikenhouten vaten.

Lou Prince is één van de meer prestigieuze cuvées van Domaine du Prince, gemaakt van Malbec afkomstig van meer dan 35 jaar oude wijnstokken. De druiven groeien op een zuidgericht terroir met klei-kalksteenbodems, met een hoog aandeel ijzerhoudende klei.

De jaargang 2018 wordt gekenmerkt door een lange maceratie van meer dan 30 dagen, en een fermentatie bij lage temperatuur. Ze maken gebruik van een manuele pigeage en zachte persing. De rijping volgt gedurende minimaal 36 maanden op nieuwe eiken vaten van 400 en 500 liter.

Cépage : 100% Malbec.

Visueel : diep purperrood met bijna zwarte kern.

Olfactief : een eerder complexe neus met aroma's van viooltjes, gestoofd zwart fruit, rijpe pruimen, kirsch en vanille met toetsen van hout en toast.

Gustatief : krachtige en geconcentreerde aanzet, met een uitgesproken aromatische intensiteit. Rijp zwart fruit, kers en florale toetsen worden aangevuld met zoethout en koffie. De tannines zijn rond en mooi verweven. Lange, aanhoudende afdronk.

Alcoholgehalte : 15,5%

Foodpairing : gegrild rundvlees, lamsbout, wildgerechten en gerijpte harde kazen. Ook bijzonder geschikt bij langzaam gegaard vlees met krachtige kruiding.

6.6 IG Gualtallary - Mendoza, Zuccardi – Poligonos Valle de Uco 2023



Familia Zuccardi werd in 1963 opgericht door Alberto Zuccardi in Mendoza en groeide uit tot een van de meest gerenommeerde wijnhuizen van Argentinië. Vandaag leidt de derde generatie, Sebastián Zuccardi, het domein.

De wijngaarden bevinden zich voornamelijk in de Valle de Uco, aan de voet van de Andes, op grote hoogte. De combinatie van kalkrijke bodems, grote temperatuur-verschillen en een droog klimaat vormt de basis voor wijnen met frisheid, structuur en uitgesproken terroirexpressie.

De filosofie van Sebastián Zuccardi is gericht op het uitdrukken van de herkomst. Hij werkt met minimale interventie, inheemse gisten en rijping in betonnen cuves, amforen en grote houten vaten, met beperkt gebruik van nieuw eikenhout.

De druiven zijn afkomstig uit Gualtallary, in Tupungato, op ongeveer 1.360 meter hoogte. De wijngaarden liggen aan de voet van het Andesgebergte, in een droog hooggebergteklimaat met warme dagen en koele nachten. De bodems zijn rijk aan kalkhoudend materiaal en bestaan uit verschillende lagen zand, caliche (kalkrijke bodemkorst) en stenen.

De jaargang 2023 kende warme en zeer droge omstandigheden. De oogstdatum werd zorgvuldig per wijngaardperceel bepaald, met bijzondere aandacht voor frisheid en het vermijden van overrijpheid.

De vinificatie is bewust gericht op terroirexpressie door een fermentatie met autochtone gisten en zowel een vergisting als rijping in betonnen cuves, dus geen traditionele eikenhoutopvoeding, waardoor de fruitexpressie en de eigenheid van het terroir centraal te staan.

Cépage : 100% Malbec.

Visueel : diep robijnrood met paarse reflecties.

Olfactief : elegante neus met aroma's van viooltjes, donkere kersen en cassis. Subtiele minerale en krijtachtige toetsen, met een verfijnde kruidigheid.

Gustatief : rijp donker fruit en zwarte kers worden ondersteund door frisse zuren, fijne tannine en toetsen van zwarte peper en grafiet. De afdronk is mineraal en aanhoudend.

Alcoholgehalte : 14%

Foodpairing : gegrild rundvlees, entrecote, lamsvlees, wildgerechten en gerijpte kazen. Ook geschikt bij langzaam gegaarde gerechten met paddenstoelen en mediterrane kruiden.

VLAAMSE WIJNGILDE
COMMANDERIJ ZOTTEGEM

Degustatiefiche

proeverij .... / .... / ....

WIJN	1	2	3	4	5	6
Uitzicht /2						
Aroma /4						
Smaak /6						
Afdronk /5						
Eindindruk /3						