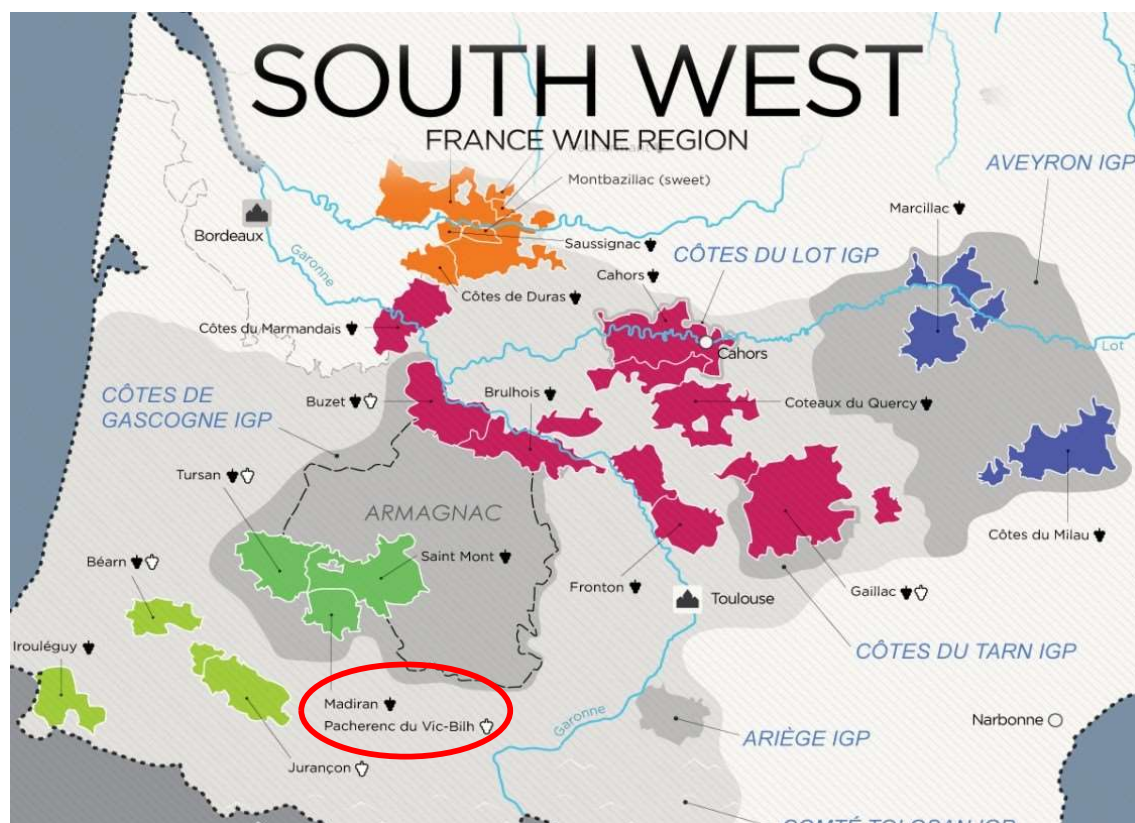


Degustatie Madiran en Pacherenc du Vic Bihl (19 september 2023)

Vóór Jan De Paepe ons een selectie van “verleidelijk eigenzinnige” wijnen uit “le Sud-Ouest” voorstelt, geeft Willy een woordje uitleg bij de wijnuistap van 14 oktober naar Heuvelland, waarbij er drie domeinen op het programma staan. Inschrijven kan over enkele dagen.

Wie naar Zuidwest-Frankrijk trekt, belandt altijd wel ergens in de Bordeauxstreek, maar die laat Jan vanavond helemaal links liggen. Hij blijft hangen in de AOC Madiran (sinds 1948) en de AOC Vic-Bihl (sinds 1979), twee kleine appellaties aan de voet van de Pyreneneën van respectievelijk 1400 en 300 hectare. De wijngaarden liggen verspreid over 37 gemeenten in de rurale departementen Gers, Pyrénées-Atlantiques en Hautes-Pyrénées. *La France profonde* dus en bakermat van de confit de canard, magret de canard, foie gras en salade aux gésiers : stuk voor stuk gerechten die om een stevig glas vragen. Geen wonder dat zeventig procent van de aanplant bestaat uit de tanninerijke tannat. Wie echter door de streek reist, zal naast wijngaarden ook akkers en velden zien: polycultuur is van oudsher een kenmerk van de regio. Veel wijnbouwers zijn ook actief in de landbouw (akkerbouw en veeteelt).

Uiteraard staan de wijnstokken op de betere gronden. Op de hellingen in het westen bestaan die uit kalk en klei, wat zware en tanninerijke wijnen oplevert. Elders zogen klei en kiezel voor soepele en elegantere wijnen. Klimatologisch brengt de lente heel wat regen, maar in de zomer profiteert de regio van warme en droge dagen, terwijl de oceaan voor koele nachten zorgt.



Nog enkele cijfers:

- 200 wijnbouwers waarvan 50 zelfstandig
- Minimaal 4000 planten per hectare
- Maximale opbrengst Madiran 55 hl/ha; Pacherenc doux 40 hl en Pacherenc sec 60 hl
- 80% van de wijn wordt verkocht in Frankrijk

Druiven

- Tannat
De meest aangeplante, laat rijpende druif staat garant voor robuuste wijnen met flinke tannines. Ze wordt zowel gebruikt voor monocepages als voor blends met cabernet franc en cabernet sauvignon.
- Fer servadou (pinenc, mansois, braurol)
Sterke druif die staat voor kruidigheid
- Cabernet franc (bouchy)
Bordelese druif die tamelijk vroeg rijpt en naast fijne tannines fruitigheid en soepelheid toevoegt.
- Cabernet sauvignon
Bordelese druif die minder voorkomt en gebruikt wordt voor de krachtige aroma's.
- Petit manseng
Resistente, zeer laat rijpende druif met dikke schil waar aromatische Pacherenc du Vic-Bilh doux van gemaakt wordt.
- Gros manseng
Resistente druif die frisheid en zuren geeft aan de droge Pacherencs.
- Petit courbu
Kleine trossen met kleine goudkleurige bessen die voor kruidigheid en complexiteit zorgt.
- Arrufiac
Gevoelige, aromatische druif. Wordt nauwelijks nog aangeplant.

De rode madiranwijnen (81% van de productie) bestaan minimaal voor de helft uit tannat. Aanvankelijk zijn ze vaak wrang en zeer tanninerijk, zodat de uitdaging voor de wijnbouwer erin bestaat de tannines te monitoren en te experimenteren met vatlagering, maceratie enz. Ze worden het best een tweetal uur op voorhand geaëreerd en gedronken op 16 à 18°. De witte wijnen van Pacherenc du Vic-Bilh zijn altijd assemblages met minimaal 60 à 80 procent manseng en petit courbu. Het etiket geeft aan of het om een droge of zoete wijn gaat. De schenktemperatuur ligt bij 8 à 10°.

Ten slotte nog een weetje: in 1991 introduceerde wijnbouwer Patrick Ducounreau de techniek van de microbullage (of microoxygénation). Via een keramische steen werd zo zuurstof toegevoegd tijdens de gisting om de extractie te stimuleren, de tannines te verzachten en de vatrijping minder lang te maken.

1. Laplace, Pacherenc du Vic-Bilh sec, Ode d'Aydie 2021 (Soete huys, € 15,5)

Pierre Laplace was een pionier van de wijnbouw in de regio, vandaag zetten zijn vier kinderen zijn werk voort. *Ode d'Aydie* is een van de twee cuvées die ze maken en bestaat voor 60 procent uit petit manseng en voor 40 procent uit gros manseng. Bij de vinificatie bleef de droesem tien à vijftien dagen inwerken. Daarna bracht de wijn zes maanden in eiken vaten door, gevolgd door lagering in inox.

Veelbelovend is de mooie goudgele kleur, maar de neus is veeleer discreet met wat citrus, een lichte kruidigheid en wat tonen van noot. Het hout is op de achtergrond aanwezig. Een beetje magertjes toch, maar de expressieve en volle aanzet is dan weer verrassend. De fijne kruiden en zeste van citrus maken de wijn met een behoorlijk lange afdronk mondvullend en tegelijk fris.



2. Château Lafitte-Teston, Pacherenc du Vic-Bilh sec, Ericka 2020 (Cora wine, € 10,69)



Het prestigieuze, 50 hectare grote domein in Maumusson met voornamelijk oude De taprocent) en de petit courbu (10 procent) rijp geoogst, terwijl de petit manseng (70 procent) wat vroeger geplukt werd om de frisheid te garanderen. Na een twaalf uur schilmaceratie en langzame persing rijpte de wijn zes à acht maanden vooral in nieuwe eiken vaten met twee keer per week een *batonnage*.

Anders dan de *Ode d'Aydie* geeft deze cuvée uitbundige aroma's vrij: de ananas, lychee, appel en kruidigheid zijn een heus feest voor de neus. In de mond wordt de lijn doorgetrokken met frisse citrus, een cederhouttoets en zekere vettigheid. Complexiteit en verfijndheid gaan hand in hand, alleen de licht zurige afdronk had wat langer gemogen.

3. Cave de Crouseilles, Pacherenc du Vic-Bilh doux, Folie de Roi 2020

(De Vidts, € 14,02)

112 wijnbouwers vormen samen de coöperatie van Crouseilles. Voor dit koninklijke folietje dat verwijst naar Hendrik IV, voegden ze aan de petit en gros manseng (respectievelijk 20 en 60 procent) petit courbu toe.

Oude en nieuwe vaten en batonnage deden de rest.

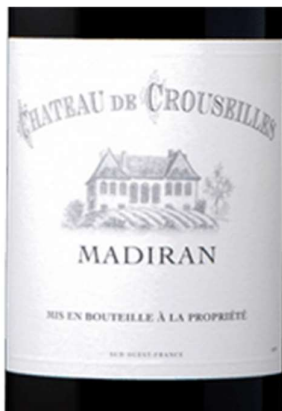
Ook deze Pacherenc is helder en goudgeel en helder. Meteen valt de vettingheid op en in de neus komen verder zoete aroma's van honing en perzik naar boven. Ook in de mond overheerst rijp, zoet fruit (rijpe meloen, pruim, peer, krenten) en een nadrukkelijk parfum van bloemen. Toch wordt het zoet voldoende gecounterd door frisse zuren, die voor het nodige evenwicht zorgen. Een wijn die helemaal tot zijn recht komt bij een foie gras, een roquefortkaas en de appeltjes met ganzenlever die Michel voor ons klaargemaakt heeft.



4. Cave de Crouseilles, Madiran, Château de Crouseilles 2014 (De Vidts, € 18,95)

De tannatdruiven (80 procent) en de cabernet franc (20 procent) werden apart gevinifieerd.

Na de maceratie en malolactische gisting volgden de assemblage en opvoeding gedurende 11 à 14 maanden op Franse eik.



Opvallend genoeg vertoont deze donkerrode wijn van 11 jaar oud nog geen sporen van evolutie. In de neus geeft hij zware aroma's vrij van rijp, donker fruit aangevuld met aardse toetsen (natte bladeren) en een houttoets. In de mond wacht een nieuwe verrassing: ondanks zijn leeftijd komt de wijn nog strak over en zijn de tannines nog zeer nadrukkelijk aanwezig. Ook de aardse toetsen komen terug, samen met een snuf peper. Van de fruitaroma's is in de mond nauwelijks wat te merken. In de afdronk laat de wijn een zekere wrange bitterheid na. Een madiran die de verwachtingen niet echt inlost en smeekt om een stevig gerecht.

5. Tour Bouscassé, Madiran 2019 (Gall & Gall, € 14)

Al generaties lang zijn de topdomeinen Château Bouscassé en Château Montus in handen van de familie Brumont. In 2007 kocht ze Tour Bouscassé met als bedoeling zachtere en sneller drinkbare madiranwijnen te maken. Benieuwd of wijnmaker Alain Brumont daarin geslaagd is.

Voor deze cuvée bracht hij tannat (50 procent), cabernet sauvignon (26 procent) en cabernet franc (24 procent) samen. Het resultaat is een tranende, donkerrode wijn met paarse rand die in de neus alvast heel wat ronder overkomt dan wijn nummer vier met veel donker fruit, wat peper en een lichte vanilletoets. De cabernet sauvignon drukt hier duidelijk haar stempel. Die lijn wordt doorgetrokken in een fruitige aanzet, maar daarna wordt de peper dominant, terwijl op het einde een zuurtje en een bittertje blijven hangen. Hoe dan ook is deze wijn een toegankelijke en mooie kennismaking met een madiran *modern style*.



6. Château Laffite-Teston, Madiran vieilles vignes 2018 (Cora wine, € 12,89)



De eerste monocépage van tannat komt van wijnstokken tot wel 70 jaar oud op een bodem van klei en kalk. Maceratie en fermentatie gebeurden in betoncuves. Tijdens de *cuvaison* van 20 à 25 dagen bleven de vaste bestanddelen in contact met het gistende sap. Daarna rijpte de wijn een jaar in eiken vaten.

Met een zeer donkerrode fruitmand vol rijpe kersen en bramen wil deze jonge madiran ons verleiden. De aanzet in de mond blijft fruitig (kersen, krieke) en gaat over naar kruidigheid. De stevige portie fruit wordt in evenwicht gebracht door frisse zuren, wat de wijn behoorlijk toegankelijk maakt. Anderzijds wijzen de tannines op een mooi bewaarpotentieel. Het verrassende aan deze wijn is dat de fruitigheid én de fraîcheur uitsluitend van de tannatdruif komen. Hij maakt resoluut komaf met het idee dat

tannat enkele robuuste wijnen voortbrengt.

7. Laplace, Château d'Aydie, Madiran 2009 (Soete huys, € 23,95)

De tannatdruiven van dit domein groeien op verschillende hellingen met verschillende bodems: klei en kalk (Saint-Lanne), kiezelklei (Aydie) en klei met kiezels (Moncaup). Deze madiran *old style* kreeg vijf dagen prefermentaire maceratie in houten cuves, waarna een langere maceratie van een 25-tal dagen volgde. Om de extractie te verhogen, werd er tijdens de gisting *pigeage* (onderdompeling van de schil in de most) en *remontage* (rondpompen van de most) toegepast.

Als een madiran krachtig en robuust moet zijn, beantwoordt deze *Château d'Aydie* zeker aan de verwachtingen. Beide karakteristieken gelden zowel voor de neus als voor de mond. Meer

nog dan rijp, donker fruit komen er aroma's van koffie, tabak en wat vanille vrij. In de mond volgt er na een tamelijk fruitige aanzet een flinke snuf peper. Elegant kan je deze wijn niet meteen noemen, maar toch is hij ook niet patserig; daarvoor bevat hij voldoende zuren en frisheid. De nog sterke tannines en nadrukkelijke alcohol wijzen op bewaarpotentieel. Net als wijn 4 vraagt hij om een stevig gerecht. Een wijn die de echte madiranliefhebber zeker zal bekoren.

8. Laplace, Château d'Aydie, Madiran 2017 (Soete huys, € 23,95)

Het jongere broertje van de vorige wijn laat zich meteen kennen als een heuse verleider. In de neus overheersen volle aroma's van donkerrood fruit en een vleugje vanille, terwijl de aanzet een en al soepelheid is met kersen, bramen en een lichte kruidigheid. De wijn is bijzonder toegankelijk: op fruit gemaakt, elegant en fris, maar mooi gedoseerde tannines die al aardig afgerond zijn. In diverse opzichten vertoont hij overeenkomsten met wijn nummer 6. Wie zich laat afschrikken door krachtige tannatwijnen, vind hier alvast een bijzonder geslaagde, laagdrempelig alternatief.



Wat onthouden we van Madiran?

- In de schaduw van hoge bomen kan er niet veel groeien, maar de Madiran bewijst dat er in de schaduw van Bordeaux wel boeiende wijnbouwgebieden liggen.
- Het beeld van krachtige, robuuste wijnen die gemaakt worden van de tannatdruif, klopt nog altijd, maar verdient enige nuance. *Château d'Aydie* en *Château Laffite-Teston* toonden aan dat tannat ook elegantere wijnen kan opleveren die madiranwijnen toegankelijker maken voor een breder publiek. In onze club is dat laatste zeker geslaagd, want de *Château d'Aydie 2017* (wijn nummer 8) werd tot winnaar uitgeroepen. Toch hebben de traditionele madirans ook nog altijd een trouwe aanhang, wat *Château d'Aydie 2009* (wijn nummer 7) een mooie tweede plaats opleverde.
- Dat madiranwijnen bewaarpotentieel hebben, was voor niemand een geheim. Dat ze zelfs na bijna vijftien jaar nog altijd niet over hun hoogtepunt zijn, lag niet meteen voor de hand. Knap werk.
- Een leuke ontdekking waren de aromatische, witte Pacherenc-wijnen die een heel eigen karakter vertonen. Zowel sec als doux zijn de ontdekking waard, maar uiteindelijk haalde de droge *cuvée Ericka* van Laffite-Teston het.

- Het applaus liegt er niet om: alle leden hebben de degustatie van de kleine, minder bekende Madiranregio zeker gewaardeerd. De woorden van dank aan Jan zijn dan ook heel terecht.

(Verslag: Johan De Smet)