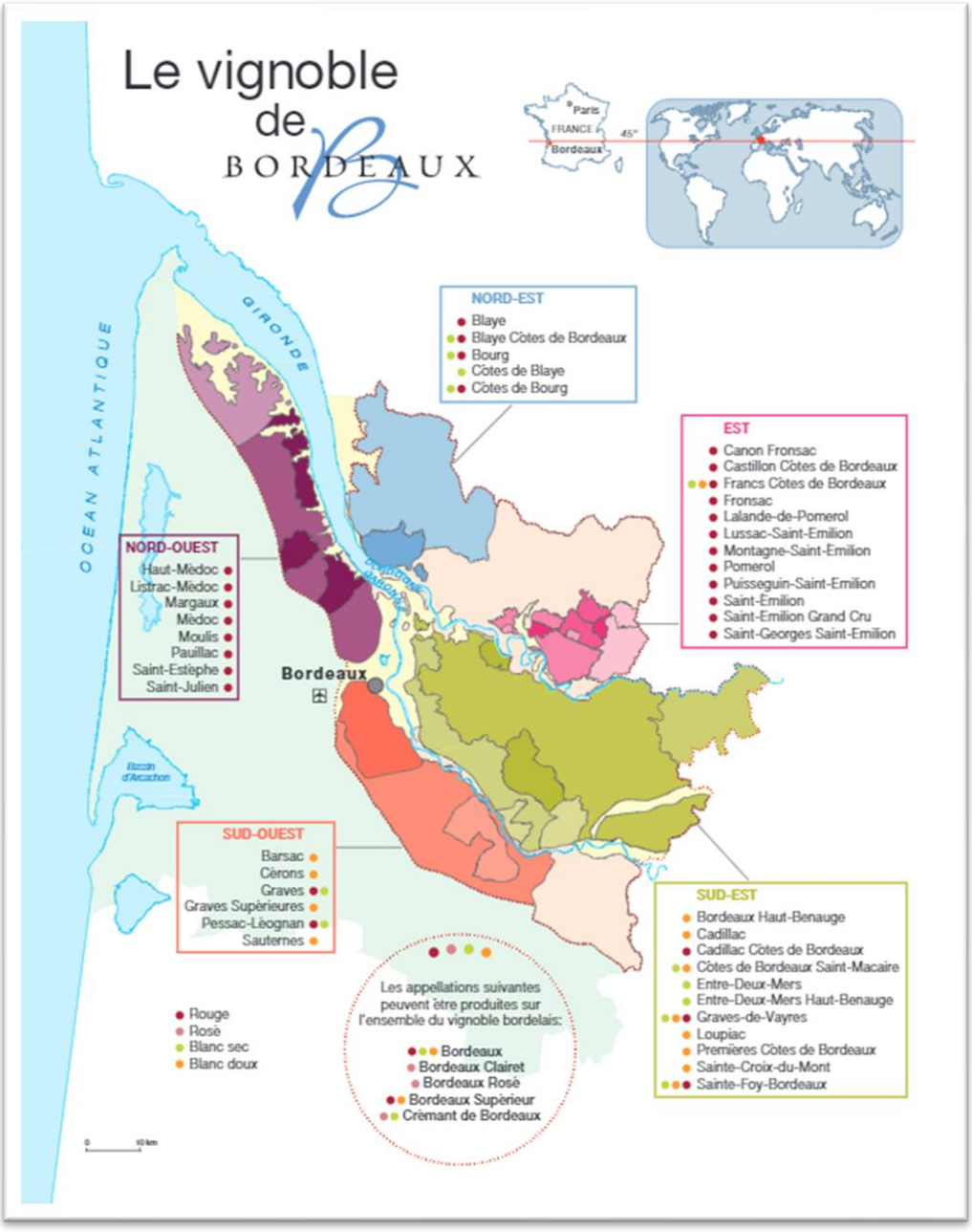
1. DE WIJNSTREEK BORDEAUX, EEN BONTE VERZAMELING

- 111.400 hectaren wijngaarden liggen volledig binnen één departement, de Gironde (33).
- 65 AOC's, appellation d'origine controlée, (gecontroleerde, erkende herkomstbenaming). Nu **AOP**: appellation d'origine protégée.
- 6100 wijnbouwers, 5800 récoltants AOC
- 300 négociants
- 32 coöperatieve kelders en 3 unions
- 72 courtiers
- Iedere soort wijn komt voor in Bordeaux: rood, wit-droog, wit-zoet, rosé, crémant.



https://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/tout-savoir-sur-le-vin/guide-des-regions-et-des-appellations/bordeaux

1.1 DRIE STROMEN

1. **De Gironde**: is de samenvloeiing van beide onderstaande stromen in een breed estuarium. Loopt tussen de Médoc en Blaye vanaf de Bec d'Ambes. Geeft veel aanslibbingsgronden (palus) aan de Médoc.
2. **De Dordogne**: ontspringt in Mont-Dore in de Auvergne, ten zuidwesten van Clermont-Ferrand uit de Dore en de Dogne. Heeft in de loop der eeuwen een vallei gegraven doorheen de kalkrots van de Libournais.
3. **De Garonne**: ontspringt op de Pla de Beret in de vallei van Aran in de Spaanse Pyreneeën, nabij Andorra. Stroomt via Toulouse voorbij de stad Bordeaux. Heeft vanaf het kwartair tijdperk, het pleistoceen, door de eeuwen heen, gesteente en keien meegebracht en aangeslibt langs de oevers van de wijngaarden van de linkeroever, de Médoc en de Graves. Dit graveel komt uit de Pyreneeën.

1.2 DRIE GEOGRAFISCHE SECTOREN

1. **Rechter oever**: ten noorden van de Dordogne.
   Omvat de gebieden van de Libournais, Bourg-Blaye, Fronsac

2. **Linker oever**: ten zuidwesten van de Garonne.
   Omvat drie gebieden: Medoc, Graves, Sauternes.

3. **Entre-deux-Mers.** Gebied tussen de twee stromen Dordogne en Garonne.
   Grootste wijngebied van Frankrijk.
   Omvat oa de Côtes-de-Bordeaux, Loupiac, Cadillac, Saint-Croix-du-Mont.

1.3 DE BODEMS VAN BORDEAUX

1.3.1 PALUSGRONDEN EN AANSLIBBINGSGRONDEN

- Neerzettingen van de rivieren in de valleien, alsook uitgedroogde gronden van de moerassen.
- Rijk aan humus, gemengd met fijn zand.
- Ondergrond bevat klei.
- Indien er ook veel grind in gemengd is kunnen deze bodems goede wijn produceren.
- Voorkoomen: Castelnau-de-Médoc, Blanquefort, Bourg, Blaye. (is rond de Gironde)

1.3.2 ZWARE GRONDEN

- Les terres fortes, veel klei.
- Klei is compacter dan leem, dat beter water doorlaatbaar is.
- Vraagt veel meststof, lastig om te bewerken, vraagt lichtere bestanddelen.
- Bedekken meestal de heuvels en de hellingen van de wijngaarden.
- Als ze veel ijzer bevatten kleuren ze donkerrood en zijn goed geschikt voor de wijnbouw.
- Bv Petrus.

1.3.3 KALKMERGELGRONDEN

- Terres marno-calcaires.
- Verspreid in de Gironde, vooral rond de kalkrots van Saint-Emilion, ook in Fronsac, Entre-deux-Mers.
- Zijn goed voor de wijn als ze gemengd zijn met zand, klei en grind.
- Best voor de merlotdruif en cabernet franc.
- Iets koudere bodems.
- Argilo-calcaire is Pavie voor de merlot : op calcaires à astérie, of molasse du Fronsadais.
- Argilo-calcaire en zanderig voor de cabernet franc (lichtere gronden).

1.3.4 GRINDGRONDEN

- Les terres graveleuses.
- Zijn meest geschikt voor wijnbouw met cabernet sauvignon, dus Médoc en de Graves.

➢ Grind op ondergrond van klei.
  - Samengesteld uit grove graveel met ronde keien van 1 à 10 cm en grof zand
  - Tot 1 meter diep
  - Onderlaag van klei of alios.
  - Beste crus van Médoc en Graves

➢ Grindzandgronden, sablograveleuses.
  - Zijn een uitstekend mengeling als ze een goed doorlaatbare ondergrond hebben.

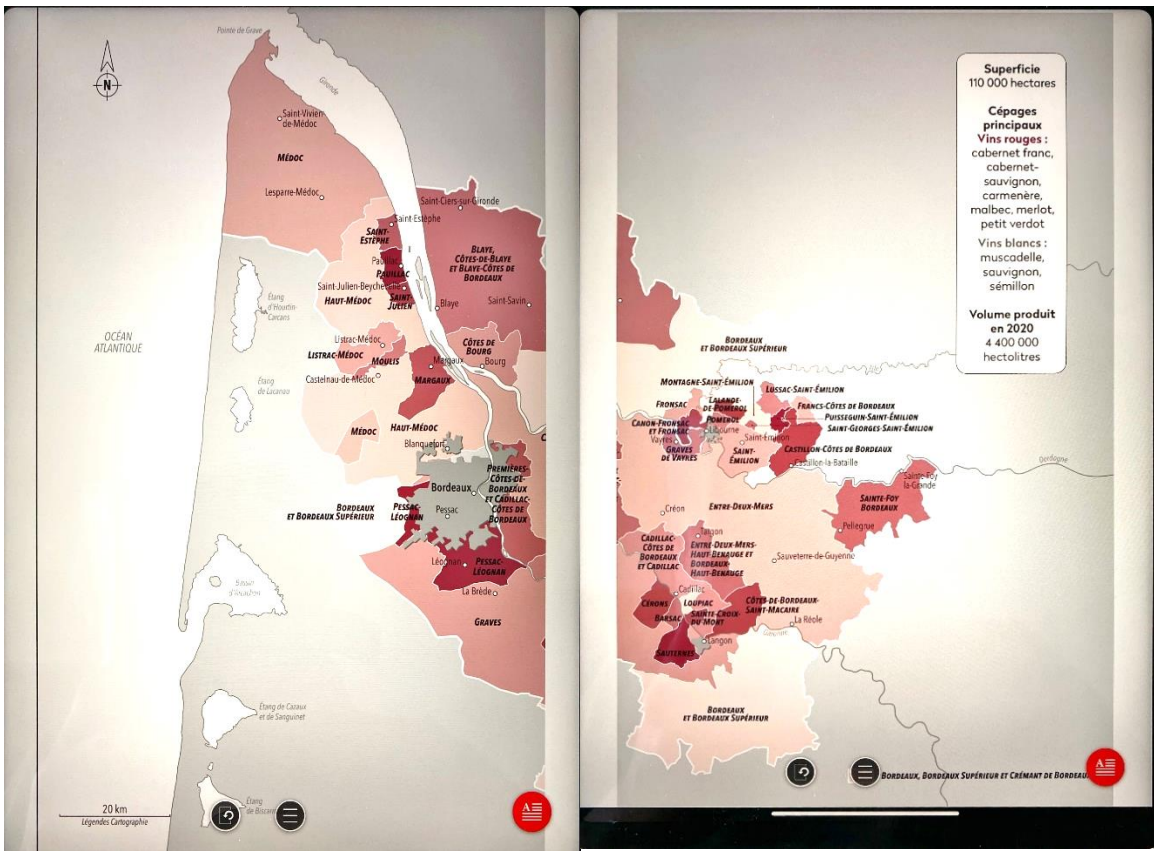
1.3.5 KIEZELGRONDEN

- Terrres silicieuses
- Beslaan de helft van het departement.

➢ Gemengd met klei en kalk, geschikt voor de wijn.
➢ Zwarte en zure keizel op het plateau van de Landes, enkele geschikt voor de zeeden.

1.4 ZES GROEPEN VAN AOC.

1. De Médoc
2. Bourg en Blaye
3. De Libournais
4. De Entre-deux-Mers
5. De Graves en de Sauternais
6. Bordeaux en Bordeaux supérieur. https://www.planete-bordeaux.fr/



1.5 VIJF KLASSEMENTEN

1.5.1 KLASSEMENT VAN DE MÉDOC VAN 1855.

Vijf categorieën van grand cru voor de rode wijnen en drie voor de witte zoete wijnen.

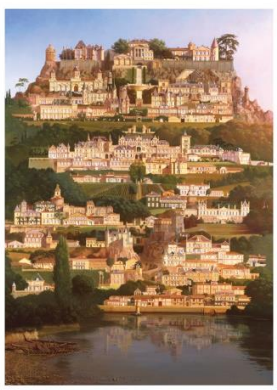
Côté rouges:

60 crus du Médoc en 1 cru de Pessac-Léognan (château Haut-Brion) in vijf categorieën : 5 Premiers Crus, 14 Deuxièmes Crus, 14 Troisièmes Crus, 10 Quatrièmes Crus, 18 Cinquièmes Crus.

Côté blancs liquoreux :

27 crus des appellations Sauternes et Barsac : 1 Premier Cru Supérieur, 11 Premiers Crus, 15 Deuxièmes Crus.

Lijst op https://gcc-1855.fr/de-classificatie-van-de-grands-crus-1855/



LE CLASSEMENT de 1855

1.5.2 KLASSEMENT VAN SAUTERNES VAN 1855.

Côté blancs liquoreux :

27 crus in de appellations Sauternes et Barsac : 1 Premier Cru Supérieur, 11 Premiers Crus, 15 Deuxièmes Crus.

Lijst op https://gcc-1855.fr/de-classificatie-van-de-grands-crus-1855/

1.5.3 KLASSEMENT VAN SAINT-EMILION VAN 2012. (HERZIENING VERWACHT 2022).

Het klassement van 2012 betrof 82 propriétés : 64 Grands Crus classés en 18 Premiers Grands Crus classés.

https://vins-saint-emilion.com/nos-vins/saint-emilion-et-saint-emilion-grand-cru/

https://vins-saint-emilion.com/nos-vins/grands-crus-classes/

https://vins-saint-emilion.com/nos-vins/classement-des-crus-de-saint-emilion-2012/



Grands crus classés

Saint-Émilion : le classement 2022 de La RVF

Pour établir notre classement, nous avons pris en compte les notes obtenues lors de notre dégustation à l'aveugle des millésimes 2010 et 2019. Pour avoir une vision plus complète, ces résultats ont été enrichis avec la note du millésime 2018 tirée du Guide vert ou de La RVF. Ce tableau réunit les 71 meilleures notes sur 150 crus dégustés.

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ A
(note supérieure à 95/100)

- Clos Fourtet
- Château Figeac
- Château Beauséjour Héritiers Duffau-Lagarrosse
- Château Bélair Monange
- Château Cheval Blanc
- Château Canon
- Château Pavie

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ B
(note de 92 à 94,99/100)

- Château Larcis Ducasse
- Château La Gaffelière
- Château Coutet
- Château Beau-Séjour Bécot
- Château Trotte Vieille
- La Mondotte
- Château Angélus
- Château Grand Corbin-Despagne
- Château Rochebelle
- Château Soutard
- Château Pavie Macquin
- Château Berliquet
- Château Guadet
- Château Canon-la-Gaffelière
- Château Fonroque
- Château Jean Faure
- Château Valandraud
- Château La Serre
- Clos Saint-Martin
- Château Laplagnotte-Bellevue

GRAND CRU CLASSÉ
(note de 89 à 91,99/100)

- Château La Révérence
- Le Dôme
- Château La Grâce Dieu
- Clos Badon Thunevin
- Château Laniote
- Château La Tour Figeac
- Château Franc Mayne
- Château Corbin
- Château La Dominique
- Château Larmande
- Clos des Jacobins
- Château Rol Valentin
- Château Fonplégade
- Château de Pressac
- Château Chante Alouette
- Château Tertre Rotebœuf
- Château La Fleur
- Château Sansonnet
- Château Les Grandes Murailles
- Château Côte de Baleau
- Château Villemaurine
- Château La Couspaude
- Château Laroze
- Château Fleur Cardinale
- Château de Ferrand
- Château Le Châtelet
- Clos de l'Oratoire
- Château Chauvin
- Château Grand Corbin Manuel
- Château Dassault
- Château Grand Corbin
- Château Laroque
- Château Mangot

GRAND CRU
(note inférieure à 89/100)

- Château Bellefont-Belcier
- Château Faugères
- Château La Marzelle
- Château Petit Faurie de Soutard
- Château Balestard La Tonnelle
- Château Saint Georges Côte Pavie
- Couvent des Jacobins
- Château Destieux
- Château Cap de Mourlin
- Château Cadet-Bon
- Château Yon-Figeac

CRUS CLASSÉS NON INTÉGRÉS POUR ABSENCE D'UN MILLÉSIME

Ces châteaux n'ayant pu être goûtés sur les deux millésimes, par souci d'équité, ils n'ont pas été intégrés dans notre classement final.

- Château Ausone (seul le 2010 a été goûté)
- Château Bellevue (seul le 2019 a été goûté)
- Château Troplong Mondot (seul le 2010 a été goûté)
- Château Pavie Decesse (seul le 2019 a été goûté)
- Château La Clotte (seul le 2019 a été goûté)
- Château Le Prieuré (seul le 2019 a été goûté)
- Château Faurie de Souchard (seul le 2019 a été goûté)
- Château Grand Mayne (seul le 2010 a été goûté)
- Château Quinault L'Enclos (seul le 2019 a été goûté)

Olivier Poussier — Olivier Poels — Karine Valentin — Pierre Vila Palleja — Jean-Emmanuel Simond

Photos : D.R.

1.5.4 KLASSEMENT VAN DE GRAVES VAN 1959.

16 crus classés die allen behoren tot de AOC Pessac-Léognan:

7 crus rouge, 3 crus blanc, 6 crus rouge et blanc.

Château Haut-Brion, le seul vin de Bordeaux à être classé deux fois. En effet, il figure dans le classement des Crus Classés de Graves et dans celui des Grands Crus Classés en 1855.

https://www.crus-classes-de-graves.com/

1.5.5 DE CRUS BOURGEOIS VAN DE MÉDOC.

Jaarlijkse herziening sinds 2008. Juridisch steeds aangevochten.

Entre 240 et 260 propriétés, souvent familiales, font partie chaque année de l'Alliance des Crus Bourgeois, soit plus de 40% de la production du Médoc.

https://www.crus-bourgeois.com/map/
https://www.crus-bourgeois.com/app/uploads/2022/02/Classement-2020-des-Crus-Bourgeois-du-M%C3%A9doc-Version-2021.pdf

Uitstekende maar niet geklasseerde kastelen



Les Dégustations
Bordeaux

Les crus exceptionnels
La "crème" des Crus bourgeois

Ils étaient six en 1932 (dont, déjà, le château Chasse-Spleen), neuf en 2003, nous en avons retenu 18 en 2019. Ils sont à nos yeux la quintessence des crus du Médoc non classés en 1855.

CHÂTEAU LABÉGORCE
Margaux
Réunion des châteaux Labégorce et Labégorce Zédé, le cru, sous l'impulsion de la famille Perrodo, a rejoint l'élite des "non classés". Un margaux voluptueux et délicat, mais aussi intense et profond. 2016 est superbe. N. G.

CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN
Moulis-en-Médoc
La propriété jouit à juste titre d'une fort belle cote de la part des amateurs qui louent un vin suave, souple et très charmeur. 2016 est un modèle du genre, avec un soyeux de bouche vraiment remarquable. 33 €

CLOS DU MARQUIS
Saint-Julien
Son terroir, bien distinct de celui de son frère Léoville Las Cases, équivaut à celui d'un troisième cru classé. Il bénéficie du savoir-faire de Jean-Hubert Delon et de ses équipes ; pas étonnant donc qu'il s'impose comme l'un des tout meilleurs crus non classés. Racé, déroulant des flots de fruits et de tanins mûrs, le 2016 est splendide ! 69 €

CHÂTEAU GLORIA
Saint-Julien
Ce cru est un incontournable, croissant à juste titre d'une excellente réputation. Frère de Saint-Pierre, il dispose de ses jolies parcelles au cœur de Saint-Julien. Son style, à l'image du 2016, en fait un vin très séduisant, mais aussi profond et raffiné. Il vieillit bien. 53 €

CHÂTEAU GAPBERN
Saint-Estèphe
Le petit frère de Calon Ségur bénéficie du même allant que l'illustre cru classé. Les progrès ont très notables ces dernières années. Le millésime 2016 affiche une précision, une gourmandise dans le fruit et une luminosité dans la finale qui le rendent irrésistible. 20 €

CHÂTEAU LE CROCK
Saint-Estèphe
La famille Cuvelier bichonne ce cru depuis 1903. Il peut se prévaloir d'afficher une régularité impressionnante, livrant un saint-estèphe plein, opulent, mais sans lourdeur. Un vin au fruit charmu qui vieillit très bien. 37 €

CHÂTEAU LILIAN LADOUYS
Saint-Estèphe
Comme pour son cru classé Pédesclaux (Pauillac), Jacky Lorenzetti n'a pas ménagé ses efforts pour porter ce saint estèphe au plus haut. Les derniers millésimes sont remarquables et 2016 est l'un des plus complets. Un vin raffiné et suave, déjà irrésistible. 32 €

CHÂTEAU HAUT-MARBUZET
Saint-Estèphe
L'un des plus célèbres châteaux du Médoc doit son fantastique succès à Henri Duboscq, vigneron visionnaire. Le 2016 est une très grande réussite, dans le style suave et velouté du cru, avec une admirable persistance. Une référence. 39 €

CHÂTEAU ORMES DE PEZ
Saint-Estèphe
Cette propriété exploitée par la famille Cazes (château Lynch-Bages) demeure l'une des références des crus non classés. Très régulier, il livre un vin rond, suave et bien enrobé, avec un bon potentiel de vieillissement. 45 €

CHÂTEAU TRONQUOY-LALANDE
Saint-Estèphe
En une bonne décennie, la famille Bouygues a totalement transformé ce cru. Il a désormais rejoint l'élite de l'appellation grâce à des vins à la fois puissants, racés et séveux, comme ce 2016 au potentiel superbe. 35 €

CHÂTEAU DE PEZ
Saint-Estèphe
C'est l'une des plus anciennes propriétés viticoles de Saint-Estèphe. Ses 39 hectares sont, depuis 1995, la propriété de la maison champenoise Roederer. Les vins atteignent un niveau remarquable, avec une texture qui ne cesse de gagner en finesse. 2016 est frais et menthol. 35 €

CHÂTEAU MEYNEY
Saint-Estèphe
Ce voisin direct de Montrose aurait mérité d'être classé en 1855. Meyney a produit de nombreux millésimes de très haute volée, comme ce 2016 élancé, tendu, mais très racé et persistant, promis à un très bel avenir. 45 €

Château Siran, Margaux
Ce terroir de haut niveau retrouve tout son lustre

Édouard Miailhe a choisi l'agriculture raisonnée pour son cru margalais.

Ceux qui ont eu la chance de déguster d'anciens millésimes savent que le terroir de Siran est capable de produire des vins de très haut niveau ; son terroir est d'ailleurs enclavé dans les crus classés. La famille Miailhe, qui possède le château depuis plus de 160 ans, est aujourd'hui incarnée par Édouard, qui entend redonner tout son lustre à ce cru qui fut distingué Cru bourgeois exceptionnel dès le premier classement de 1932. Grâce à un outil de vinification moderne et à une approche raisonnée de la culture de la vigne, Siran est aujourd'hui l'une des belles expressions de Margaux. Particulièrement réussi, 2016 offre une très jolie texture soyeuse en bouche, avec de l'allonge et de la subtilité. 45 €

Cru en progression régulière, à suivre de près dans les années qui viennent

106 · LA RVF N° 636 · NOVEMBRE 2019



Les Dégustations
Notre classement idéal des Crus bourgeois du Médoc

Les crus supérieurs
Mettez-les en cave les yeux fermés

Nous distinguons ici 33 propriétés qui, à force de travail et d'investissement, ont atteint un niveau de qualité régulier et remarquable. Des bordeaux qui font honneur à leur origine.

CHÂTEAU PETIT BOCQ
Saint-Estèphe
Toujours régulier, d'une jolie constitution et évoluant fort bien, Petit Bocq est une très belle référence de Saint-Estèphe, comme en témoigne encore ce 2016 à la fois profond et raffiné, doté de jolis tanins. 35 €

CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR
Saint-Estèphe
Coincé au milieu de crus classés, Phélan s'impose comme un cru majeur de l'appellation. Le vin s'est bien densifié depuis quelques années et ce 2016 est l'une des plus belles réussites modernes. Un vin en tension et en allonge. 45 €

CHÂTEAU BELLE-VUE
Haut-Médoc
Cet outsider situé à l'entrée du Médoc fait parler de lui depuis une décennie et s'impose régulièrement comme une très bonne affaire. Les derniers millésimes, dont 2016, le portent vers des sommets. Il fait preuve d'un raffinement et d'un côté très juteux. Désormais une référence. 16 €

CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET
Haut-Médoc
Marque largement diffusée et très populaire en France, Sociando est l'œuvre de Jean Gautreau, qui a su mettre en valeur le remarquable terroir dont il dispose ; certaines parcelles sont largement au niveau de bons crus classés. Si le vin s'est arrondi ces dernières années, avec une proportion plus importante de merlot, il n'en demeure pas moins une référence. 40 €

CHÂTEAU HAUT CONDISSAS
Haut-Médoc
Jean Guyon a tout mis en œuvre pour démontrer le potentiel de ce cru du nord du Médoc. Son pari est réussi, le vin s'impose régulièrement comme un solide challenger aux crus classés. Ample, riche, mais équilibré, le 2016 ira loin. 45 €

CHÂTEAU BELLEVUE DE TAYAC
Margaux
Ce petit cru de 4,5 hectares produit un vin de belle facture avec une large dominante de merlot. Un vin enrobé, rond et de jolie persistance. Une belle référence. 35 €

CHÂTEAU DES EYRINS
Margaux
En une décennie, ce cru a su s'imposer comme une belle révélation de Margaux. Julie et Xavier Gonnet-Médeville soignent ce petit domaine avec application. Le 2016 est très suave, élégant et de belle persistance. 30 €

CHÂTEAU MONBRISON
Margaux
Élégance, structure, soyeux et belle définition, Monbrison est un digne représentant de l'appellation. Les vins sont ici très réguliers et de très belle facture. Le millésime 2016 en est un fier représentant. 45 €

CHÂTEAU LA TOUR DE MONS
Margaux
Vinifié par l'équipe de GA Grands Crus (Meyney, Grand-Puy-Ducasse), La Tour de Mons est un bon standard qui a progressé ces dernières années. Le 2016 est très plaisant, à la fois fin et raffiné, en demi-puissance. 28 €

CHÂTEAU LA GURGUE
Margaux
Claire Villars-Lurton (château Ferrière) mène ce cru avec conviction : le vignoble est conduit en bio et les vins sont peu soufrés. Le résultat est convaincant, avec des jus vibrants, nets et très gourmands. Nous apprécions ce côté délié et digeste. 25 €

CHÂTEAU FOURCAS-BORIE
Listrac-Médoc
Bruno Borie (Ducru-Beaucaillou) a repris en main cette propriété, ré-urrissant pour elle de grandes ambitions. Les vins sont profonds, solides, mais ont surtout beaucoup de charme. Le 2016 est à la fois juteux et croquant. 11 €

CHÂTEAU FOURCAS HOSTEN
Listrac-Médoc
Le travail acharné de la famille Momméja pour porter ce cru vers les sommets paie. Il fait aujourd'hui partie des références de l'appellation et au-delà. 2016 est pleinement abouti, c'est un vin élégant et très harmonieux. 22 €

CHÂTEAU CLARKE
Listrac-Médoc
Le château a été acquis par le baron Edmond de Rothschild en 1973. Il est, depuis, l'une des figures de proue de l'appellation, livrant des vins soignés, intenses, au profil plutôt moderne. Les derniers millésimes, tel ce 2016, apportent un surcroît d'élégance. N. G.

La famille Momméja a su porter le château Fourcas Hosten au sommet de l'appellation Listrac-Médoc.

Excellent rapport qualité/prix, à saisir dès aujourd'hui

1.5.6 LES CRUS ARTISANS DU MEDOC

https://www.bordeaux.com/fr/Notre-Terroir/Classements/Crus-Artisans

http://www.crus-artisans.com/fr/chateaux

2. DE MÉDOC

Telt acht AOC's, waarvan zes gemeentelijke benamingen en twee regionale.

1. **Médoc** : Het meest noordelijke gebied van 5522 ha. Enkel rood uit cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, malbec.

2. **Haut-Médoc**: 4682 hectare rond de zes grand-cru gemeenten. Enkel Rood. Bodems zijn terrassen van aangeslibt, grind en kiezelsteen voor de cabernets en klei voor de merlot.

3. **Saint-Estèphe**: 1229 ha, rood, CS, CF, Merlot. Lichte bovengrond op een laag van klei en kalk.

4. **Pauillac**: 1213 ha, rood, CS, Ma, PV, Me, zanderig met kleine kiezelstenen.

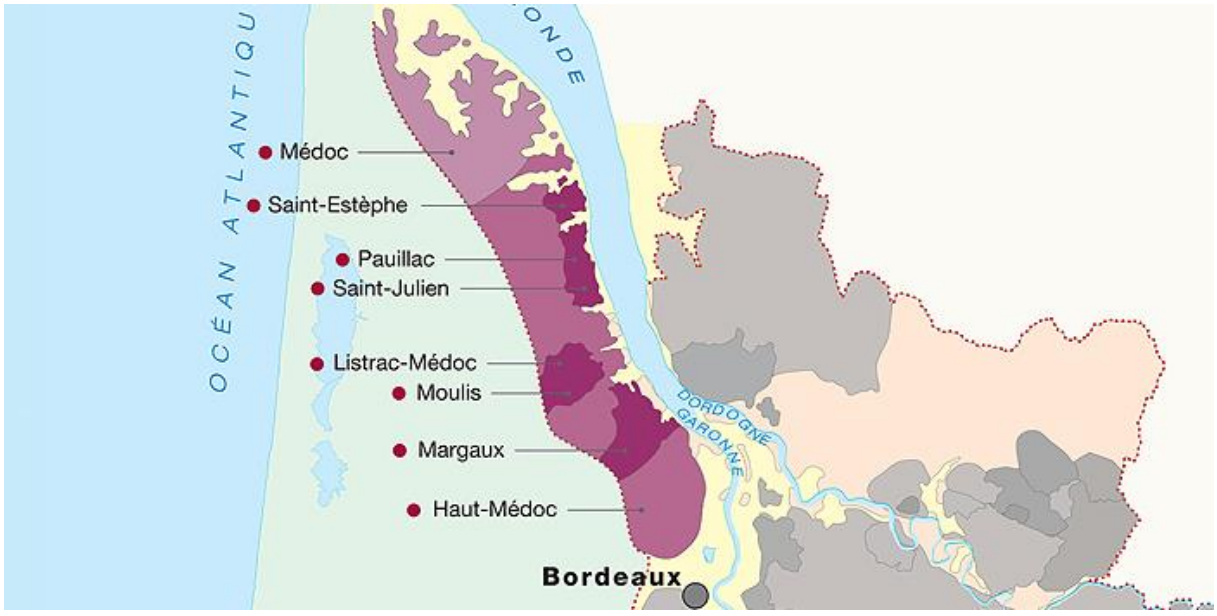
5. **Saint-Julien**: 908 ha, CS, CF, Me, rood, bodem bovenlaag van grind op klei en kalk met dikke rotsen.

6. **Listrac**: 422 ha, CS, CF, Me, rood, drie terrassen van grind op een sokkel van kalk.

7. **Moulis**. 607 ha, CS, Me, rood plateau van grind en leem op een laag van kalk of leem-klei.

8. **Margaux**. 1530 ha, rood, Cs, Ma, PV, Me.

Dus Médocwijn is altijd rood. De kastelen mogen witte wijn produceren onder de naam aoc Bordeaux.



3. DE LIBOURNAIS

Vijftien verschillende aoc's. Allemaal rode wijn, uitgenomen Francs-Côtes de Bordeaux bestaat in rood en wit droog en zoet.

1. **Saint-Emilion** (1171 ha + 4160 ha cru) met zijn satellietgemeenten: **Montagne** (1490 ha), **Lussac** (1461 ha), **Puisseguin** (731 ha klei-kalk) , **Saint-Georges**-Saint-Emilion (199 ha klei-kalk) . Altijd rood. Vooral cabernet franc en merlot.

   Bodems:
   - in het centrum: een kalkplateau omgeven door krijtbodems met texture van klei-leem.
   - noord-westen: zanderig lagen op bodems veelal kleiachtig.
   - zuiden: lichtere bodems met aanslibbing kiezel en zand naar de vallei van de Dordogne toe.

2. **Pomerol** (792 ha) altijd rood, oppervlakkige laag van kiezelrots en zand met ijzeroxide, crasse de fer.
   Lalande-de-Pomerol. 1154 ha, Cf en Me, rood

3. De Fronsadais: **Fronsac** (771 ha) en **Canon-Fronsac** (243 ha). Klei-kalk

4. **Bourg** en **Blaye** : rood, wit-droog, is meest aoc Blaye – Côtes de Bordeaux en Bourg – Côtes de Bordeaux.



4. DE GRAVES EN SAUTERNES



5. DE DRUIVENRASSEN VAN BORDEAUX



 - Blauwe druiven geven rode wijn. Gele druiven geven witte wijn. Witte wijn is geel.

https://www.wijnkennis.be/druiven

https://www.wijnkennis.be/locatie/bordeaux-druivenrassen

5.1 CABERNET SAUVIGNON

https://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/tout-savoir-sur-le-vin/guide-des-cepages/cabernet-sauvignon



- Vertegenwoordigt 22,5 % van de aanplant van blauwe druiven.
- Is de hoofddruif op de linkeroever, Médoc en Graves.
- Is op zijn best op de warmere bodems van de linkeroever.
- Is een laatgroeier, late knopvorming, latere rijpheid. Later geoogst dan de merlot.
- Kleine bessen, ovale trossen, gedijt goed op warmere bodems.
- De wijn is zeer tanninerijk, adstringent, zeer gekleurd, en middelmatig gealcoholiseerd.
- Complexe aroma's van houterige geuren, zwart fruit, cassis, zoethout, bosachtige geuren, kruidig. Tertiair boeket van grootse geroosterde geuren.
- Uitstekend om te rijpen op eiken vaten.
- Jonge wijn is hard, vraagt flesrijping.
- Minder alcohol dan de merlot. Minder rond en vol in de mond, maar meer complexe smaken.
- Groeit beter op gronden rijk aan gesteente, grind en kiezel.

5.2 MERLOT

https://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/tout-savoir-sur-le-vin/guide-des-cepages/merlot



- Vertegenwoordigt 2/3 van de aanplant van blauwe druiven in Bordeaux.
- Merlot heeft een dunnere schil, meer pouriture in regenachtige jaren.
- De knopvorming begint vroeg in het voorjaar, waardoor hij gevoelig is aan nachtvorst in de lente.
- Is een vroegbloeier, vroeger rijp en eerder geoogst dan de cabernet sauvignon.
- Geeft aangename wijnen met zachtere tannine van de cabernet sauvignon.
- Groeit beter op kalk en kleigronden in de Libournais.
- Kleine druiven, zwart met ongekleurd sap.
- Talrijke bessen aan de trossen. Rendement kan hoog oplopen tot 100 hl/ha.
- Merlot wijnen hebben een lagere aciditeit maar een hoger alcoholgehalte.
- Een grand cru van Saint-Emilion moet dan ook minimum 11,5 vol.% alcohol hebben, een cru van de Médoc slechts 10,5 vol%.
- Geeft alcoholrijke wijnen, soepele, veel moelleux, vaak weinig aciditeit en vroeger drinkbaar.
- Aroma's van rijp, rood fruit, pruim, cassis. Tertiaire roostergeuren van truffel en soms iets dierlijks.

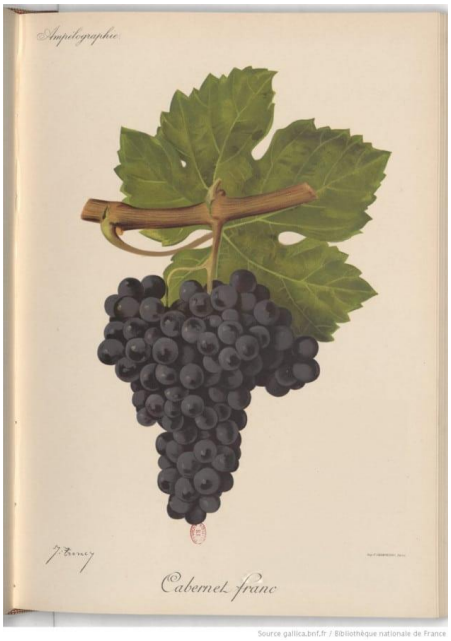
5.3 PETIT VERDOT

https://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/tout-savoir-sur-le-vin/guide-des-cepages/petit-verdot

- Secundaire plaats in de Bordeauxmengeling. Vooral in Médoc en de Graves.
- Is een vruchtbaar ras met hoge, maar wispelturige opbrengst. Soms niet rijp in koude jaren.
- Laatrijp, donkere dikschillige druif.
- Geeft intens gekleurde wijn, rijk aan tannine
- Neus van violet.

5.4 CABERNET FRANC

https://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/tout-savoir-sur-le-vin/guide-des-cepages/cabernet-franc



- Telt 9,5% van de totaliteit van rode druiven in Bordeaux.
- Ook wel **bouchet** genoemd.
- Ontspruit juist voor de cabernet sauvignon.
- Min gevoelig aan pouriture en schimmels. Minder gevoelig aan voorjaarsvorst.
- Iets minder tanninerijk, maar meer boeket. Veel polyfenolen.
- Best op kalkgronden van de Libournais.
- In de neus fijne geuren van violette, framboos, cassis, aalbes en zoethout.
- In Bordeaux altijd in assemblages. Vooral met de merlot in Pomerol en Saint-Emilion.
- Grote wijnen zoals Ausone, Cheval Blanc, Angelus, Pavie bevatten tot de helft cabernet franc.
- In de Loire puur in de rode Chinon, Bourgueil, en Saumur-Champigny.

5.5 MALBEC

https://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/tout-savoir-sur-le-vin/guide-des-cepages/malbec

- Minder dan 2% op de rechter oever, vooral dan in Bourg en Blaye.
- Gevoelig aan coulure (vruchtverlies bij de bevruchting, met vorming van millerands).
- Noemt de **côt** of **auxerrois** in Cahors.
- Brengt kleur en rondheid in de assemblages.
- Geeft zeer fruitige zwarte bessengeur en gekleurde wijn, rijk aan tannine, weinig zuur.

Witte rassen in Bordeaux

- Drie voorname:
  - 1. Sémillon: 45%.
    2. Sauvignon: 43%
    3. Muscadelle: 5%

- Vier secundaire rassen: samen 7%. Ugni Blanc, Merlot blanc, colombard, mauzac.

5.6 SAUVIGNON BLANC

https://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/tout-savoir-sur-le-vin/guide-des-cepages/sauvignon



- Sauvignon blanc beslaat 45% van de witte oppervlakte in Bordeaux.
- Geeft een grote productie van 50 hl/ha.
- Witte Carbonnieux bestaat voor 65% uit sauvignon blanc.
- Geeft frisse fruitige aroma's van citroen, appels, pompelmoes, sinaasappel, groene bladeren, varens,
- De vroeger vermelde geuren van "pipi de chat" is een fabel, geldt maar voor onrijpe druivenoogsten.
- Het is dus een zeer geurige druif waarvan de typische kenmerken pas tot uiting komen na een geschikte vinificatie.
- Best geplant op een bodem met veel kalk.
- In Sauternes voegt men soms 20% sauvignon toe aan de zoete sémillon voor de fruitige expressie.
- Is de bekende druif van Sancerre en Pouilly-Fumé.
- Maken de meest bekende droge witte Bordeauxwijnen: Entre-deux-Mers (is altijd wit!), Graves, Pessac-Léognan, Bordeaux blanc, Côtes de Bourg en Blaye.
- Francs-Côtes de Bordeaux is de enige droge witte aoc in de Libournais.

5.7 SÉMILLON

https://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/tout-savoir-sur-le-vin/guide-des-cepages/semillon



- Beslaat bijna de helft van de 30.000 hectare witte wijn in Bordeaux.
- Gemiddelde knopvorming, rijpt pas laat in de tweede periode.
- Druivenbessen heel klein, kleuren geelgroen tot geelroze.
- De jonge wijn is weinig aromatisch, geeft weinig primaire geuren, enkel groene appel.
- Pas na 5 jaar flesrijping geeft de droge sémillonwijn in de tertiaire fase zeer complexe geuren.
- Het grootste deel van de sémillon verdwijnt in een mengeling met de sauvignon blanc en de muscadelle.
- Gemengd brengt de sémillon weinig aroma's bij, wel veel rondheid en body.
- Het is pas wanneer de sémillon wordt getroffen door edelrot dat de druif tot haar recht komt.
- In Sauternes bestaat Chateau Lafaurie-Peyraguey en Doisy-Daëne uit 93% en 60% sémillon.
- Degustatie van droge sémillon toont niet zeer intense geuren, beetje floraal, rijpe vruchten, vijg, honing, acacia, lindebloesem. Allen zwaardere geuren die volume geven.
- In de mond is er steeds veel rondheid en volume, weinig aciditeit.
- Sémillon is dus een weinig aromatische druif die wel uitstekend kan verouderen
- In droge witte wijn wordt hij zuiver gebruikt of in combinatie.
- In droge wijn zoals de Clos Floridène maakt de sémillon 24% uit.
- Witte Haut-Brion is droog en bestaat toch voor 60% uit sémillon.

- De meest bekende **zoete witte Bordeaux** aoc's zijn:
  Bordeaux, Bordeaux supérieur, Sauternes, Barsac, Cérons, Graves supérieur, Cadillac, Loupiac, Saint-Croix-du-Mont, Premières Côtes de Bordeaux.

5.8 MUSCADELLE

https://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/tout-savoir-sur-le-vin/guide-des-cepages/muscadelle



- Witte druif uit de Bordeauxstreek, niet te verwarren met de muscatdruif voor de zoete vins doux naturel uit het zuiden van Frankrijk of met de muscadet-wijn uit de melon-de-bourgognedruif uit de Loire.
- Beslaat slechts 5% van de bebouwde witte wijngaarden.
- Geeft zowel zoete als droge witte wijnen, altijd in combinatie.
- Is een druif die graag wordt aangeplant door de wijnboeren want het is een tere druif. Bij dreigende ziekten in de wijngaard is de muscadelle de eerste die alarm slaat.
- Gevoelig aan ziekten en parasieten zoals de pouriture grise (grijsrot), minder aan de oidium (de echte meeldauw schimmel) (1), de mildiou (valse meeldauw) (2), rupsen (cochylis) (3).
- Het is een zeer aromatische druif, met geuren van echte muscatdruiven, groene bladeren, zeer terpeenachtig, witte perzik, acacia, kamperfoelie en veel fruit.
- Ze is zacht en arm aan zuren in de mond.
- Feitelijk gaat ze moeilijk samen met de sauvignon druif, waardoor haar finesse wordt gemaskeerd. Beter wordt ze gecombineerd met de sémillon.
- Laatbloeier.
- Muscadelle komt ook voor in Bergerac en de Dordogne.

[1] https://www.vignevin-occitanie.com/fiches-pratiques/loidium-de-la-vigne
[2] https://www.agro.basf.be/nl/Diensten/Ziekten-en-plagen/Schimmelziekten/Ziekten-fruit-groeipunt-blad-stengel/Valse-meeldauw-(druiven)
[3] http://itab.asso.fr/downloads/Fiches-techniques_viti/viti%20vers%20grappe.pdf

📣 **Droge witte wijn** in Bordeaux bestaan uit volgende samenstellingen van druiven:

1. Sémillon pur.
2. Sauvignon pur.
3. Sémillon en sauvignon (50/50 of variaties).
4. Sémillon en muscadelle.

📣 **Zoete witte wijnen** kunnen gemaakt worden door het behouden van restsuiker in de wijn na de gisting.

📣 **Zoete witte wijnen** kunnen ook geproduceerd worden vanaf druiven die aangetast zijn door pouriture noble – edelrot, veroorzaakt door een schimmel de botrytis cinerea.
De tentakels van de schimmel doorklieven de pel van de druif en zuigen het water er uit. We krijgen een zeer geconcentreerd sap met veel suiker. Na de gisting bevat de wijn een hoog alcoholgehalte en nog restsuiker.
De geurstoffen van de druif zitten juist onder de pel. Deze gaan kapot en de druif verliest zijn primaire aroma's die typisch zijn voor de sémillon, sauvignon of muscadelle. De zoete wijn is gemakkelijk te herkennen als een pouriture noble wijn, maar moeilijker is het om de primaire druivensoorten te herkennen.



Representation of a university class in the 1350s