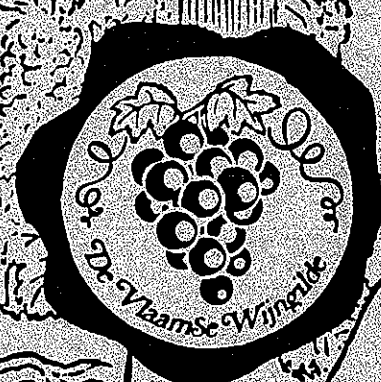


17/40



De Druyvelaer

Commandery Brussel



ERE WIE EER TOEKOMT

VLAMING KANSELIER VAN JURADE

(overgenomen uit het "Nieuwsblad"
van 9 oktober 1986).

Op de traditionele bijeenkomst van de Jurade van St. Emilion werd dit jaar een Vlaming geïntrooneerd als kanselier. Het is Raph Eeckhout uit Ardoonie, stichter en voorzitter van de Vlaamse Wijngilde.

De promotie van Eeckhout in het beroemdste wijngeselschap van Bordeaux gebeurde op de traditionele "Ban des Vendanges", datum waarop de druivenpluk van start gaat.

Volgens een aloud ceremonieel stapt de Jurade in kleurrijke gewaden stoetsgewijze voorbij Les Grandes Murailles. Wegens verbouwingen kon de plechtigheid dit jaar niet zoals gewoonlijk in de monolithische kerk worden gehouden, maar was daarvoor de zaal Doyenné uitgekozen.

Het kapittel werd voorgezeten door eerste Jurat Manoncourt en had als eregast Alain Decaux van de Académie Française. Naast Raph Eeckhout als kanselier werden in de Jurade nog een aantal personaliteiten uit Engeland, de VS, Denemarken, Frankrijk, Nederland en België geïntrooneerd als lid. Voor ons land zijn dat Roland Gaelens van de Brussels Hilton en G. Gianotti, beste wijnschenker van België.

Vanwege de Commanderie Brussel
en de Druyvelaer

een welgemeend PROFICIAT !

De Druivelaer

Commandaria Brussel



21 sept. 26
11de pausweg n. 40

REDAKTIONEEL

Het zit er weer eens op. Gedaan, die zomervakantie. Wij hopen dat het voor u allen een prettige periode geweest is. Nu kan u alleen nog wegdromen bij het vooruitzicht van een wijnproefavond, een weekeindje links, een avondje uit rechts.

Wij beginnen een nieuwe jaargang (kunt u trouwens zien aan het andere kaftkleurtje) de 11de reeds.

Dit nummer van De Druyvelaer bevat een uitvoerig verslag van onze commanderij-reis naar Bordeaux en regio, alsook van onze eerste proefavond van het werkingsjaar 1986-87. Alle trouwe medewerkers zijn weer op post.

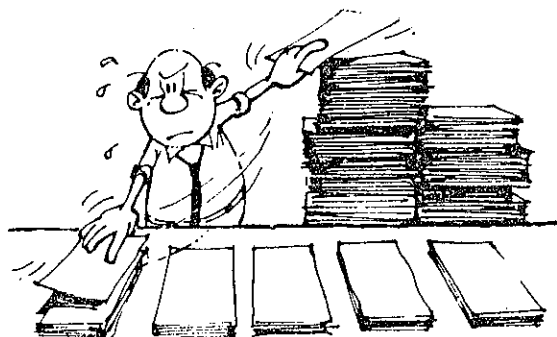
Natuurlijk, worden door ons nog steeds bereidwillige zielen gevraagd die artikels schrijven. Wij denken dan vooral aan de jeugdigen onder ons. De jongere generatie mag en kan ook haar steentje bijdragen; 't mag kort en technisch zijn, natuurlijk ook uitvoerig, humoristisch of zelfs in verzekens, naargelang ieders inspiratie en aanleg.

Alles laat voorzien dat het een uitstekend gildejaar zal worden. Wij hebben een nieuwe zaal ter beschikking en het degustatie-programma belooft ons boeiende avonden.

Wij wensen u alvast veel leesgenot.

De redactie.

A. V.



EEN DAME AAN HET WOORD

KWARTELS A MA FACON

Benodigdheden : 8 à 12 kwartels
 ½ kg zilveruitjes (gepeld)
 100 gr wilde champignons of chanterellen
 100 à 200 gr gepelde witte druiven (eventueel uit doos)
 een weinig room, een scheutje Armagnac of Cognac
 peper-zout-boter (margarine)

Baktijd : 45 à 50 minuten

Werkwijze :

Kruid de kwartels en laat ze in een gematigde oven goud bruin bakken, doe er de zilveruitjes op en overgiet met het nat uit de braadslee, laat even meebakken en voeg er de champignons bij.

Laat nog een kwartier bakken, goed overgoten met de jus, en voeg er de gepelde druiven bij. Naar willekeur wat jus van de druiven bij voegen. Het hoeft niet noodzakelijk daar dit wel wat zoet overkomt. Laat alles nog even sudderen. Leg de kwartels op een voorverwarmde schotel.

Verwarm wat armagnac of cognac, giet het over de schotel en flambeer.

De jus uit de braadslee even laten inkoken, eventueel kruiden volgens smaak en binden met wat room. Champignons, uitjes en druiven over de kwartels doen en overgieten met de saus.

Opdienen met aardappelkroketten of puree.

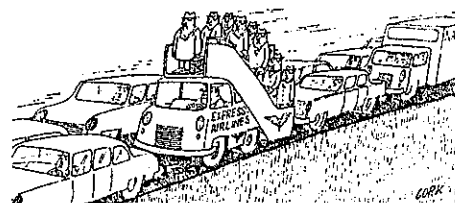
EET SMAKELIJK !

Henriëtte Vergels

WIJNTOERISME

Zolang een man van een vrouw liever kusjes krijgt dan sausjes, is ZE jong. Eens omgekeerd, wordt HIJ oud.

Bernard Henry



CARIBISCH TOOSTEN MET CHANDRIS CRUISE

Aperitieven tot San Juan

Ik mocht weer eens naar de Caraïben of Antillen of West-Indië. Het is de lange banaanarchipel tussen beide Amerika's met grote politieke kleppers als Cuba of Haïti in de top, wat niet betekent dat ze qua meugjes en pret in de Michelin staan...

Laure mocht mee, dus was het deels gastronomisch, waar het kon.

Er waren vele stippen met o.m. Sint-Maarten, Guadeloupe, Barbados, Antigua, St.-Thomas van de Virgins en retour via de Bermuden en New York.

We vlogen PanAm Brussel-San Juan op Puerto Rico en dan de drijvende luxe op van de Chandris Cruise Lines : De Amerikanis. Vanuit New York mocht het terug per zelfde PanAm-jumbo. Als kosteloze eregast vlieg ik natuurlijk 1st. Laureke, die betalen moet, vliegt dan, als jullie, stiefmoederlijk "economic", wat inderdaad veel economischer is. Daar is het socialer. Bij mij in First vind je enkel maar ambassadeurs, parlementairen en PDG's, lui, die - als ik - het krijgen gewoon zijn en dus altijd het beste willen.

Overigens was het een reuze-experiment van mijn vriend Jacques Pourbaix, big boss van Transcruise-Oceantour, die een apartje wou met zijn Chandris-rederij - Grieken die een heel seizoen de Antillen prospecteren - en Visa ven Europa Kreediet.

Het was een cruise vol curiosa. Het begon al bij mijn eerste PanAm-menu, waarvan het kleurige menu op de kaft de foto droeg van "Pan American inaugurates commercial landplane service into Belgian Congo, January 19, 1946". Met een Douglas DC-4, een ding dat ik ken, want ik kwam er destijds mee naar huis vanuit Leopoldstad om met Laure te trouwen in Klein-Brabant.

.../...

Ik riep er onmiddellijk de hostess bij, die meende dat het wéér voor de begin-champagne was. Maar het was om mijn verhaal te doen over dat Kongo-menu en mijn historische vlucht Afrika-Brussel precies in dat tuig dat op h  ar spijs- en wijnkaart stond om met mijn sweety te gaan trouwen, die nu - o shocking! - vijf meter achter me in onze zelfde luxejet nostalgisch in "economic" zat : gescheiden tot Puerto Rico, my dear...

De head-steward moest erbij. Die luisterde, knikte. En verdween.

Drie minuten later zat Laure naast me,   ok First, en   ok PanAm-invitee;   ok met champagne, want nu was het voor haar ook aux frais de qui?

Ik meld het zeker aan Mobutu, want zonder Kongo-Zaire ware ik al die achttien uurtjes (atmo)sfeer weer eenzame heer gebleven en tussen Zaventem-New York-San Juan vertel je af en toe toch eens wat...

... Tussen het tafelprogramma in, waarvan ik enkel onze kaartkeus noem : Dom Perignon, Moreau et Fils M  con Villages 1983, Robert Mondavi Cabernet Sauvignon 1980 en Rutherford Hill Chardonnay 1983.

Antillenmeugjes

Van de Regional Wines noteerde ik deze : Les Fortes de Latour Pauillac 1977, Mc Williams Chablis 1982, Cure d'Attalens Lavaux 1982 en D  le Sang de Lenfer 1983.

Daarna begon de cinema, maar vraag liever aan Laure wat het was. Ikzelf moest... werken, want zelden vergeet ik hoog in de luchten tijdens mijn vluchten... DRUYVELAER. Misschien komt dat door dat tafelen steeds, dat naar mijn ervaring gindsboven altijd van het beste is...

Na het Atlantisch wolkaperitief de Antillen dus. Hierbij een en ander qua horecatrant rond Antillenstrand.

Tafelen, wine and dine, heten tweevoudig : w  t men eet, w  ar je eet.

Op de Antillen is dat "w  ar" immer de gewaarborgde stimulans van het ontspannende tropendecor, wuivende palmkruinen en zonovergoten zee heel rondom.

Geen ogenblik vergeet je ook dat deze grond, na alles sporadisch, toch Frankrijk blijft, Frans van cultuur en charmes, van stijl en antieke historie.

Daarom is de naam van de restaurants op Guadeloupe-Martinique alleen reeds leerzaam en welsprekend : "Ch  teaubriand", "Saint-Louis" (bepaalde gastronomie), "Le Gombier" (zoals hier een visserssloop heet), "Les Brisants" met een royaal menu van zeelekkernijen.

Elk adres serveert zijn specialiteit : "Typic Bellevue" in de hoofdstad Fort de France zelf, en "Touloulou" of "Aux Filets Bleus" te Sainte-Anne (met het strand vol erg ontklede nimfen) bereiden sinds generaties lambi grill  , gesmoorde tonijn, nauwelijks gekruid maar op de Cara  ben volstaat dat nog altijd galant. Proef de talloze "marinades" maar eens, ze vragen een stevige karaf tot een eind na het...dessert.

.../...

Tal van recepten behoren tot het familiegeheim, al staat het je als overzeese gast vrij af en toe diplomatisch te informeren naar een room of sausje. Enkele tips?

Sidonie van Pointe du Bout (Hôtel Madinina, Kreoolse specialiteiten) praat gemakkelijkst zonder dat haar precieuze raad tot extra-kwijting leiden. Leerzaam is ook de "Mont Auberge". Waarom "Mont"? Terwille van het uitdeinende panorama voor je : de Mont-Pelée.

Igname en boucan

De keuken van de Guadeloupe-archipel is even jong als tropisch Amerika. Eigenlijk dateert ze reeds van uit de pre-Columbiaanse dagen. Na de Caraïben kwamen de blanken, de zwarten, de Indiërs. Allen droegen ze hun ingrediënten bij in de lokale schotels, de zogeheten kreoolmenu's.

Eens stond op de tafel van de eerste kolonisten "igname", zoete patat, Caribische kool, wortelen en rijpe bananen. Later bracht reeds regelmatig transport een wijdere keus mee uit de metropool.

In die dagen nog geen bloem, geen bakker. Dus hield men het bij Caribische cassave en "wild brood". Cassave is lekker, met honing en geraspte coco, met schuimchocola of koffie-melk als ontbijt. Later werd het geleidelijk een fijne pannekoek, even stevig onder de tand als Bretonse tandwafel.

En de landkrabben... Ze staan éérst op de Antilliaanse delikatessenlijst.

Vele schotels hielden hun oude namen : "matoutou = mengeling van krab, kreeft en maniokmeel. Geen zout, wel oersterke pili-pili. De kreoolkeuken kreeg er haar naam en faam door. "Boucan" gelijkt wat op onze moderne barbecue. Maar de Antillen doen het met wild, vis en schelpdieren.

Schildpad! Vol harde eieren (schildpadeieren), fijngeurende kruiden, reepjes citroen, vet en pigment, zo ging en gaat de schildpad in haar geheel de pan in, gebakken in eigen schelp. Schildpadsoep is hier een oude bekende.

Zwijn is vooral populair in maannachten bij muzikale picknicks, of andere.

De negers brachten hun smaken mee. Dahomey leerde de Antillen de "calalou", met 22 verschillende plantsoorten. Vandaag heet het een delikate soep, verbeterd door kreoolrecept. Er zit ham in, en natuurlijk krabben.

Congosoep blijft ook actueel, met erwten, komkommers en tal van andere groenten en kruiden. Maar de blanke verkiest krabmatete, waarin de rijst - waarvan de cultuur begon met de slaventijd - de Caribische maniok van de matoutou vervangt.

Migan is geplette aardappel, met Caribische kool, couscouche, groene banaan met water gebakken. En acra? Sterk gekruide kabeljauw. In Parijs vind je hem in de beste restaurants : komt uit Afrika, heet nu aristocratische finesse, met punch een compleet aperitief. Er zijn vele andere acra's.

Er is kabeljauw onder zovele ander vormen; op zijn kreools gemarineerde vis, "macadam", "tamadoses", uit Angola meegekomen, met de slavenscheper, zeeëgel, kreoolpens (beste van de wereld, zeggen de kenners), vol kruid en kaneel, palmhart en last not least de nationale schotel : visbouillon : vis in olie op zacht vuur, tomaat erbij, kruiden, citroen, wat water, een "roquille".

De Indiërs van Calcutta brachten de duif mee; ze wordt gebakken met rijst en zaadjes.

Quicou en maby

Men drinkt er natuurlijk bij. Eens was er geen Franse wijn. Dan laafde men zich met "ouicou", een slecht cassavebier, en "maby", lekkere koel drank die helaas aan 't verdwijnen is. Men drinkt witte agaven, blonde ananas, banaan-sap of "sang-gris", geparfumeerde cocktail van suiker, citroen, kaneel, geroosterd brood, muskaat en Madeirawijn. Een dode veerde er meteen recht mee, aldus de kronieken.

Er zijn geen wijndruiven op de Antillen. Er is wel koffie. En er is godelijke PUNCH met groene citroen.

De faam van de Antillenrum dien niet IK te illustreren. Er bestaat een rijke gamma rums. Men drinkt hem met en zonder diverse siropen, met of zonder citroen, met of zonder suiker, met of zonder dorst.

Punch geeft het parfum van tropische vruchten. Noteer slechts deze :

Cocopunch (met melk van kokosnoot), bordeaux, witte rum, citroen, vanille, kaneel, muskaatnoot.

Agavenpunch, liaanappelpunch, e.a.

Drink ze liefst uit een tulpenbeker : het aroom blijft erbij. En geeft driedubbele sensuele sensatie. Maar je moet hem proeven op de Antillen. Elders smaakt hij iets anders, minder...écht, minder zonnig en zeker minder relax!

Ik sprak over de Mont Pelée. Het is de meest tragische naam van Martinique en de hele archipel : op 8 mei 1902, even vóór 8 uur 's morgens, stierven daar in enkele minuten 30.000 mensen!

Ze konden nog weg, toen de stikkende, verpletterende en verkolende lava aanrolde van de Mont Pelée. Maar de kiezing naderde en de Franse gouverneur Mouttet, bevend voor de felle zwarte oppositie, stond op de stemmen, alle, van zijn "colons". Mouttet had precies zeven maanden dienst. Adviseurs wezen op het naderende onheil. Bergwanden spleten, enorme gloeiende moddergolven overstroomden de plantages, de dorpjes, de suikerfabrieken. Giftige slangen, door honger gedreven, drongen in de stad, voor het vuur. Er braken pokken uit. Maar Mouttet presideerde zijn verkiezingsbanket. Op...7 mei!

Eén zwiep vuurzee van de Mont Pelée veegde de volgende morgen Saint-Pierre weg. Met 30.000 gebleven "kiezers". Vier schoten over. Daarbij één ter dood veroordeelde mulat, die in zijn cel op de executie wachtte. Eigenlijk bofte

.../...

die twee keer! Voor zijn memoires werden fortuinen gepresenteerd. Hij verkocht ze aan het Amerikaanse circus Barnum en Bailey, maar onder originele vorm : in een getraliede kooi liet hij zich Amerika rondvoeren als het wereldwonder dat tweemaal aan de dood ontsnapte.

Tootjes gratis

Net als elders in de Caribische wereld - vertelde ik al - word je ook hier constant op de lokale rum vergast : in alle indenkbaar combinaties geserveerd als "punch des planteurs". Na enkele dagen leerschool vraag je naar "ti punch" : sterke, oude siroop van kandij en een sneetje groene citroen op de ijsblokjes, net geparfumeerde nektar. Bij de eerste word je sentimenteel, bij de tweede polyglot, bij de derde beide...

Zodat ik aan zo'n kransje dit lesje Kréools heb te danken :

Adieu foulards, adieu madras
Adieu rob's soie, adieu colliers choux
Doudou en moi li ka pati
Hélas, hélas cé pou toujou...

...
Mijn liefje is heengegaan
Helaas, voor altijd heengegaan...

Vergeet bij het dessert zeker geen sorbet met 's lands mango's, cythère-pruimpjes, papaja's, corsossol en - zéker - "coco's".

Meestal zit in het menutarief reeds de vaak zo onaangename surprise van taksen, BTW en dienst. Vaak horen ze er niet eens bij, doordat je in deze antiekromantische wereld andere pretjes snoept, bij voorbeeld het licht dat ineens uitslaat zodat de kaarsen komen en het lieftallige dienstertje onder haar geparfumeerde madras giechelend in je oor komt fluisteren :

- Nu wordt het goedkoper : je mag eten ... in het zwart!

Vreemd genoeg, maar een "kusje" wordt niet in het Kreools gezegd : men geeft of neemt het, tout court.

Zodat ik het ontstichtend kokette kamermeisje, die laatste nacht voor mijn vertrek, achteloos verzocht me bij dageraad te willen wekken met één toetje. Waarop me uiterst dienstbaar geantwoord werd :

- Bien sù, missié, ik vraag het de portier!...

Gelett Burgess schreef eens een boekje : Beleefdheid. Ik noteerde er één zin uit : "Slechte tafelmanieren duiden er enkel op dat u meer om het eten geeft dan om het gezelschap".

Wie me ooit - verdiend of niet - eens gastronomade heeft genoemd - dat is geen gastronom - moge hierbij weten dat ik de etiquette die bij gastro-tafelen hoort, op de Caraïben nooit vergeet. Omdat ik er wel naar het gezelschap kijk. En precies om diezelfde reden meen ik volgende lente - mei of zowat - wéér te gaan...proeven. Jacques Pourbaix is er ook voor, want toevallig besloot hij uit diverse nà-telefoons dat onze onsterfelijke Fé Timmermans nog eens gelijk had met zijn zoveelste prachtige vondst : "Herinneringen zijn de wijnkelders van de geest".

Bernard Henry

WIJ WAREN ER BIJ

*"Heureux qui comme Aloys
a fait un beau voyage"*

EEN MERKWAARDIGE MEDOCTRIP ONDER ALOYS' HOEDE

EERSTE DAG : vrijdag 5 september 1986 - BORDEAUXWAARTS



De bus wachtte ons op te Groot-Bijgaarden. Op het ruime gemeenteplein, waar Aloys - met een brede glimlach - zijn kudde stond op te wachten. Blij; omdat de hemel blauw was en iedereen met een brede "smile" opstapte.

Onze coördinator zat vooraan om te gidsen, trad ook als barman op en "ontkroonde" de flessen met grote deskundigheid.

Op de voorste rij - met zicht op de baan - Césarine en haar compaan.

Met een paar haltes aan een nette bus-club "Les Routiers" - voor koffie en andere pauzes - reden we door het vlakke landschap. De doortocht door Parijs verliep tamelijk vlot. Dra was het Dourdan, Orléans, Bourges ... alomgekende namen. En verder via Saintes en Poitiers (waar Karel Martel de Moren tegen hield en ons voor de Islam behoedde) Bordeauxwaarts langs velden vol zonnebloemen in hun laatste zomerpracht.

Op 30 kilometers van Bordeaux zorgde Henri-de-Knappe, onze chauffeur, voor aangepaste muziek "Vive le Bordelais". Ze werd echter gesmoord door het levendig gekraai van de supporters van de bezige kaarters : Fons, Frans, Jean en Stif. (Je merkt het, ik citeer ze in alfabetische volgorde). Zij whistten er duchtig op los.

Inmiddels deelde Aloys 27 man (31 minus de voorzitter, de wijnmeester, de penningmeester en de coördinator) in 3 groepen in : om verslag uit te brengen.

Groep A - onder leiding van Frank - zal "notuleren" op zaterdag

Groep B - onder leiding van Jaco - op zon- en dinsdag

Groep C - onder mijn hoede - de maandag.

Elke scribent zal in dit verslag aan het woord komen.

We komen op tijd in Hotel Mercure (ex-Sofitel) te Bordeaux-le-Lac aan. Clean, ordentelijk, efficiënt, keurig. In een mum van tijd worden de kamers bezet. Vermelden wij terloops dat Jaco - die toch de eerste de beste niet is - zijn valies niet open kreeg. Zijn sleutel paste niet. Gelukkig kende Henri-de-Driver een truukje om sloten zonder gepaste sleutel open te krijgen. En 't lukte dan nog wel.

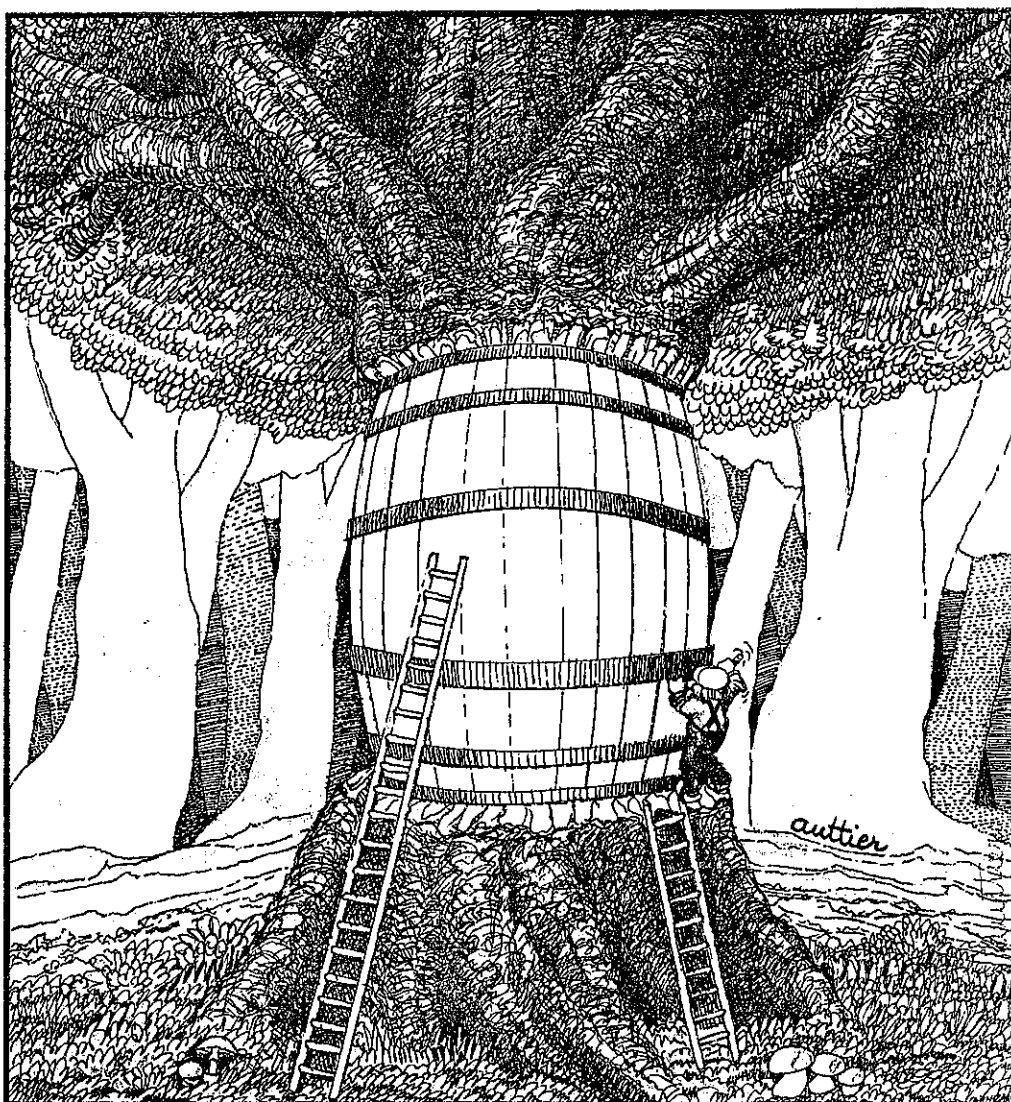
.../...

Na een "brin de toilette" dan maar aan tafel in de stemmige eetzaal.
Een fijne kaart en - het mag wel speciaal vermeld - betaalbare wijnen.
Wat op het bord kwam was first class. Een tikkeltje nouvelle cuisine stijl
(die ik graag mag), correct uitgevoerd.

Zo eindigde dan die ca. 900 km lange trip.
Voor wie 't vergeten was : Bordeaux is nog verder dan Berlijn. Het ligt op
ongeveer dezelfde afstand als Praag.

... En het werd stil in het hotel. Na een verkwikkend bad sliepen de meesten
als een roos in de brede bedden.

Marcel Theys





TWEEDE DAG : zaterdag 6 september 1986

Médocwaarts, langs de industrieparken en Le Lac. Aloys heeft zijn "schoon" kostuum aangetrokken en wijst er in zijn ochtendboodschap op dat wij op studiereis zijn en dat Groep A verslag moet uitbrengen.

Inmiddels rijden wij richting Médoc, langs rechte banen omzoomd door jonge bomen. De zon poogt door de wolken te boren. Wij zijn blij. "Dat heet dan gelukkig zijn ..." zingt de betreurde Ann Christy.

Wij zijn op weg naar Château Poujeaux. Even de goede richting zoeken. Stif speelt de go between tussen de chauffeur en de Médocain die de weg naar het Château wijst.

De gebroeders François en Bernard Theil zijn Corrésiens van afkomst - zoals de Franse Premier Chirac -. Corrésiens zijn harde werkers, met zakelijk instinct. Grootvader Theil - een wijnhandelaar uit Corrèze (het gebied rond Tulle op de Corrèze-rivier, je kent waarschijnlijk wel het Plateau de Mille-Vaches bij Meymac) kocht Château Poujeaux in 1920. Zoon Jacques breidde uit. Zijn zonen zetten het voort.

Opmerkelijk is dat de bodemstructuur van Poujeaux veel overeenkomst vertoont met die van Château Lafitte en Château Latour. Méér nog, de gérant van de grote Latour beweert : "Les vins de Poujeaux ont la quintessence des grands vins du Médoc, la finesse des Margaux et la puissance des Pauillacs." En dat is veel gezegd.

EERSTE STATIE : CHATEAU POUJEAUX (Moulis) - Degustatie bij de gebroeders Theil

Warme ontvangst door mijnheer Theil en een cursus te midden van de wijngaard. Wij leerden zo het verschil van blad en druif tussen Cabernet-Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot. Hoe de wortels zich in de grond doorboren, de grond bewerkt wordt door toevoeging van meststoffen en door ontwatering, ontleding en bestrijding van de ziekten die de wijnstokken aantasten gebeurt - dit alles om de beste zorgen te geven aan de wijnstokken en om zo een goede wijn te maken.

Mijnheer Theil legt het ons allemaal uit met veel gevoel en liefde. Zijn motief is : "Een goede wijnboer leeft bij zijn wijngaard."

Daarna trekken wij de wijnkelder binnen. Bij het bekijken van een klein museum van gereedschap voor kuipers, krijgen wij uitleg over het maken van tonnen.

Daarna volgt uitleg over :

- oogst : gedeeltelijk handwerk - gedeeltelijk mechanisch
- gisten : in kuipen van roestvrijstaal - staal - beton of eiken vaten
- rijpen : in vaten (barriques) van 225 l of groter (foudre) met ouillage (regelmatig toevoegen van wijn om op peil te blijven). Ieder soort druif afzonderlijk (Cabernet Sauvignon, Merlot, enz.).
- mengen : (assemblage) om de beste wijn te bekomen
- klaren : met eiwitten om de laatste onzuiverheden weg te krijgen (collage).
- Uiteindelijk filteren en bottelen na een rijpingstijd van 1 tot 2 jaar, volgens de soort.

Ieder jaar worden nieuwe eiken vaten gebruikt om de tannine van de wijn beter tot uiting te laten komen. Wist je, dat de nieuwe vaten 7 liters wijn opslorpen ?

.../...

Hetzelfde zal ons, mits de nodige kleine verschillen, op al de kastelen uitgelegd worden. Dan komt het uur van de waarheid : proeven ...

Wij degusteerden twee wijnen : 1985 en 1983

1985 : kleur : zeer mooi, donker purperrood
 neus : nog gesloten toch aangenaam
 smaak : veel tannine, krachtig, hart, eiken smaak, klein beetje perzikensmaak

De druiven werden zeer rijp geoogst. Lang te bewaren met grote evolutie op lange termijn.

1983 : kleur : donker purperrood (licht getuileerd)
 neus : open, eikengeur, weinig fruitig
 smaak : zoet en krachtig, veel tannine, goede evolutie

Dankwoord door onze wijnmeester. Gevat zegt hij : "Votre vin est celui qu'on aime : un vin d'amour, un amour de vin." Een klein geschenk wordt door onze voorzitter aan dhr. Theil overhandigd.

Wij vertrekken tevreden over dit bezoek.

Zorg en deskundigheid zijn de grote kenmerken van Château Poujeaux om een wijn van beste kwaliteit op tafel te brengen.

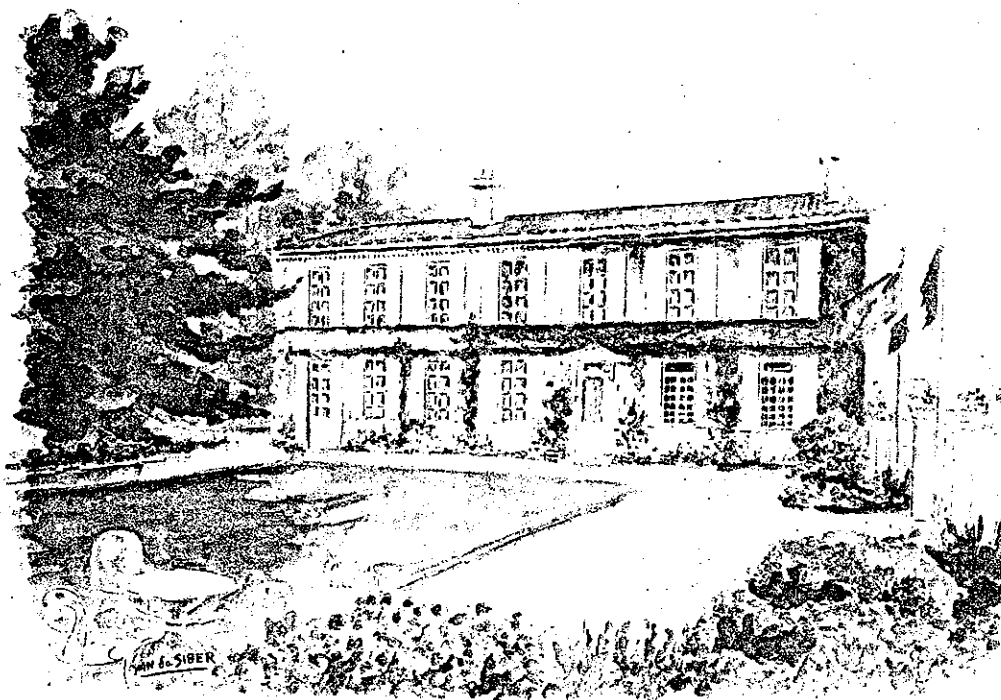
TECHNISCHE GEGEVENS :

klassificatie : Cru Grand Bourgeois Exceptionnel
 Haut-Médoc - Moulis

gemeente : Moulis - dorp Grand-Poujeaux

cépages : 35 % Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet Franc, 35 % Merlot, 15 % Petit Verdo

wijngoed : 50 ha - 40 hl/ha
 wijnstokken + 15 tot 30 jaar



Met de smaak van rijpe kersen van de wulpse, goed meevallende, Poujeaux in de mond nu naar Lustrac bij Château Clarke van Baron Edmond Rothschild, bankier en zakenman, die het in 1973 kocht. Hij is een achterneef van de twee Pauillac Rothschilds : Ely en Philippe.

Château Clarke dankt zijn naam aan een Ierse adellijke familie die hier tijdens de godsdiensttwisten (onder Mary Stuart en haar nicht) heen vluchtte. Een nieuw wijngoed beplant in 1973 waarvan de eerste oogst in 1977 werd verkocht onder de naam Château Malmaison - vanaf 1978 is het Château Clarke.

TWEDE STATIE : CHATEAU CLARKE - Een wijngoed of computer ?
Met lunch op de "Cercle oenologique de Clarke"

Na daarstraks kennis gemaakt te hebben met een eigenaar-wijnboer komen wij met dit kasteel in de wereld van de wijn-computer terecht. Niets had het ons laten veronderstellen.

Een mooie blonde dame met modieuze oorbellen en zelfzekerheid - Cruse genaamd - en gewapend met een stel sleutels deed ons het openen van een nieuw Eden vermoeden. Onmiddellijk volgde echter de ontzuivering...

In de vaktaal van een begaafde oenologe werd ons uitgelegd hoe de computer de zaak hier runt : wijnstokken, grond, oogst, gisten, rijpen, enz....

Om de wijn sterker te maken wordt er bij de eerste gisting + 15 % wijn uitgetrokken die als "Rosé" bewerkt en verkocht wordt. Dit middel werd gebruikt voor de eerste produktie. Maar door de vraag naar de rosé wordt het nu nog toegepast (50.000 flessen).

Verder wordt nog getracht om wijnen van eenzelfde cépage te produceren. Thans zijn er mengelingen van 80 % Cabernet-Sauvignon en 20 % Merlot.

Dit alles onder toezicht van Emile Peynaud (een naam die wij nog dikwijls zullen horen tijdens onze reis).

De gemiddelde leeftijd van de medewerkers op dit wijngoed is ongeveer 30 jaar. Wij achterhaalden dat juffrouw Cruse van het millésime 1962 is.

Als aperitief dronken wij de fameuse Rosé en bij de lunch een 1983 en 1981.

ROSE : kleur : heel licht

neus : weinig

smaak : droog, fris, niet zoet, licht fruitig

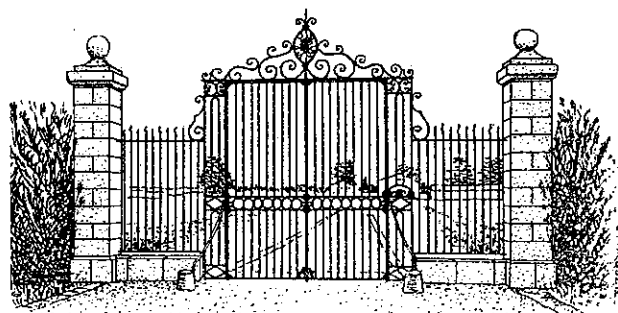
1983 : hebben we niet objectief kunnen beoordelen

1981 : kleur : donker purperrood, lichtjes getuileerd, briljant

neus : Cabernet-Sauvignon, geur met toetsen van eiken en frambozen, pruimen, geen afdronk

smaak : neutraal, geen nasmaak, lichtjes bitter

Na de lunch een dankwoord door mezelf. De voorzitter bood een geschenk aan aan de dame-oenologe. Als slot aan dit Château werd er ons door de directeur een citaat van Abbé Berger aangehaald : "Le progrès c'est la tradition en avant." Laat het ons hopen.





TECHNISCHE GEGEVENS

klassificatie : Cru Bourgeois - Listrac
 gemeente : Listrac
 cépages : 65 % Cabernet-Sauvignon - 35 % Merlot
 wijngoed : 150 ha, 20 hl/ha
 wijnstokken 12 jaar
 bijzonderheden: cuve van 1820 hl voor "assemblage". Kelder met 65 % vochtigheid en 500.000 flessen in voorraad.

Alles in dit kasteel is afgestemd op "management".

De lunch in de "Cercle Oenologique de Clarke" heeft ons deugd gedaan. De wijnen ook. Sus is in form, de anderen ook. De zon is van de partij.

Op nu naar de wijn van de man die zo goed over wijn kan schrijven. Persoonlijk vind ik zijn wijn niet zo geweldig. Van hem hadden wij heus beter verwacht. Maar ja, wij kwamen net te lunchen en dat is ook de optimale konditie niet om te proeven.

Maar kom, Lichine leerde de Amerikanen wijn drinken en de Fransen wijn verkopen. En dat is ook heel wat. Alexander Lichine was in zijn jonge jaren aide-de-camp van Eisenhower.

DERDE STATIE : CHATEAU PRIEURE LICHINE (Cantenac) - Bij Alexis Lichine de man van de Encyclopedia - a great old man

Na het computer-management-systeem komt nu het beeld van een grand cru classé. Een prachtig kasteel met veel smaak ingericht en versierd; vooral een kollektie van smeedijzeren haardplaten uit alle hoeken van de wereld is de aandacht meer dan waard.

De "Prieuré" is sedert 1952 opnieuw in volle bloei (na de aankoop door de heer Lichine). De naam van het domein was vroeger Prieuré Cantenac. Het is een van de weinige "echte" oude kastelen. Eens was het een oud Benediktijnerklooster toebehorend aan de abdij van Vertheuil.

Hier worden wij verwelkomd door een juffrouw met prachtige gazelleogen. Ene mademoiselle Beliard. Tijdens het bezoek aan de "chai" legt deze sympathieke, charmante dame ons uit dat de gebouwen zonder kelders zijn; de Garonne ligt te kort bij. Dit biedt het voordeel dat de vochtigheid van de grond zeer hoog is, wat gunstig is voor het rijpen van de wijnen in vaten, dat de temperatuur konstant 18° blijft (wat vooral geldt voor de "chai" die wij bezochten).

Er wordt hier aan modernisatie van het materiaal gewerkt.

De wijn blijft 24 maanden in vaten (voor de goede jaren) en 18 maanden (voor de gewone jaren). De jaarlijkse produktie loopt over ongeveer 300.000 flessen.

Wij proefden een 1984 :

kleur : evenwichtig, donkerrood, briljant
 neus : gesloten, toetsen van fruit en kruiden
 smaak : wijn te jong, te fris geschonken, blijft eventjes plakken, veel tannine

Een dankwoord werd door Marcel Theys gericht aan onze prettige hostess. Bij het verlaten van de wijnkelder ontmoetten wij de eigenaar, mijnheer Lichine.

.../...

TECHNISCHE GEGEVENS :

klassificatie : 4ème Grand Cru Classé - Margaux
 gemeente : Cantenac, Margaux
 cépages : 52 % Cabernet Sauvignon, 33 % Merlot, 7 % Cabernet Franc, 8 % Petit Verdot
 wijngoed : 62 ha, 36 hl/ha
 wijnstokken 30 jaar
 kastelen : Prieuré Lichine, Grand Cru
 Château de Clairefont, Margaux
 Le Prieuré, Haut-Médoc

Daarna gingen wij op weg naar een oude wijngaard, eens eigendom van de familie La Rochefoucauld. Ja, de auteur van de fameuse "Maximes". Een citaat hieruit om te onthouden : "Je tiens quant à moi la sobriété pour une sorte d'impuissance."

In 1893 bevoorradde Fieuzal de kelders van paus Leo XIII, die wist wat goed was.

VIERDE STATIE : CHATEAU DE FIEUZAL - Grand Cru Classé - GRAVES

Wij maken opnieuw kennis met een eigenaar-wijnboer. Al het zonnige en het lachende stralen uit de heren Gribelin en Dupuy. De ontvangst toont aan dat wij lang verwachtte vrienden zijn.

Van de streek Haut-Médoc zijn wij hier in die van de Graves beland. Waar, volgens ons wordt gezegd, de oorsprong van de Bordeaux-wijnen zou liggen.

Dit is een wijngoed in volle uitbreiding: stalen cuves waar een elektronisch systeem de temperatuur van de gisting altijd onder controle houdt.

Zeer kort bezoek van de "chai". De heren hadden het meer in de degustatie gezien.

Wij kregen een 1984 en een 1985.

De 1984 als eerste om toch zijn kwaliteiten te laten blijken tegenover de 1985, een uitzonderlijk jaar.

1984 : kleur : donker purperrood, bijna zwart
 neus : kruid en fruit
 smaak : krachtig, goede nasmaak
 wijn wat vermoeid door het bottelen in juni 1986

1985 : kleur : donker purperrood
 neus : nog gesloten, maar geur van zeer rijpe druiven
 smaak : zacht in de mond met tannine
 alle kenmerken wijzen op een zeer lang bewaren



Dankwoord werd uitgesproken door mezelf. De voorzitter bood een geschenk aan.

Bij het verlaten van de "chai" kunnen wij nog genieten van de warme namiddagzon midden de wijnvelden. Hier geeft dhr. Dupuy "maître de chai" ons nog een uitleg over de bladen van de wijnstok en hun essentiële functie; deze van de wijnstok gezond te houden en het maken van suiker in de druiven te bevorderen.

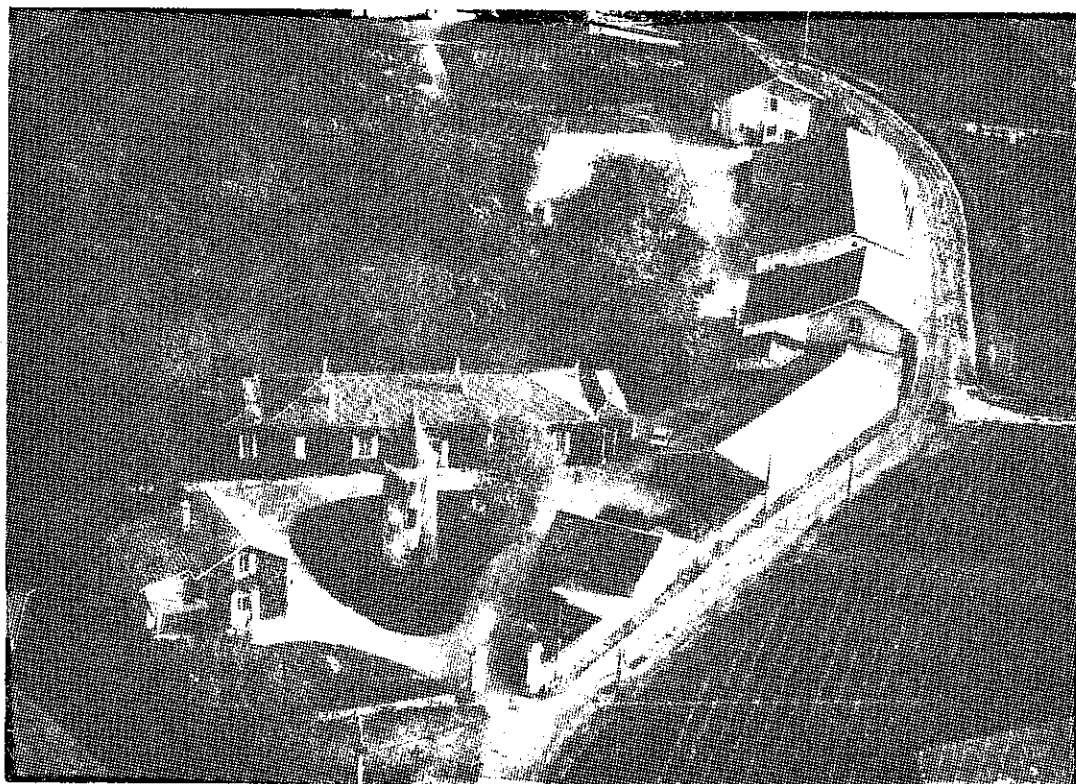
Zijn leuze : "La feuille c'est la vigne, la feuille fait le raisin."

TECHNISCHE GEGEVENS

klassificatie : Grand Cru Classé de Graves
 gemeente : Léognan
 cépage : rood : 60 % Cabernet-Sauvignon, 30 % Merlot, 5 % Malbec, 5 % Petit Verdot
 wit : 60 % Sauvignon, 40 % Semillon
 wijngoed : 30 ha, 35 hl/ha
 wijnstokken van 15 tot 80 jaar

Met het vallen van de dag komen wij bij het laatste château voor deze zaterdag. Hier zullen wij ontvangen worden door de heer Jean Kressmann Een kranige kaarsrechte oude heer. Een man van traditie. Style vieille France.

VIJFDE STATIE : CHATEAU LA TOUR MARTILLAC - Grand Cru Classé - GRAVES



Bij het intreden van het domein staat de oudste toren van de streek; zinnebeeld van een familiebezit waar traditie stand wil houden. "Ne pas se laisser pousser dans le dos par la modernité" is een uitspraak van de heer Kressmann.

La Tour Martillac behoort sinds 1928 toe aan deze familie, afkomstig uit de Pruisen en waarvan een deel zich in de Elzas gevestigd heeft.

De traditie, niettegenstaande nieuwe gebouwen en materiaal, is aanwezig op het ganse domein. Vooral in de liefde voor de "terroir" - met het oogsten uitsluitend met handwerk - met het maken van wijn (houten cuves : 140 hl - geen sprake van andere).

Vroeger werd er uitsluitend witte wijn gemaakt, nu heeft de rode het leeuwenaandeel. De oogst van 1985 is zeer gering geweest door de hagel die in de streek van Graves de wijnstokken op Pinkstermaandag erg aangetast heeft.

Op het einde van ons bezoek kwamen wij in de chai, waarvan een gedeelte omgevormd is tot eetzaal. Daar werden wij op het avondmaal uitgenodigd en hebben wij van de wijnen kunnen genieten.

Op de lunch zaten Frans en Mildred plechtig langs weerszijden van de wijnheer.
En luisterden beleefd.
Na de maaltijd werd met veel gevoel en hart een dankwoord uitgesproken door Marcel
Theys. Door onze voorzitter werd er een geschenk aangeboden.

TECHNISCHE GEGEVENS :

klassificatie : Grand Cru Classé de Graves
gemeente : Martillac
cépages : rood : 50 % Cabernet-Sauvignon, 12 % Merlot, 25 % Cabernet Franc, 13 %
Malbec
wit : 65 % Sauvignon, 35 % Semillon
wijngoed : 22 ha (rood) - 4 ha (wit)

Frank Clinck -
Marcel Theys



DERDE DAG : zondag 7 september 1986 - In het teken van de oester en Arcachon

Een welgevulde rustdag

Om van de vermoeiende degustatietournee van zaterdag enigszins te bekomen kregen we toelating een beetje langer te slapen : het vertrek naar Arcachon was voorzien om 9.30 uur. Aloys zal eeuwig - en drie dagen - branden in de hel omdat door zijn planning bepaalde mensen in het gezelschap voor het eerst in hun leven een zondagsmis hebben gemist, maar gezien dat branden toch al op zijn programma stond ...

Na een stevig ontbijt reden we onder een stralende zon ons eerste werkterrein tegemoet : het restaurant 'Les Viviers' alwaar we zouden onderwezen worden in de ostriculture. Omdat we daar even te vroeg aankwamen, kregen we de gelegenheid een beetje op de kade van het dok te kuieren om er te genieten van de frisse zeelucht en de schilderachtige cabanes en sloepjes van de oesterkwekers.

Rond 11.00 u begon Dhr. Druart-Castaing zijn interessante uiteenzetting over de geschiedenis en de techniek van de oesterkweek. Hetgeen wij hiervan hebben kunnen noteren volgt in een apart technisch verslag. Na een kort bezoek aan zijn oesterpark mochten we aan tafel voor een degustatie van zijn kweek : als voorgerecht op de lunch kregen we ieder een 1/2 dozijn 'portugaises' met een bijpassend entre-deux-mers. Tot jolijt van de liefhebbers van deze diertjes waren er aan iedere tafel wel een stuk of twee die hun glibberige massa niet lustten en met veel plezier aan hun gebuur afstonden.

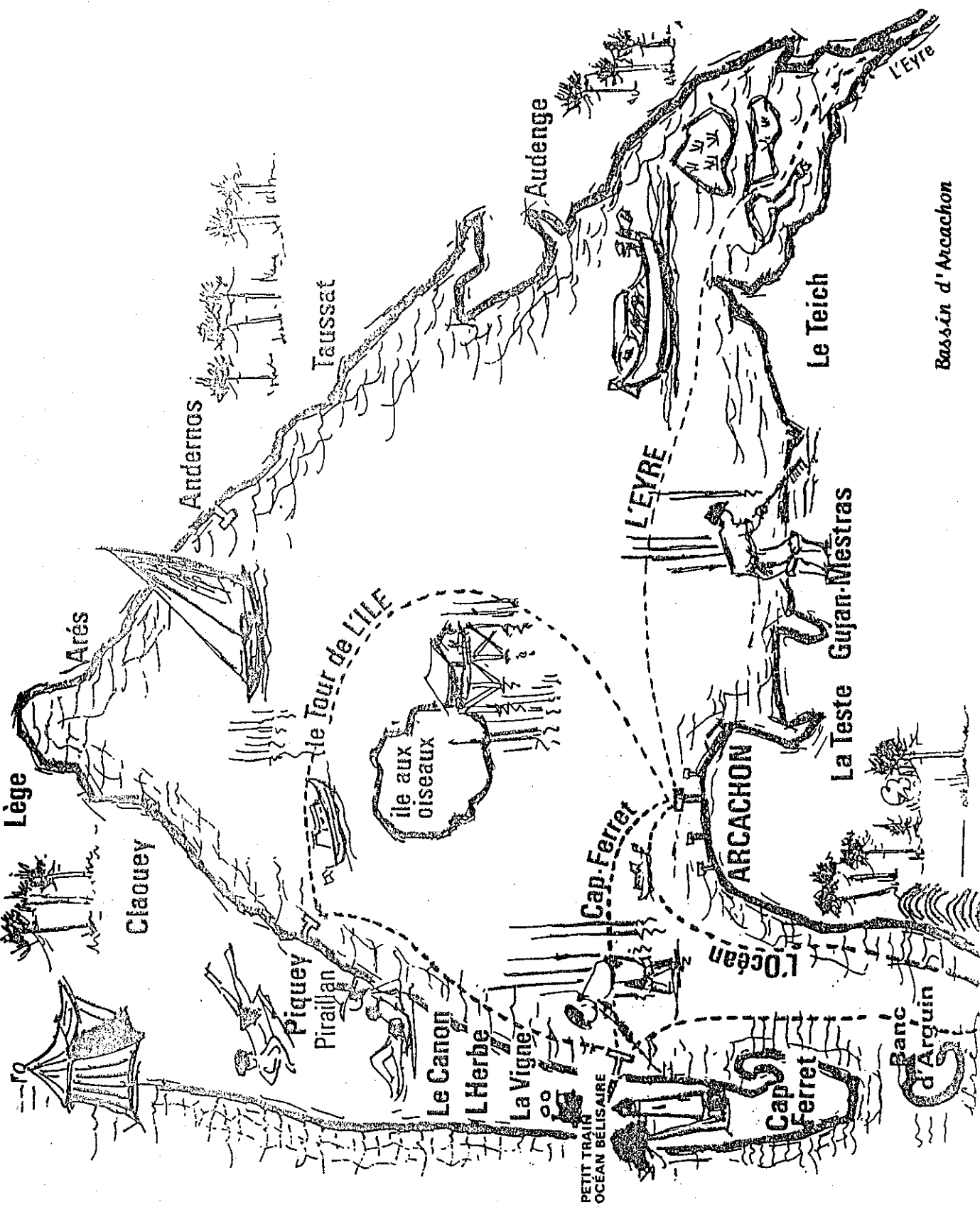
Voor de lunch werd aangekondigd dat diegenen die een vleesschotel i.p.v. fruits de mer hadden besteld in quarantaine aan een andere tafel moesten plaatsnemen, kwestie van organisatie werd er uitgelegd.

Germaine vond dat nu toch maar al te gortig en wou mordicus bij de viseters blijven zitten; we waren toch niet zo ver naar Port La Rosse gekomen om ons door Mimi La Rousse zo te laten behandelen. Aloys heeft al zijn charmes aangewend om sa Rousse hiervan te overtuigen, maar die r.. wou van niks weten. En zo kwam het dat het vlees netjes werd gescheiden van de vis.

Aan de vistafels werd dat ongemak alras vergeten door de prachtige fruits de mer schotels die er werden opgediend : langoustines, krab, escargots, oesters (natuurlijk), garnaal, reuzemosselen, ... men heeft er letterlijk duimen en vingers afgelikt. Men kon duidelijk zien aan de begerige ogen van menig vleeseter dat hij zijn verkeerde keuze bitter beklom. Jean moest zowaar uitpakken met stories over zijn ingebeelde BOB'er carrière om aan de vleestafels de gemoederen wat op te vrolijken.

Na nog enkele extra flessen entre-deux-mers en een koffietje zonder melk kreeg Aloys het voorrecht de Venitiaanse blonde met een bisous te danken voor de heerlijkheden die we er te verorberen kregen. Het was hem aan te zien dat hij, al ware het daarvoor alleen, naar Port La Rosse ooit nog terug zal keren...





Bassin d'Arcachon

PETIT TRAIN OCEAN BELISAIRE

Boottocht op het bassin

Een boottocht in het gereputeerde bassin van Arcachon zou ons toelaten de oesterbanken op het île des oiseaux van zeer dichtbij te gaan bekijken. Gelukkig was het bij onze doortocht laag tij en konden we de oesterbedden duidelijk aanschouwen, alhoewel sommigen meer oog hadden voor de mono- en zelfs nixon-kinis die her en der op sierlijke yachts lagen te braden, 't Wou toch wel lukken dat juist op dat moment iemand van het gezelschap zo danig last kreeg van zijn maag dat Jean hem tot tweemaal toe primperan heeft moeten toedienen om hem van dreigend onheil te behoeden.

Terug aan wal gekomen was er in de buiken alweer een beetje plaats, die door Stif en Co, dadelijk diende opgevuld met een passend apero 'Gringo'. Aan de kommentaar was duidelijk te merken dat het hun had gesmaakt.

Dubernwaarts en Bordeaux by night

Rond 18.00 u vertrokken we terug richting Bordeaux. Onderweg, in het drukke verkeer, kregen we als gratis schouwspel een discussie tussen twee automobilisten in echte far-west stijl. Met knipmes en harpoen zou er gevochten worden pour l'honneur du bon chauffeur maar bij nader inzien hebben ze hun wapens dan maar opgeborgen en zijn ze woedend verder gereden. Cesarine, die het allemaal van kortbij heeft gezien, is ons nog altijd een nauwkeurige reportage van het gebeuren verschuldigd.

Precies 30 minuten kregen de heren en dames om in avondtoilet terug aan de bus te verschijnen. Klaar voor de laatste opdracht van die dag: het diner in restaurant Dubern bij chef en mevr. Clement, die Aloys had kunnen overtuigen om voor ons speciaal op zondag hun restaurant open te houden. Wij werden er op volgend menu vergast :

Paupiètes d'aile de raie

- Ch. Chantegrives (Graves '85) -

Escalope de saumon frais au fumé d'huitres

Filet mignon de veau et foi gras au macis

- Ch. Haut Maco (côtes de Bourg '83) -

Les fromages

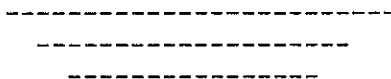
Bavarois de fruits rouges



De paupiètes werden door zowat iedereen te zuur bevonden, en de macis (schors van muskaatnoten) werd ook niet door iedereen geapprecieerd. Al bij al toch een voortreffelijk diner, al was het aan de snelheid van de bediening duidelijk te merken dat na ons de dag er voor hen op zat. Het was natuurlijk weer Aloys die de Clement's mocht danken voor spijs en drank, en hiervoor van madame prompt 4 kussen kreeg. We stonden dus vrij vroeg terug op straat, hetgeen ons toeliet een kleine wandeling te maken om Bordeaux by night even te gaan verkennen.

Het moet zowat middernacht geweest zijn toen iedereen naar zijn kamer trok, behalve een paar enkelingen die zonodig eerst even hun dorst moesten lessen in de bar, en Stif die aan de barman vroeg of hij hem een kikker kon bezorgen ...

Jaco.



Alles wat je over de oester weten wou en niet durfde vragen

De ostreiculture werd in Frankrijk gestimuleerd en vooral gereguleerd onder Napoleon III. Toen werden er in het bassin van Arcachon enkel platte oesters gekweekt, tegenwoordig "Belons" genoemd omdat zij in Frankrijk voornamelijk in de Belon, een riviertje in Bretagne worden gekweekt. Tot 1920 werden de "creuses" of "portugaises" in Frankrijk helemaal niet aanvaard. Maar toen verdwenen de platte oesters uit het bassin door een of andere besmetting of vervuiling en - défaut de grives on mange des merles - dus maar overgeschakeld naar de creuses. Na enige jaren had men dan toch weer "Belonnes" in het bassin gekregen. Maar in 1969 liep er in de buurt een olietanker op de klippen en werden onze platte oesters door de vervuiling weer uitgeroeid. Men tracht de kweek nu weer op gang te krijgen door invoer vanuit Japan. Alle kwekers kijken hoopvol uit naar het nieuwe legseizoen, want commercieel liggen de platte oesters ver boven de creuses.

Elke oester legt 60.000 à 1 miljoen eitjes driemaal per jaar, vanaf juni. Deze nestelen zich vast op gekalkte pannen die door de kwekers zorgvuldig worden klaar gezet. Wij hebben zo een dakpan gezien waarop 35.000 eitjes, zwarte stipjes te zien waren. Na een tiental maanden hebben de eitjes die tot ontwikkeling zijn gekomen, de vorm van een babyoester bereikt. De pannen worden opgehaald en de oestertjes worden er afgenomen en in netzakken (poches) op het park teruggezet. Na 6 maanden worden zij terug opgehaald, van mekaar gescheiden, en in grotere pouches weer op het park gezet. Om de 6 maanden worden die pouches eens omgedraaid, en liefst niet te zacht zodat de randen van de oester een beetje afbrokkelen, zodat zij een stevigere structuur zou krijgen. Na een drietal jaar zijn de beestjes klaar voor consumptie. Zij komen het best tot ontwikkeling op plaatsen die door het getij 2 maal per dag gedurende enkele uren droog liggen. Daardoor wordt de oester verplicht zich regelmatig te openen en te sluiten, hetgeen de ontwikkeling van haar spieren bevordert.

.../...



VIERDE DAG : maandag 8 september 1986 - Onze laatste Médoc dag

Vroeg uit de veren

Na een verkwikkende nachtrust in onze oh zo brede bedden en bekomen van de emoties van de zondag; de uitstap naar Arcachon, de oesters, de krabben, de langoestines, de "bokken en de geiten", de boottocht op de "bassin", de mooie vergezichten (zowel op het water, als op de boten en het strand !!!) vatten we met heldere geest en fit lichaam de laatste Médoc-dag aan.

We vatten hem zo vroeg aan dat we bijna een uur voorsprong hadden bij het naderen van Cussac en Château Lanessan.

Maar geen nood, we maken van de gelegenheid gebruik om "Fort Médoc" te bezoeken. Op de oevers van de Gironde maakt het deel uit van de verdedigingslijn door Vauban gebouwd in de 17de eeuw, ter bescherming van de haven van Bordeaux.

Tijdens een wandeltochtje in de omgeving kregen we de andere elementen van deze stelling in zicht : "Fort Paté" op een eiland midden in de rivier en het "Fort van Blaye" aan de overzijde.

En nu ter zake

CHATEAU LANESSAN, Grand Cru hors Classe

De geschiedenis is algemeen bekend. In 1855 vond Louis Delbos, eigenaar, het niet nodig mee te dingen in de wedstrijd voor de klassering. In 1933 wordt hij wel Cru Bourgeois Supérieur, maar Lanessan vindt zich méér waard, vandaar de "Grand Cru hors Classe".

Eigenaars zijn de families Bouteiller : Hubert is er gerant. Hij was spijtig genoeg afwezig, wat hij zal voelen aan zijn verkoop, want na ons bezoek in 1978 was er een merkelijke stijging der bestellingen, vooral onder invloed van de dames.

Andere eigendommen van de familie : Château Baron de Pichon Longueville (2ème Cru Classé) en Château Lachesnaye.

Wat te vertellen over de wijngaarden en de vinificatie ?

In telegramstijl dan :

ongeveer 50 ha steeds nog in uitbreiding.

vooral Cabernet Sauvignon (70 %) en Merlot (25 %), 5% Petit Verdot.

mechanische pluk en dus ontristing op de stok (égrapage sur pied).

vervolgens "foulage" (lichte kneuzing).

gisting in betonnen kuipen.

na de alcoholische en malolactische gisting bekomt men de "vin de goutte".

na 2 maanden "druipen" gebeurt een eerste persing.

de "vin de goutte" samen met de "1er vin de presse" geven de Haut-Médoc.

de "2ème vin de presse" wordt "Bordeaux Supérieur".

de wijn rijpt 18 maanden in oude eiken vaten.

De geschiedenis van "bonde en verre" en "bonde de côté" zal wel verteld zijn in een ander verslag.

De assemblage gebeurt na deze 18 maanden, vóór de botteling.

.../...

Paard en wijn

Merkwaardig aan het Château Lanessan is het museum. André Delbos (eigenaar van 1867 tot 1909) was een fanaat van 3 zaken : wijn, paarden en ... rijtuigen. Hij bouwde eigen stallen, voerde Engelse koetsiers in en verzamelde een ganse panoplie rijtuigen. Ze zijn nu ondergebracht en tentoongesteld in de stallen en de zadelkamer. De voertuigen hebben allen gediend in de familie en dragen ook hun kleuren : rood en zwart.

De stallen, kraakhelder met eetbakken in marmer, tapijten tegen de wanden ontlokte aan Clement (specialist ter zake) de kreet : "Hier zou ik ook wel paard willen zijn."

Ter informatie : in 1978 hebben de mensen van de Commanderie bij hun bezoek het déjeuner opgediend gekregen in deze stallen.

Bij de degustatie werd ons een Château Lanessan 1979 geschonken. Hij werd helder, dieprood bevonden met een frambozenneus. Tanninerijk harmonieus, lang aroma en een lichte zure punt. Mag gedronken worden maar zal over enkele jaren onze tafels nog eer aan doen.

En als brave pelgrims trokken we verder naar St. Julien ...

Fons Thielemans.



CHATEAU BEYCHEVELLE

Gelegen in het gebied Saint-Julien, op enkele kilometers van Lanessan en rechtover het domein van Château Branaire Ducru. Zeer verzorgde tuin en een riant kasteel, een voorbeeld van een chartreuse, daterend uit 1757 en eigendom van de familie Fould.

Beychevelle komt van "baisse voile" voor de boten die in de Gironde, op een goede kilometer van de woning van de graaf van Epernon, Groot-Admiraal van Frankrijk, het ere-saluut moesten brengen, evenals tolgeld.

Het kasteel is niet bewoond en omvat niet minder dan 47 bemeubelde kamers, die onderhouden worden door 3 bedienden. De tuin en het park worden verzorgd door 3 tuinmannen. Een 4-tal maanden geleden overleed de politicus Fould, medeaandeelhouder van de familie, en nam de Garanti Mutuelle des Fonctionnaires een participatie in de vennootschap.

Technische gegevens

De verbouwde oppervlakte beslaagt 70 ha op een totaal van 200 ha, eigendom die met andere gewassen verbouwd wordt of verpacht.

.../...

Het wijnstokareaal zorgt voor + 3500 hl produktie of + 48 hl gemiddeld per ha. Het vinificatieproces verloopt in cementen, metalen en inox-fusten. De laatste vervangen progressief de anderen.

De wijn is gebaseerd op 70 % Cabernet-Sauvignon en 30 % Merlot.

Ieder jaar wordt de helft van de vaten vernieuwd. (Koopprijs van een nieuw vat : + 2.200 FF - een tweedehands vat wordt verkocht à 400/500 FF).

De vin de presse wordt verhandeld onder de naam "Amiral Beychevelle". Een andere wijn van druivenstokken die niet meer in het gebied Saint-Julien gelegen zijn, wordt verhandeld als Haut-Médoc "Les Brullères".

Het kasteel verkoopt nooit haar integrale produktie van Château Beychevelle en behoudt steeds 10 % in reserve, die pas later pro rata wordt verdeeld over de traditionele handelaars-négociants.

Het kasteel bezit ook een collectie van verscheidene wijnen waarvan de oudste dateert uit 1852.

De oogst gebeurt manueel met een 150-tal personen.

Degustatie

Château Beychevelle 1985 : heldere spiegel, soepel en elegant - evenwichtig in tannine en aciditeit - sterke wijn die belooft.

1986 : na een tweektal weken vertraging te hebben opgelopen in de lente, heeft de zomer alles goed gemaakt en een zeer rijke oogst verzekerd - er was geen hagel-schade. Met een herfst zoals in 1975 wordt 1986 opnieuw een zeer goed millesime.

Roger Vanvolsem.



.../...

CHATEAU PICHON LONGUEVILLE - Comtesse de Lalande - 2e cru classé

Een pracht van een château gelegen in een prachtig park.

De geschiedenis van het domein is bekend vanaf de 18de eeuw, toen het toebehoorde aan Pierre de Mazure de Rauzan, waarvan de dochter huwde met Jacques de Pichon, Baron de Longueville.

Een verdeling tussen zoon en drie dochters, scheidde het domein als volgt : dit van de baron (het Château Pichon Longueville Baron aan de overkant van de weg) en dat van zijn drie zusters : de gravin de Lalande, de Vicomtesse de Lavour en de Comtesse de la Croix.

In 1926 werden de wijngaarden van de zusters verenigd in de Société Civile du Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande. Afgekort : Comtesse Pichon Lalande.

Zo leert ons de dame die ons te woord stond. Zij is de tweede dochter van de Comtesse de Lalande, heeft sedert 1978 de leiding en is gehuwd met generaal de Lencquesaing, die geboren werd in het Kasteel van Loppem.*

De oppervlakte die wordt uitgebaat door een Société Civile Agricole, beslaat 72 ha, waarvan 61 ha met wijnbouw (45 % Cabernet-Sauvignon, 35 % Merlot, 12 % Cabernet Franc en 8 % Petit Verdot.

Productie : \pm 2400 kl of \pm 240.000 hl.

Omgeven langs drie zijden door Château Latour geniet het domein van een zeer gunstig micro-klimaat, bepaald door de nabijheid van het estuarium van de Gironde (veel minder lentevorst of hagel dan voor landwaarts gelegen domeinen - minder schadelijke vorst in de winter en betere waterhuishouding voor de druivelaars).

De vin de presse wordt gecommmercialiseerd onder de benaming "Réserve de la Comtesse" (voorheen gevolgd door "de L", doch nadien weggelaten om de verwarring met "de Lencquesaing" uit te schakelen).

Technische gegevens

De samenstelling van de wijn varieert van jaar tot jaar, mede onder de supervisie van Professor Peynaud. Wegens uitzonderlijke "coulure" bij de Merlot in 1984 (1/3 van de normale produktie) is bv. de Réserve de la Comtesse de Lalande 1984 uitsluitend Cabernet-Sauvignon .

In 1986 is de Merlot bijzonder goed geslaagd, hetgeen de zachtheid van de 1986 alleen maar kan bevorderen.

Men maakt in principe geen witte wijn - zo ja : wordt hij gecommmercialiseerd onder Bordeaux Supérieur.

De manuele oogst wordt uitgesteld tot het allerlaatste moment (zoals bij Mouton Rothschild).

De voorlaatste inverstering is gebeurd in de bottelinstallatie en de laatste is aan de gang met een nieuwe 1.000 m² grote kelder.

* Zie Druivelaer nummer 8 van 21 september 1978.

De degustatie

Wij worden met stijl op schitterende en overtuigende wijze ontvangen door de heer en mevrouw de Lencquesaing.

Op een degustatie in het Brusselse had Marcel Theys reeds eerder het genoegen deze dame te ontmoeten. Zij herinnerde zich nog dat hij bij het proeven had uitgeroepen : "Enfin, un grand vin". Quelle mémoire ! Wat een visueel geheugen !

De degustatie heeft plaats in een zeer ruime modern verbouwde zolder boven de "chai", voor de tapijt (niet erop !) wat sommige leden in moeilijkheden brengt om de spiegel en de kleur vast te stellen van de Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1985.

De glazen worden met wijn voorgespoeld !

Geen enkel attentvol detail ontgaan de gastvrouw, noch de gastheer, die zijn militaire eigenschappen toont op het met zonovergoten terras, waar wij een superzicht krijgen op de velden, Latour en de Gironde.

De eigenaars zijn fier op hun 1985 die een donker-rijke kleur toont, een fijne neus heeft, soepel en elegant is.

En dan maar tafelen

Met een zeer geslaagde lunch wordt het bezoek afgesloten.

Op het menu : * Terrine de saumon - sauce béarnaise

* Terrine de canard

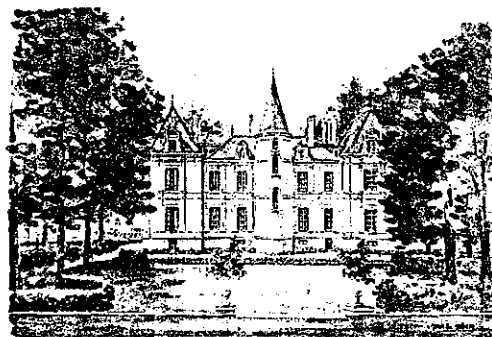
* Confit de porc à l'ancienne

De wijnen : * Réserve de la Comtesse 1984 : zeer aangename verrassing, mooie kleur, soepel en helemaal niet hard.

* Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1979 : dieprode kleur, fijne neus, lange afdrank ...)

De koffie op het terras en onze goede chauffeur hebben ons opnieuw op de weg geholpen, zoniet hadden wij er graag blijven verpozen. Want, zo als Césarine terecht zei : "Wij zijn hier met ons k..t in de boter gevallen !".

Marcel Theys.
Roger Vanvolsem



.../...

EEN SUBLIEME MOUTON TE PAUILLAC

Bij de literaire Baron Philippe de Rothschild degusteerden wij een sublieme wijn.

Mouton dankt zijn naam aan de vervorming van een oud Gascons woord "mot-hon" wat heuveltje betekent en dus niets te maken heeft met "schaap".

Het is een fascinerend château dat tot de verbeelding spreekt. Getuige de talrijke toeristen die er naar toe trekken. 118 jaar heeft Mouton Rothschild gestreden om toegelaten te worden tot het gezelschap van de premiers grands crus. Getuige zijn fier motto : "Premier ne puis. Second ne daigne. Mouton je suis." Dat na zijn promotie in 1973 luidde :

"Premier je suis
Second je fus
Mouton ne change"

Toen grootvader Baron Nathaniel in 1858 (twee jaar voor de officiële klassificatie) het château kocht verkeerde het in een vrij verwaarloosde staat. Nathan werd opgevolgd door James die op 37-jarige leeftijd stierf in 1881. Zijn vrouw runde deze zaak verder tot in 1920. Zoon Henri volgde op. Henri's belangstelling ging niet uit naar wijn, wel naar theater. In 1923 gaf hij de leiding dan maar over aan zijn 21-jarige zoon : Baron Philippe. Zijn streefdoel was van Mouton Rothschild een premier grand cru te maken. Wat gebeurde in 1973. Eindelijk in de kopgroep ! Dit wordt ons bij de rondleiding met Isle-de-France accent verteld. En nog veel meer.

Etiket

Sinds 1934 werd op alle etiketten het aantal flessen van de oogst vermeld. En vanaf 1945 (het jaar van de overwinning op het nazisme) werd elk etiket jaarlijks door een andere kunstenaar ontworpen. Uitgenomen in 1953; het eeuwfeest. Daarom werden wijn en etiket opgedragen aan de drie eerste Rothschilds van het château.

Beroemdekunstenaars als Jean Cocteau (1947), Salvador Dali (1958), Henry Moore (1964) en Marc Chagall (1970) hebben het etiket reeds ontworpen.

Het museum

Met gedempte stem liepen we door het museum. Met zijn Amerikaanse vrouw Pauline legde Baron Philippe dit unieke museum aan. Alle kunstvoorwerpen hebben een associatie met wijn : oude vazen, Perzische wijnkommetjes, Hollandse meesters, sublieme wandtapijten. Smaakvol tentoongesteld. Fotograferen is verboden, er is ook geen catalogus van deze kunstschaten.

Door een charmante en in haute-couture geklede dame (juffrouw nog) werden wij rondgeleid.

Zij schonk ons in ter degustatie. Een grote Mouton met diep rijk boeket al, smaak van fruit en een zeer lange afdrank met mooie houttonen. Majestueus. Het was mijn eerste Mouton Rothschild moet ik bekennen.

.../...

Daarom zei ik ook in mijn dankwoord : "Ce baron, c'est un prince". En schreef het ook tot ons aller aandenken in het gulden boek waar een dag eerder Groot-hertog Jean van Luxemburg en de charmante - zo zei onze gidse - Joséphine Charlotte hadden getekend.

Maar ik vergat de chai

Indrukwekkend en honderd meter lang. Een imposante rij spiksplinternieuwe eiken vaten liggen er te rijpen. Gedempt licht. Gewijde sfeer hier. De vaten zijn uit het vermaarde hout van de Forêt de Thonçais in het centrum van Frankrijk. Uit een bos door Colbert, eerste minister van Lodewijk XIV, met geselecteerde eik aangeplant. Elk jaar worden de vaten vernieuwd. De oogst rijpt 2 tot 2½ jaar op vat. In 1924 besloot Baron Philippe als eerste op het kasteel te bottelen. Om alle geknoei te verhinderen.

Onze hostess legt ons uit waarom 1985 een groot jaar is. Uitzonderlijk weer eerst. En er werd zeer selectief geplukt : enkel de beste druiven. In 2005 zal de wijn die we proefden op zijn best zijn. Een zeer mollige wijn. Omwille van de zeer rijpe druiven is hij zo rond. Hier zijn er wijnstokken van 100 jaar oud.

Oppervlakte van de wijngaard : 82 ha met als bedruiving : 85 % Cabernet Sauvignon, 7 % Cabernet, 8 % Merlot.

Vinificatie in vogelvlucht

De pluk gebeurt vrij laat : 500 à 700 "oogsters" gaan samen aan de slag. Het moet vlug gebeuren.

De maceratie duurt zeer lang : drie weken, omwille van de Cabernet Sauvignon.

Wij liepen ook langs de privé kelder van de Baron : 100.000 flessen. Wie doet het hem na ? Onze voorzitter en onze wijnmeester stonden paf. Je zou het voor minder. Hoorde ik Nicole niet zeggen : "Wij hebben er niet zoveel."

Home

De in 1902 geboren Baron Philippe woont - als hij niet op reis is - in het verbouwde oude koetshuis boven de ontvangstruimten. Ruimte te over.

Zijn lievelingsbezigheid ? Het vertalen van oude Engelse literatuur. Je kan hier zijn werken kopen.

Zijn dochter Philippine woont in het eigenlijk kasteel. Philippe II, haar zoon zal weldra de fakkel van zijn grootvader overnemen.

Ten afscheid mocht ik dus - in naam van onze voorzitter - zeggen "Baron vous êtes un prince." Dat het hier een beetje de apotheose van onze Médoc-trip was, namelijk de Mouton Rothschild degusteren, die met liefde geschonken werd door een lieftallige dame - wat Mademoiselle Courtillade een glimlach ontlokte.

Marcel Theys.



.../...

BIJ VRIEND PEDRO, BURGEMEESTER VAN VERTHEUIL, IN CHATEAU LE MEYNIEU



Le Château en 1874

Hier zijn we nu beland op een kleiner wijngoed. Een andere sfeer. Luchtig.

Jacques Pedro - met ringbaardje en gulle lach - en zijn sympathieke vrouw - met guitige blik - onthalen ons aan het portaal.

Le Meynieu is een domein van 12 ha, een cru bourgeois, appellation Haut-Médoc contrôlée.

Bedruiving : 75 % Cabernet Sauvignon en 25 % Merlot

Zij gedijen op kleihoudende kalk met rotsachtige ondergrond.

Wij degusteerden hier een stevige - wat harde - 81'er met goed verdeeld zuur, rijk aan tannine, maar een wat stofferige neus wat - volgens sommigen - zijn charme sterk verminderde.

Jacques Pedro maakt twee wijnen; ook een St. Estèphe. Meer gecorseerd en met ook een weinig Verdot.

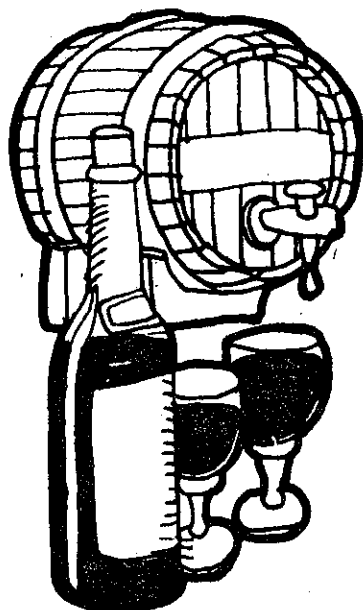
Jacques Pedro is voor ons geen onbekende. Hij werd geïntroniseerd op het Brussels stadhuis tijdens onze lustrumviering. Hij zat toen ook aan ons banket aan.

Hij verkoopt in België rechtstreeks aan invoerders, maar spreidt zijn risico's en heeft daarom verschillende verdelers.

De verhouding prijs kwaliteit ligt hier goed.

Jacques Pedro beloofde onze voorzitter een degustatieavond te zullen verzorgen in onze Spiegelzaal. Dit noteerden wij alvast.

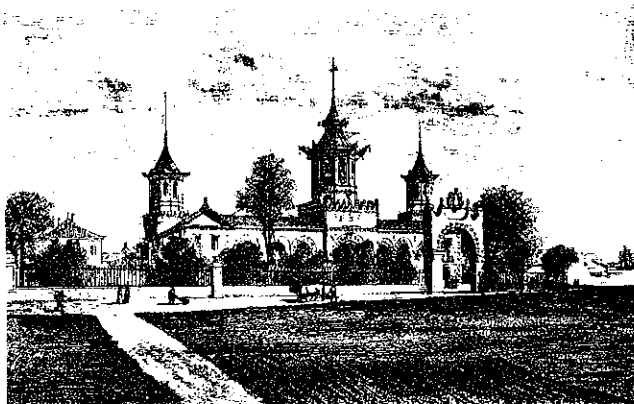
Marcel Theys.



.../...

COS D'ESTOURNEL : een sprookjeskasteel

Adios Pedro en zijn ega. We rijden voorbij Château Lafitte en stoppen bij een oosters aandoend bouwwerk. Haremachtig. Pagode-achtige torentjes met tierelantijntjes en een fijn bewerkte deur. Als van een oosterse tempel. Eigenaars : de gebroeders Prats. Bruno Prats is de belangrijkste beheerder - en de heer - van Cos. Een kleinzoon ook van Fernand Ginestet die het goed kocht in 1927. Het is niet bewoond en is als het ware een reusachtige chais. Een wijnpaleis : ode aan de wijn.



Wij worden ontvangen door de heer Halley. Hij zegt het zelf, zoals de komeet. Een statig man met grijzende kuif. Hij verwelkomt ons met eruditie. Uitgesponnen ook, want dit wijnpaleis heeft een lange geschiedenis. De heer Halley kent zeer goed ons kleine landje. In 1958 kwam hij naar België en woonde enkele jaren in Molenbeek.

Boeiend vertelt hij over de eerste eigenaar : Louis Gaspard d'Estournel was een gokker. Een fantast. Een grote wijnfan ook. In 1810 begon hij het familiebezit op het gehucht Cos (over dat woord verder wat meer) even ten noorden van Pauillac te beplanten met druiven. Hij was ook paardenhandelaar. Daardoor had hij veel contacten met het Midden-Oosten en gebruikte vaak wijn als ruilmiddel. Hij dacht ook zijn wijn in Indië te verkopen. Maar dat vlotte niet zo goed. Een partij wijn kwam eens terug. Toen hij een van de bereisde flessen open maakte stelde hij met verbazing vast dat deze wijn zich goed had ontwikkeld. Zo kreeg hij het idee zijn wijn eerst naar Arabië te voeren en doopte hem dan (figuurlijk) : "Vin Retour des Indes". Dit verklaart ook het exotische karakter van zijn château.

Inmiddels geruïneerd moet hij zijn wijnpaleis dat hij met veel liefde had opgetrokken - het projekt duurde 20 jaar - verkopen. Dit echter met een clause voor eventuele wederaankoop. En ja, er weer bovenop gekomen kocht hij het terug. In 1853 - negentig jaar oud - en weer eens geruïneerd - moest hij het weer eens verkopen. Hij zou het niet lang overleven.

De heer Halley doet ons opmerken dat de imposante deur daar slechts 12 jaar prijkt. Zij werd door de huidige eigenaar bij een antiekhandelaar te Nîmes aangekocht, was ooit eigendom van de Sultan van Zanzibar.

.../...

Cos komt niet - zoals soms ten onrechte wordt beweerd - van het Griekse eiland Kos vlak voor de Turkse kust, maar van het streekdialect waar cos een colline betekent.

De cépages van Cos d'Estournel ?

60 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc en 30 % Merlot.

Voor de degustatie geef ik even de pen over aan Roger Vanvolsem :

- * Château de Marbuzet 1985
mooi robijnachtig rood van kleur. Evenwichtig en fruitig van smaak. Beloftevolle wijn uit druivenstokken van 6 à 12 jaar.
- * Château de Marbuzet 1984
heldere kleur, minder fruitig dan 1985 en tevens een hogere aciditeit. Zal geen lange keldering nodig hebben.
- * Château de Marbuzet 1983
zeer mooie spiegel. Volle smaak en toets van champignons. Zal boven de 1984 evolueren.
- * Cos d'Estournel 1985
zeer donkere kleur die wijst op oudere en rijke wijnstokken. Sterke complete wijn met smaak van rode bessen en kaneel. Goede tannine en zwakke aciditeit. Zeer goed millésime.
- * Cos d'Estournel 1984
licht van kleur. Harder en tanninerijk en minder soepel dan zijn 1 jaar jongere broer. Mist de sterkte van 1985. Zal vlug rijper zijn en binnen 6 à 7 jaar over zijn hoogtepunt heen zijn. Heeft een zekere elegantie, maar is geen goed jaar. Met de woorden van de directeur : "Une main de fer dans un gants de velour".
- * Cos d'Estournel 1983
Schitterende robijnkleur. Een elegantie die wij van Cos d'Estournel eigenlijk verwachten. Zeer rijk boeket van noten die zijn hoogtepunt nog niet heeft bereikt.
Zal moeten geconsumeerd worden binnen 7 à 8 jaar, nog voor de 1982.

En nu ga ik verder met het relaas van onze mentor Halley die enkele details geeft over de vinificatie. Ze is traditioneel maar op moderne leest geschoeid. Onder persoonlijke supervisie van landbouwingenieur Bruno Prats met adviezen van de bekende professor Riberau-Gayon uit Bordeaux.

Collage gebeurt met eiwitpoeder vervaardigd in het instituut Pasteur. De pluk gebeurt niet machinaal maar met de hand. Om de wijnstok niet te schenden..



.../...

Toen gingen we aan tafel. Het avondmaal was first class. Bereid door een prima traiteur en begeleid van bodyrijke Cos d'Estournel en Petit Village (ook een eigendom van de familie Prats, in Pomerol dan).

Voor de dia's die ons getoond werden niets dan lof. Het was een klein meesterwerk, vooral toen gesynchroniseerd werd met de chais : uniek !

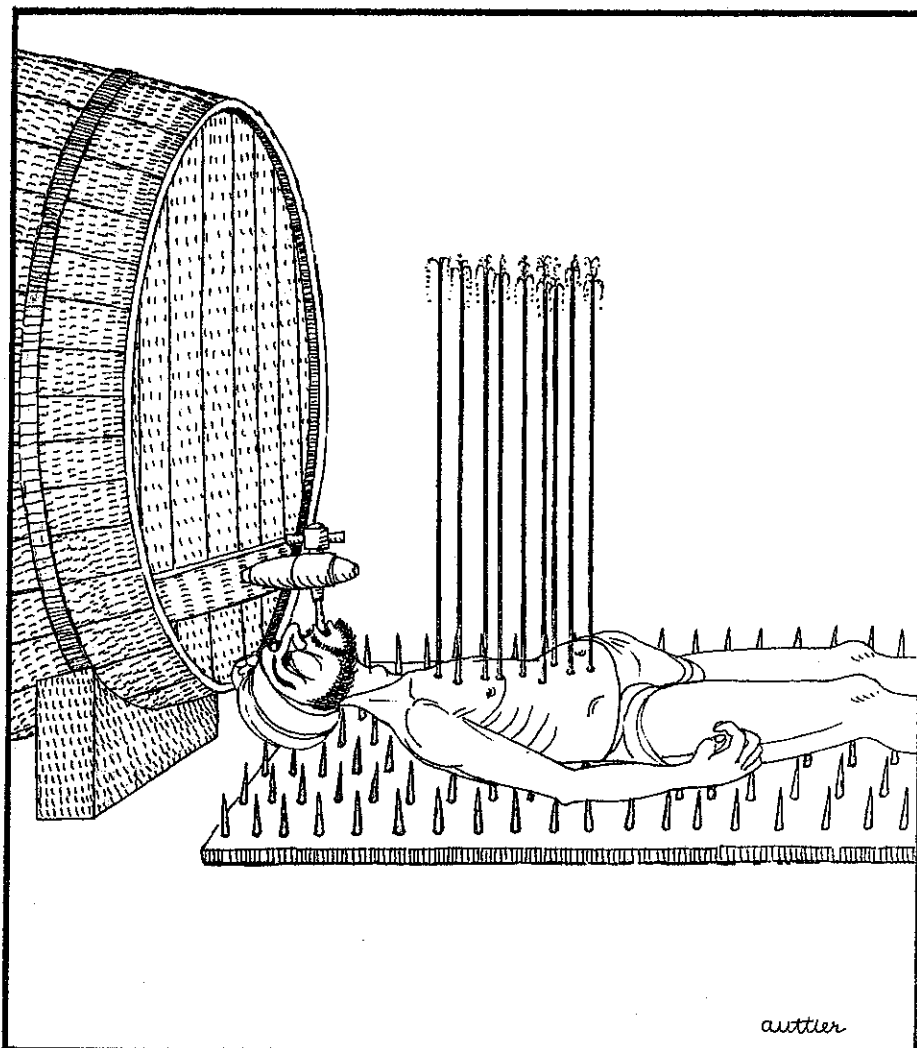
Césarine het Evangelie citerend zei "Laat ons hier drie tenten bouwen." Goed gezien van haar. Komend van Rothschild-de-Grote en van Comtesse Lalande, de charmante, was het een heel prestatie van de Cos-wijn ons zo te begeisteren.

Dank u mister Halley. Dank u Bruno Prats. Dank u coördinator om de gekozen graduatie in de smaakvolle sfeer.

Wij dronken hier volle warmbloedige wijnen die nog lang zullen kunnen rijpen. De Château Marbuzet 82, afkomstig van jonge stokken van Cos d'Estournel had degelijk de stempel van dit grootse kasteel. En wat te zeggen van de grootse "Petit Village" 76 een Pomerol eigendom van de gebroeders Prats? Wie hoorde ik daar zeggen FOR-MI-DA-BEL !

Dat was dan het einde van onze "dernier soir en Médoc". Een waar orgelpunt.

Marcel Theys.



.../...

VIJFDE DAG : dinsdag 9 september 1986 - HOMEWAARTS (met intronisatie...)

Zoals Aloys gevraagd had stond iedereen om 8 uur klaar voor de terugreis. Onder een druilerige regen - in tegenstelling tot het prachtig weer van de vorige dagen - verlieten we Bordeaux. Maar het zou niet lang duren vooraleer de zon weer van de partij zou zijn. Er werd in één rit doorgereden tot Vouvray alwaar ons een degustatie stond te wachten bij Pierre Lithion.

Moedige mensen moeten het in de familie geweest zijn die de kelders met de hand in de rots hebben uitgehouwen. Twee kelders van ong. 4 meter breed en 70 m lang herbergen er ong. 150.000 flessen. Vanuit de kelders vertrekt een eveneens uitgehouwen trap die opklimt naar de degustatiekamer. Daar hebben we een vin naturel 1/2 sec 1983 en een brut 1983 gedronken. Aloys en Mimi (onze Mimi) kregen het voorrecht die wijnen te degusteren in magnum glazen met de passende inscriptie "je resjois les cvers" ofte vrij vertaald "je rejouis les coeurs". De wijnen werden in het algemeen nogal zuur bevonden en na hetgeen ons de vorige dagen te beurt was gevallen, was het voor deze Vouvray wellicht wel een onbegonnen taak om de goedkeuring van onze verwende smaakpapillen te verwerven.

Een paar kilometer verder, te Rochecorbon, zouden we het galgenmaal van deze wijnreis voorgeschoteld krijgen. De auberge "Belles Rives" is een eenvoudig, maar genietbaar restaurantje aan de oevers van de Loire. Of Chef Marc Blanchard ook nog dichter is weten we niet, maar hij had het wel nodig geacht in het restaurant volgende tekst te laten inkaderen :

POETE ET CUISSINIER SE RESSEMBLENT,
C'EST LE GENIE QUI FAIT VALOIR LES VERS ET LES METS
(Eufron 378 v.C.)

Voor ons had hij een eenvoudig maar verzorgd menu samengesteld met een lichte Gamay wijn die ad libidum werd opgediend.

En voor het dessert zou het dan gebeuren : een urgentiebestuur, aangesteld "pour les besoins de la cause", en getooid met de waardigheidsattributen samengesteld "avec les moyens du bord" (we zaten dus wel duidelijk in Frankrijk), zou reisleider Aloys introniseren in de "Commanderie des soutiens soutenus et de la planche plate", ten teken van erkentelijkheid en dank voor de uitstekende organisatie van deze wijnreis.

Nadat Marcel en Sus de verdiensten van vriend Aloys op dichterlijke wijze hadden geprezen, werd onze held tot ridder in de voormelde commanderie geslagen en werd hem het passend erelint omgehangen.



.../...

Marcel bracht in de stijl van de rederijkers volgende ode aan Aloys :

Dignum et justum est
 Ja, passend en rechtvaardig is't
 nu we aan de laatste fase zijn gekomen
 dat we onze reisleader
 om zijn efficiëntie zouden loven

Wij allen die deelnamen aan de reis
 vonden hem gul en wijs
 en loven hem om zijn deskundigheid
 in 't bekoren van roodharige schonen

Hij is trouwens van een goede cépage
 die amelioreert met den âge
 zijn geest werkt goed en zijn vorket
 en - honni soit qui mal y pense - ook de rest

Door Antoon werd volgende strofe toegevoegd :

Het is niet het missen
 van zijn lieve eega Henriëtte
 dat Aloys bracht van de wijs
 dus danken w'haar dat hij mee mocht komen
 en don't forget : elke nacht lag hij van haar te dromen

Fons rijmde volgende strofe :

Ja, altijd was hij goedgezind
 daarom wordt hij door de vrouwtjes zo bemind
 zelfs als hij scheidt de bokken van de geiten
 mogen we hem gaarne lijden

Marcel dan weer :

Aloys leidde ons in die prachtige toer
 met ene "main de fer" in een "gant de velours"
 Aloys maakte onze wijnkennis rijker
 nu komt aan het woord Frank onze rederijker :

Rond, uw persoon, uw vriendschap : ALOYS
 rond, bont en bout uw sprake : ALOYS
 rond u draait iedere vrouw zo gaarne mee : OH ALOYS
 dus bidden we vurig : God save our King : ALOYS

Tenslotte werden de lofbetuigingen afgerond met het lied "zieverair" dat componist Sus voor de gelegenheid uit zijn mouw had geschud. Toen de lachspieren terug tot rust gekomen waren, werd de koffie opgediend in het lommerige tuintje van de auberge.

Rond 16.00 uur werd dan de laatste tocht huiswaarts aangevangen. Even voorbij Parijs zou de hele bus uit volle borst nogmaals het "zieverair" aanheffen voor al diegenen die op een of andere manier hebben bijgedragen tot het wellukken van deze prachtige, onvergetelijke wijnreis.

Jaco Van Kelecom

PS : Door auto-censuur (verzoek van Sus dus) wordt zijn intronisatietekst niet gepubliceerd.

ZO MAAR WIJNTJES...

12.09.86

De eerste degustatieavond van een nieuw gildejaar heeft altijd iets prettig, iets opgewekt.

Het doet mij altijd terugdenken aan de eerste schooldag, toen ik welgezend optrok naar het nieuwe klaslokaal. Blij om het terugzien van de vroegere klasgenoten en de lange verhalen van de voorbije vakantie.

Nu trokken we ook op naar een nieuw onderkomen, onze Commanderie in de zaal van het Trefpunt "De Markten", gelegen aan de Oude Graanmarkt 5 te Brussel. Opnieuw waren de meesten verheugd om het terugzien van al de bekenden en de verhalen van de voorbije vakantie ... l'histoire se répète.

Het Trefpunt "De Markten" is degelijk voorgesteld in vorige Druyvelaer (nr. 39) door onze ondervoorzitter Aloïs Vergels. De ingang is misschien wat povertjes maar de spiegelzaal, dat van nu af onze degustatiezaal zal zijn, heeft haar volle vroegere glorie bewaard.

Voor de "blinde degustatie" werden 9 vrijwilligers gevraagd om "zo maar wijntjes", afkomstig van om 't even waar op deze aardbol, aan te kopen.

Uit de volgende lijst van gepresenteerde wijnen zullen de afwezigen, die natuurlijk ongelijk hadden, begrijpen voor wat een uitdaging we stonden.

1. MONTECILLA VINA CUMBRERO '84 Spanje-Rioja (Alta)

Helder, lichtgeel
+ fruitig
licht citroenzuur waarneembaar
verwatert vlug - weinig karakter
wijnstokken : Malvasia
 Garnacha blanca
 Viura
prijsklasse : 150 - 170 fr.

2. PINOT NOIR - Alsace '84 - Turckheim

Domaine Zuid-Humbrecht
Leonard Humbrecht prop. à Wintzenheim
granaatrood, licht getuilleerd
pinot-geur
fruitig
rode Elzas-wijnen komen minder voor
prijsklasse : 250 - 275 fr.

.../...

3. SANTA DIGNA '84 - Chili (rond Santiago)

Gevinifieerd door Miguel Torres (Spanjaard).
Fermentatie in roestvrij stalen vaten en daarna 15 maanden in
Amerikaanse eiken vaten.

robijnrood
fustgeur
weinig tannine
rond en zacht
wijnstok : Cabernet Sauvignon
prijsklasse : 225 - 250 fr.

4. CHATEAU CORBIAC '83 Pécharmant n° 35859

Durand de Corbiac prop. à Pécharmant
donker-paars
goede neus - wat kruidig
volle smaak
wijnstokken : Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc
Merlot (veel)
prijsklasse : 275 - 300 fr.

5. CHATEAU PONTOISE CABARRUS '84 Haut-Médoc cru bourgeois

Saint Seurin de Cadourne.
helder, mooie kleur
vanillegeur
klaring gebeurde met eiwitpoeder
wijnstokken : 60% Cabernet Sauvignon
30% Merlot
5% Petit-Verdot
5% Cabernet Franc
prijsklasse : 225 - 250 fr.

6. DÃO '80 - região demarcada vinho tinto, Portugal

Adegas Cooperativas...
lichtrood - getuilleerd
geur van geneesmiddelen - zoethout
fluweelachtig gecorseerd
rijk aan glycerine
prijsklasse : 150 - 175 fr.

7. SENORIO DE LAZAN - geen jaartal ('73?) Spanje

Gran vino tinto - landwijn
Reserva Montesierra
helderrood
zeer visceus
vanille
zoete afdronk
prijsklasse : 150 - 175 fr.

8. DOMAINE LES BASTIDES (cuvée spéciale) '82

Côteaux d'Aix-en-Provence V.D.Q.S.
 Prop. récoltant Jean Salen. Puy-St.Préparade.
 Lange maceratie, trage gisting op lage temperatuur,
 18 maanden op eiken vaten.

Klaring door oversteking.

diepe kleur

goede neus

kruidig

gelukke combinatie met sommige kazen

wijnstokken : 50% Cabernet Sauvignon

45% Grenache

5% Mourvèdre

prijsklasse : 225 - 250 fr.

9. ALSACE '84 - mis en bouteille aux domaines Schlumberger

Viticulteur à Guebwiller -Haut-Rhin.

helder

doordringend fruit - verdwijnt vlug

wijnstok : Muscat

prijsklasse : 175 - 200 fr.

Op zo'n avond leerden we dat wijnbouwers over heel de wereld een inspanning doen om hun wijnbouwtechniek op punt te stellen, veelal gebaseerd op Franse ervaring.

Het blind proeven van enkele wijntypes of wijnen uit enkele streken is zeer interessant.

Niettegenstaande we de voorbereidende inspanningen voor deze avond ten zeerste appreciëren, was hier de uitdaging echter te groot.

Een gevoel van frustratie bleef over nadat men 9 maal als een blinde naar een (w)ij(n) sloeg, vooral op gebied van herkomst.

Rita d'Hayer



.../...

MIGUEL TORRES M.R.
CHILE



Santa Digna
Cabernet Sauvignon 700 ml

129
PRODUIT ET EMBOUTEILLE PAR VINICOLA MIGUEL TORRES LTDA.
Panamericana Sur, n° 195 - CURICO - PRODUIT DU CHILE
IMPORTÉ EN BOUTEILLES - IN FLES INGEVOERD



VIN D'ALSACE
Appellation Alsace Contrôlée



SCHLUMBERGER
MUSCAT

PRODUCE OF FRANCE
700 ML
MIS EN BOUTEILLE AUX DOMAINES SCHLUMBERGER VITICULTEUR A GUEBWILLER (HAUT-RHIN) FRANCE

ADEGAS COOPERATIVAS



PRODUCE OF PORTUGAL
REGIÃO DEMARCADA DO DÃO
Reserva de 1980 Cont. 0.75 l



Château Corbiac
1983



Pécharmant
APPELLATION PÉCHARMANT CONTRÔLÉE

N° 35860
MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU
PRODUIT DE FRANCE.

PRODUCE OF FRANCE
CRU BOURGEOIS
1984
CHATEAU
PONTOISE CABARRUS



HAUT-MEDOC

12% VOL APPELLATION HAUT-MÉDOC CONTRÔLÉE
TEREYGEOL F., ADMINISTRATEUR

Le château PONTOISE-CABARRUS fut acheté en 1859 par la famille BOUILLAUD aux descendants du comte de CABARRUS, idem au mariage de BONAPARTE avec JOSEPHINE et père de la Reine MATHILDE de BAVIÈRE.
MIS EN BOUTEILLES AU CHATEAU

Señorio de Laxán
RESERVA MONTESIERRA
Gran Vino Cinto

Producido y embotellado por la Bodega Cooperativa Comarcal del Somontano de Sobrarbe en Barbastro (Huesca). REN n° 3811, RS n° 30310 HU - 12° - 75 cl.

Domaine
Les Bastides



UX D'AIX-EN-PROVENCE
CUVÉE SPÉCIALE 1982

Mis en bouteille au Domaine par
Jean-Louis Propriétaire, Représentant
Les Bastides - Le Fay St. Rémy
PRODUCE OF FRANCE

WETENSWAARDIG

EEN LOUIS ROEDERER MISSCHIEN ?

=====

De bewoners van het kasteel te Moorsele schenken steevast Louis Roederer als aperitief. Ze zijn natuurlijk niet de enige met deze hebbelijkheid. Het is trouwens het lievelingsaperitief van ex-president Valery Giscard d'Estaing. Ik citeer dit slechts omdat ik daar voor het eerst met de Louis Roederer kennis maakte. En een eerste keer blijft bij.

Ook in het champagnehuis Roederer, is er een grote dame geweest een goede halve eeuw geleden : Camille Orly-Roederer, de weduwe van Leon Roederer. Een fantastische vrouw zoals la Cliquot.

Maar keren we terug naar het begin.

We schrijven 1760. De heren Dubois vader en zoon vestigen zich in Reims voor de champagnenegotie. In een straat met ene profetische naam ; rue des Elus. Straat der uitverkorenen. Maar hun vennot Nicolas Schneider is een leperd en dra maakt hij zich meester van de zaak. De man had geen zoons en daarom haalde hij in 1827 zijn neef Louis Roederer in de zaak.

Uit de naam heb je al afgeleid dat hij geboren was in de Elzas. Te Straatsburg om precies te zijn en in 1798. Hij werkt in de zaak van zijn oom met tomeloze energie. Bij de dood van oom Nicolas in 1863 worden 100 000 flessen per jaar op de markt gebracht. Vijf jaar later wordt dat 2 500 000 flessen. De helft voor export naar Rusland en de Verenigde Staten, de andere helft voor de binnenlandse markt.

Twee partners helpen Louis Roederer in zijn taak : zijn broer Eugène en Hughes Hrafft, een gewezen handelsreiziger.

In 1870 sterft Louis Roederer de eerste. Hij laat zijn zoon die dezelfde voor- naam heeft 160 ha wijngaarden na. Louis II is ook een noeste werker en daarbij een bibliofiel. Zijn kollektie is een van de aanzienlijkste van Frankrijk. Om tsaar Alexander II te pleizeren levert hij hem de champagne in echte kristallen flessen. Louis II sterft in 1880 in de volle glanstijd van het tsarendom nog. Met de Russische Revolutie in 1917 worden de leveringen aan Rusland gestopt. De nieuwe heersers drinken geen champagne. Maar Cristal Roederer blijft voortbestaan.

We vergaten te vermelden dat bij de dood van Louis II Roederer de zaak overging naar zijn zuster : Leonie Orly-Roederer. Zij runt de zaak acht jaar lang. Haar twee zonen Victor en Leon zullen haar opvolgen.

En, opdat de naam Roederer zou blijven bestaan vragen ze aan, en bekomen ze van de Franse MInsiters van Justitie, dat aan de naam Orly Roederer zou worden toegevoegd: Orly-Roederer zou blijven. Wat ook de merknaam was.

Victor sterft jong en Leon zet de zaak alleen voort. Breidt uit. Hij is ook een fanaat van de jacht en houdt er een prachtige meute op na. Heinde en ver is hij bekend om zijn schitterende jachtpartijen. Niet het minst in het buitenland.

.../...

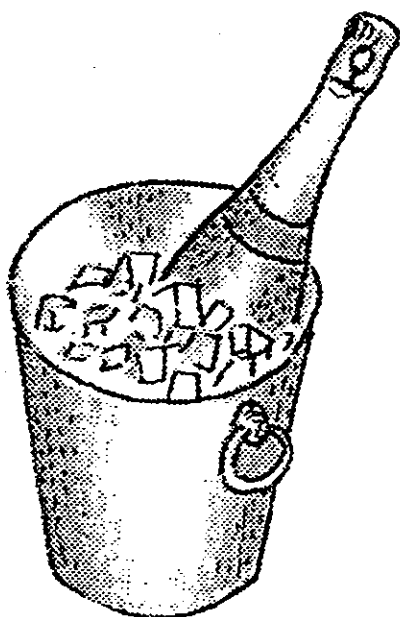
Als hij in 1932 sterft zet zijn weduwe Camille Orly-Roederer de zaak verder. Met schwing en tot in 1975. Twee en veertig jaar van prestige en rijkdom : prachtige renpaarden en een stoeterij. Die belangstelling opwekt - en naijver misschien - van de "groten der aarde". Na de dood van de wilskrachtige weduwe is het haar dochter Marcelle die de fakkel overneemt. Zij is nu mevrouw Claude Rouzeau en eigenares van de "Société de Champagne Louis Roederer". Haar zoon Jean-Claude Rouzeau runt thans de zaak en "verzet" 1 750 000 flessen in meer dan 60 landen. Hij is de P.D.G. terwijl zijn vader vice-president is.

De beste en de beroemste wijn van Louis Roederer is de Cristal die zijn naam ontleent aan de blanke fles waarop men de champagne voor het eerst - in 1876 - bottelde voor Tsaar Alexander II die vond dat hij wat anders kon krijgen dan de anderen in de wereld. Iets dat bij zijn waardigheid paste. De huidige Cristal-fles lijkt goed op die van toen en is van stevig dik glas met platte bodem. Ze is trouwens speciaal bewerkt tegen de funeste werking van het ultraviolet licht dat de champagne een onaangename "goût de lumière" zou kunnen geven.

Duyker schrijft dat "velen Roederer Cristal als het summum van de champagne beschouwen". Deze soort vertegenwoordigt trouwens 1/5 tot 1/4 van de produktie.

De bewoners van het kasteel van Moorseele weten wat ze drinken. Want wie lang Roederer drinkt, leeft lang zegt men in het huis aan de Boulevard Lundy in Reims. Iets waar we graag mee instemmen.

Marcel Theys.



COMMANDERIJ

KALENDER

VOLGENDE DEGUSTATIE-AVONDEN WERDEN GEPROGRAMMEERD VOOR HET
COMMANDERIJ-JAAR :

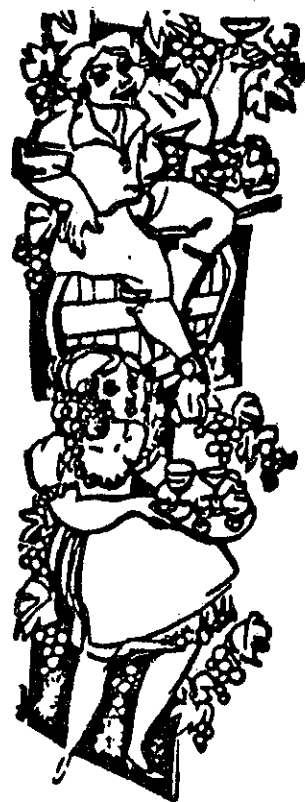
- * Griekse wijnen
- * Bordeaux (Pomerol en/of Graves)
- * Jura en Savoie
- * Franken en Rheingau
- * Kasteelwijnen (Bordeaux)
- * Beaujolais
- * Banket

Onthoud :-nationale proeven Meester- en
Grootmeester wijnproever (26.10.86)

-feest van de Nationale Voorzitter
te Zwevegem (20.06.87)

DE GEPLANDE DATA ZIJN :

- 10 oktober 86
- 12 oktober 86 (10 uur : voorproef in Startblok
te Groot-Bijgaarden)
- 14 november 86 (degustatie voorafgegaan door algemene
ledenvergadering)
- 13 december 86
- 6 februari 87
- 6 maart 87
- 24 april 87
- 13 juni 87



RESERVEER DEZE DATA ALVAST !!!

INHOUD *****

* Redactioneel	3
* Een dame aan het woord Henriëtte Vergels	4
* Wijntoerisme - Caribisch toosten met Chandris cruise Bernard Henry	5
* Wij waren er bij - Een merkwaardige Médoctrip onder Aloys' hoede Marcel Theys - Frank Clinck - Jaco Van Kelecom - Fons Thielemans - Roger Vanvolsem	10
- Zo maar wijntjes... Rita d'Hayer	37
* Wetenswaardig - Een Louis Roederer misschien? Marcel Theys	41
* Commanderijkalender	43
* Inhoud	44
* Algemeen	45

 **
 **
 *

KORRESPONDENTIEADRES

A. VERGELS
Eug. Plaskyalaan 142 bus 7
1040 BRUSSEL

Tel. : 02/733 97 36 (tijdens kantoor-
uren)

WERKTEN MEE

- * Bernard Henry
- * Jaco Van Kelecom
- * Fons Thielemans
- * Roger Vanvolsem
- * Marcel Theys
- * Frank Clinck
- * Henriëtte Vergels-Verhelst
- * Aloïs Vergels
- * Rita d'Hayer

- overname van artikels uit de Druyvelaer is uitsluitend toegelaten mits schriftelijk akkoord van de redactie en bronvermelding.
- in geen geval mag dit blad in huur worden gegeven of opgenomen worden in een leesportefeuille, behoudens schriftelijk akkoord.
- advertentietarieven worden op aanvraag gestuurd.
- abonnementsgelden voor niet-leden : 450,-BF
te storten op :
bankrekeningnummer 310-0162320-28 van de Vlaamse Wijngilde,
Commanderij Brussel. Vermelding : abonnement 'De Druyvelaer'