



Knack weekend

WIJN

21 Aug. 2013

DOOR HERWIG VAN HOVE & FOTO'S MICHEL VAEREWIJCK

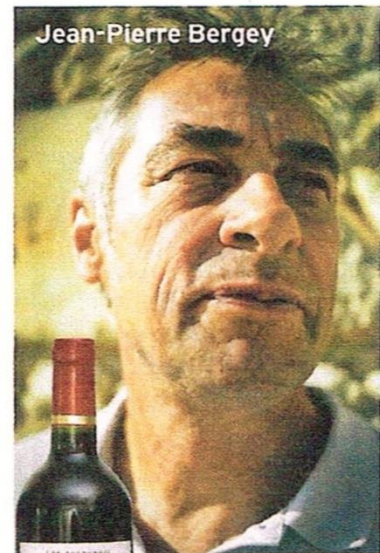
Moderne technieken, hogere kwaliteit

BETAALBARE BORDEAUX

De peperdure kasteelwijnen gaan meestal met de meeste aandacht lopen, maar ook in het betaalbare bordeauxsegment zijn pareltjes te vinden.

Grote oenologen werken niet langer alleen voor grote kastelen, maar almaar meer voor de groot-handel en de 'kleine' bordeaux. Zo werkt Stéphane Derenoncourt voor Bué, Hubert de Boiard voor Yvon Mau en Etienne Pélassié voor Sovex-Woltnier. Die laatste is actief voor een reeks wijnkastelen onder de koepelnaam 'Sovinif Collection'. Via een lastenboek wordt de wijngaard opgevolgd en is er assistentie en advies bij de oogst, het wijnmaken en de lagering. De lagering omvat dikwijls het inweken van verse eiken schilfers (*chips*), of zelfs berookte houtkrullen, samen met een zekere mate van micro-oxidatie (*microbullage*): een toegelaten oenologische ingreep. Die twee elementen, houtkrullen en zuurstof, vervullen voor de smaak ongeveer de rol van het eiken vat.

De eigenaars krijgen hierdoor een betere wijn met zekerheid over prijszetting en afzet. In tien jaar tijd haalden de wijnen van Sovinif meer dan zestig medailles. We bezoeken deze die in de Belgische groothandel te koop zijn tegen redelijke prijzen.



Jean-Pierre Bergey



4. CHÂTEAU DE TOURTEYRON, AOC MÉDOC, CRU BOURGEOIS (JEAN-PIERRE BERGEY)

16,5 hectare in Valeyrac op een kleibodem met kiezel, beplant met 50 procent cabernet sauvignon, 48 procent merlot en 2 procent petit verdot. De 2010 is prachtig van kleur en zeer volumineus en ruim in de mond met een goede lengte. De 2011 is gelijkaardig met kleur en mond-vulling en met goede lengte. De kleur komt onder meer van een koude maceratiestap voor de vergisting, op 5 graden gedurende 9 dagen.

Jean-Pierre Bergey: "De maceratie vóór de gisting doen we voor maximaal kleur en fruit. De druiven zijn dan heel licht gekneusd en we houden de temperatuur voldoende laag om de gisting niet te laten beginnen."

Makro : 8,39 euro