

Bordeaux 2013, een verslag

Door Job Verhaar

Vorige week was ik een week in de Bordeaux voor de *En Primeur* proeverijen. Het jaar 2013 is zeer onregelmatig en dus was een strenge selectie nodig om het kaf van het koren te scheiden. Hieronder het verslag van het jaar, later volgen de beschikbare wijnen.

Het jaar

Het voorjaar verliep moeizaam, waardoor al vroeg duidelijk was dat 2013 geen grote oogst zou zijn. Met name de Merlot druiven ondervonden schade van de vochtige weersomstandigheden. Het begin van de zomer was goed, droog en warm. Hierdoor rijpten de druiven goed; ik ontdekte veel gezond fruit in de goede wijnen (en dus geen onrijpe, groenen tonen). Het najaar was stormachtig en met name eind september waren er veel buien. Hierdoor brak rot uit, waardoor de druiven heel snel moesten worden oogst (soms met honderden plukkers tegelijk). Er werd streng geselecteerd en daardoor zijn de rendementen zeer laag (Pontet Canet 15 hl/ha, minder dan de helft van een groot jaar). De witte wijnen worden van vroeger geoogste druiven gemaakt en hadden dus minder last van de moeilijke weersomstandigheden. In Sauternes is men blij met een vochtig najaar en hoewel jubel gezang achterwege bleef kan je toch spreken van een zeer geslaagd Sauternes jaar. Voor mensen die wijn zoeken om lang te rijpen is Sauternes misschien wel de beste keuze.



Uitzicht vanaf Château Montrose op wijngaarden en Gironde

De wijnen

Ik was met name bang voor groene, onrijpe tannines, vaak het gevolg van te vroeg oogsten. Er waren zeker wijnen bij die ofwel groen waren, ofwel veel te licht, in het Engels 'diluted'. En er waren, met name in St Emilion, veel wijnen die 'over extracted' waren oftewel 'uitgeknepen'. Maar wat me opviel was dat de goed gemaakte wijnen heerlijke, gezonde fruit aroma's hadden. Niet de diepgang van een groot jaar maar met voldoende fris, rood fruit. Meerdere château eigenaren

vertelden dat vroeger een jaar als 2013 een ramp zou zijn geworden, maar dat met de logistiek (heel snel plukkers oproepen, vroeger onmogelijk) en de techniek (selectie per computer, zachte extractie) van vandaag het jaar is gered. 2013 heeft wel wat van 2007, wijnen die momenteel heerlijk drinken en die een lekkere frisheid bezitten, wijnen om te drinken terwijl je wacht tot 2010 een keer op dronk is. Bovendien zijn de alcohol graden wat lager, heerlijk ! De witte wijnen waren goed met voldoende frisheid en de Sauternes zijn –mede door het vochtige najaar- zeer geslaagd.



Paarden om te ploegen bij L'Evangile

Kenmerkende aroma's

Als ik mijn proefnotities teruglees kom ik veel klassieke Bordeaux aroma's tegen: cassis, rode kers en cederhout bij de Médocs, iets dieper fruit met wat tabak bij de rode Graves, meer plummy rood fruit met soms wat aardse en chocolade aroma's bij de St Emilions en Pomerols. Wat alle wijnen gemeen hebben is een soepele structuur, het zijn geen wijnen om op te kauwen zoals 2005 en 2010, maar wijnen met een klassieke frisheid, wijnen die bij uitstek geschikt zijn om bij een maaltijd te nuttigen, zoals er nu in Bordeaux veel 2007's gedronken worden. De witte wijnen hebben een prachtige, pure frisheid met grapefruit en peer aroma's en de Sauternes zijn rijk en weelderig met (bij de beste exemplaren) een mooie zuurgraad als onderbouwing.

Prijs en potentieel

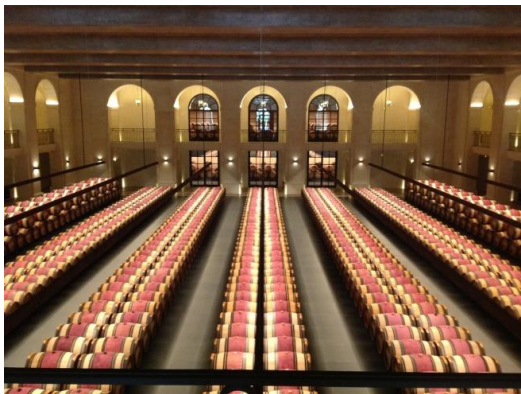
Ik denk dat 2013 een jaar is om in tien jaar te drinken, een uitzondering daargelaten. De wijnen missen het vet op de botten om echt oud te kunnen worden. Mede hierdoor zou een prijs verlaging terecht zijn. Echter vanwege de soms extreem lage rendementen gaven veel château eigenaren aan de prijs niet te willen verlagen; ergens wel begrijpelijk dat als je een derde minder oogst, je liever de prijs stabiel houdt. Aan de andere kant is er de afgelopen jaren meer dan genoeg geld verdiend in Bordeaux en mijn verwachting is dat de prijzen toch naar beneden zullen gaan, hierover meer de komende weken.

Wat vinden we er nu echt van

Ik vond 2013 een heel plezierig jaar. Parker zal het naar alle waarschijnlijkheid niks vinden. Wat minder structuur, wat minder alcohol, fris, vers rood fruit, ik hou er wel van. We zijn zo gewend geraakt aan wijnen met 14 + procent alcohol, 2013 is een stukje terug in de tijd. Natuurlijk zijn er veel slechte wijnen gemaakt, maar dat maakt mijn werk extra leuk, ik moest echt een selectie maken en ieder château dat zijn zaakjes niet op orde had af laten vallen. Het levert uiteindelijk een lijst wijnen op waar ik 100 % achtersta, niet om een eeuwigheid te bewaren, maar om het komende decennium lekker op te drinken.

Nieuwe trends

Naast alle enorme verbouwingen (geld moet nu eenmaal rollen in Bordeaux) is er een serieuze trend: steeds meer châteaux nemen langzaam stapjes richting biologische en zelfs bio-dynamische wijnbouw. Bordeaux is een stug, traditioneel gebied waar het moeilijk is dingen te veranderen, maar wat ik merkte was dat veel châteaux een stukje wijngaarden gebruikten om te experimenteren met biologische wijnbouw. Bijvoorbeeld bij Montrose en l'Évangile waren kleine stukjes wijngaard omgezet naar biologische wijnbouw, en bij Latour zijn zelfs meer dan 20 hectaren bio-dynamisch. Hiermee samenhangend waren er in veel wijngaarden paarden te zien (de bio-dynamische manier om de wijngaard om te ploegen).



Gloednieuwe vaten kelder bij Chateau Montrose

Beschikbare wijnen

De eerste week van mei ontvang je per email de lijst met beschikbare wijnen en prijzen. Alle wijnen op deze lijst zijn van harte aanbevolen, de echte top favorieten zal ik nog extra aangeven. Voor alle wijnen geldt dat ze beperkt beschikbaar zijn, dus op = op. Mocht je een verzoeknummer hebben (een specifiek château bijvoorbeeld) dan kan je dat altijd van tevoren opgeven. Afwijkende formaten zijn geen enkel probleem, dit kun je opgeven bij je bestelling (bijvoorbeeld 6 magnums ipv 12 flessen); je betaalt dan een kleine meerprijs.