



# Le Terroir des Grands Crus Classés 1855 Het grondgebied van de Medoc

## Een uitzonderlijk terroir

DOOR CORNELIS VAN LEEUWEN

*ENITA Bordeaux Professor*

### HET KLIMAAT, DE DRUIVENRASSEN, DE BODEM

De grands crus classés van 1855 zijn mensenwerk, maar ze danken hun edele karakter vooral aan de uitzonderlijke kwaliteit van het terroir dat ze heeft voortgebracht. Terroir is afgeleid van het Franse terre, aarde, grond, maar in vinologisch opzicht behelst het begrip veel meer dan alleen de grond waarin de wijnstok is geplant: het kan worden omschreven als een ecosysteem waarin bodem, plant en klimaat elkaar voortdurend wederzijds beïnvloeden. Het terroir is de schakel tussen de wijn en zijn geboortegrond.

De Romeinen legden al verband tussen de kwaliteit van wijn en de plek waar die vandaan kwam, maar ook in de Bordeaux houdt men al sedert de Middeleeuwen rekening met de afkomst van een wijn en worden daar 'gemeentes' verhandeld. Destijds was er al een duidelijk prijsverschil tussen wijnen afkomstig uit gemeentes met een goede reputatie op het gebied van de wijnproductie en andere gemeentes. Sindsdien worden wijnen naar herkomst gerangschikt. Aanvankelijk was dat een verhoudingsgewijs grove indeling, want wijnen uit een bepaalde gemeente haalden allemaal een vergelijkbaar prijsniveau. Pas in de 17de eeuw werd het onderscheid fijnmaziger en werd er naar château gedifferentieerd. Haut-Brion was het eerste château dat wijn onder zijn eigen naam verkocht. Met de intrede van het châtaeusysteem konden terroir en herkomst veel nauwkeuriger worden omschreven: het ging immers niet langer om de duizenden hectares van een bepaalde gemeente, maar om de enkele tientallen van een wijngoed. De Britten hebben een sturende rol in dit proces gespeeld, want zij hadden niet alleen hun zinnen gezet op wijn van goede kwaliteit en van een nader omschreven château, ze waren ook bereid voor hun wensen diep in de huidel te tasten.

Dankzij het reisverslag van John Locke, die de streek in 1677 bezocht, weten we wat de toenmalige vinologen van het effect van terroir op wijn wisten. Lockes reis was bijna een pelgrimstocht, want de beroemde filosoof was in Londen zo van de kwaliteit van Haut-Brion onder de indruk geraakt dat hij meer wilde weten en het wijngoed met een bezoek vereerde. Die hoge kwaliteit was, voor zover het de wijngaard betrof, volgens de eigenaar te danken aan de schrale grond, de gevorderde leeftijd van de aangeplante wijnstokken en een perfect op de plaatselijke omstandigheden afgestemde ligging op de zon. De elementen waarvan we tegenwoordig weten dat ze voor de kwaliteit van wijn bepalend zijn, waren drie eeuwen geleden dus al bekend.

Locke toont met zijn reis ook aan dat grote wijnen als de cru's van 1855 eenvoudig tot hun terroir kunnen worden herleid. Anders dan een assemblagewijn, die wordt samengesteld uit wijn van uiteenlopende herkomst, komt een grand cru classé altijd van hetzelfde huis, van hetzelfde terroir. Daaraan ontleent die wijn zijn specifieke karakter, zijn bijzondere kwaliteit, maar het stelt de consument ook in de gelegenheid het stukje Bordeaux te bezoeken dat zijn wijn heeft voortgebracht en de mensen te ontmoeten die die wijn hebben gemaakt tot wat hij is. Controle op de herkomst van landbouwproducten staat tegenwoordig in het middelpunt van de belangstelling, maar anders dan bij 'van boer tot bord' bestaat de mogelijkheid grands crus classés van 1855 'van aarde tot waarde' te traceren al eeuwenlang.

### Het klimaat

De groei van wijnstokken en het rijpen van druiven hangen sterk af van klimatologische factoren als

## — Het grondgebied van de medoc

### Een uitzonderlijk terroir

temperatuur, neerslag, expositie, relatieve vochtigheid en wind. In een paar uur tijd kunnen hagel of een late voorjaarsvorst de oogst van een heel jaar vernietigen. De kwaliteit en het typische karakter van een wijn geproduceerd op een specifieke plek is in hoge mate afhankelijk van klimatologische factoren. Klimaat is dus een wezenlijk onderdeel van het begrip terroir.

Druiven hebben om goed te kunnen rijpen warmte en licht nodig. Extreme temperaturen zijn niet goed voor druiven: hoge temperaturen maken weliswaar hoge suikerconcentraties mogelijk – en sterk alcoholische wijnen – maar staan de ontwikkeling van een breed spectrum aan smaakstoffen in de weg. Volgens de beroemde vinologen Ribéreau-Gayon en Peynaud ‘verbranden bij een te snelle rijping (veroorzaakt door te hoge temperaturen) de aromatische stoffen die het edele karakter van een grote wijn uitmaken.’ Grote wijnen komen met andere woorden uit streken met gematigde, maar voldoende hoge temperaturen waarin druiven geleidelijk kunnen rijpen. Met een jaargemiddelde van 13 °C en een maandgemiddelde van 20 °C in juli en augustus voldoet het klimaat in de Médoc aan de temperatuureisen die de druiventeelt stelt.

Wanneer het om neerslag gaat, zijn druivenstokken minder kieskeurig. Ze verdragen extreme droogte, en kunnen zonder enige vorm van irrigatie in streken met hooguit 400 mm neerslag per jaar worden geteeld, mits de bodem goed water vasthoudt. Maar ook in regenachtige streken met meer dan 1000 mm neerslag per jaar komen druivenstokken voor, alleen gaat onder dergelijke omstandigheden de groei van de wijnstok ten koste van de ontwikkeling van de druif, en zijn schimmelziekten moeilijker te bestrijden. Met een gemiddelde neerslag van 850 mm per jaar krijgen de wijnstokken in de Médoc iets meer water dan voor een optimale rijping van de druiven goed is. Zoals we verderop zullen zien, wordt dit teveel aan neerslag gecompenseerd door de goede afwatering en het feit dat de bodem slecht vocht kan vasthouden.

In de Médoc komt weinig hagel voor, waarschijnlijk een gevolg van de geringe hoogteverschillen in het landschap. Door de nabijheid van grote watermassa's – de Gironde en de Atlantische Oceaan – blijven de temperatuurverschillen en de kans op vorst in het voorjaar beperkt. Die regulerende werking bleek bijvoorbeeld in 1991, toen de streek rond Bordeaux in de nacht van 20 op 21 april door strenge vorst werd getroffen en de wijngaarden aan de oever van de Gironde er relatief goed vanaf kwamen. Ze brachten dat jaar zelfs een wijn van verrassend goede kwaliteit voort.

De Bordeaux kent van jaar tot jaar relatief grote klimaatschommelingen, wat tot uiting komt in de kwaliteit en het karakter van de wijn, het zogenaamde ‘effet millésime’. Wijn is een soort van klimatologisch gedenkbok. Dankzij wijn herinneren we ons dat het schitterend weer was in 1945 en 1947, twee grote jaren, en dat het veel heeft geregend in 1963 en 1965, toen de meeste châteaux niet eens de moeite namen het slappe aftreksel van abominabele kwaliteit dat de druiven voortbrachten onder hun eigen naam op de markt te brengen. Nog afgezien van het effect op de kwaliteit van de wijn in het algemeen, kunnen met het begrip millésime verschillen tussen de opeenvolgende jaargangen van een cru worden uitgedrukt, ook al gaat het daarbij om niet meer dan variaties in de stijl van een bepaald château. Het biedt de mogelijkheid verschillen tussen de oogsten van een bepaalde cru uit te lichten. In koele jaren als 1978 en 1988 rijpen de druiven langzaam en worden ze laat geplukt, wat de finesse ten goede kan komen. Warme jaren als 1982, 1989, 1990 of 1995 daarentegen leverden krachtige wijnen. Omdat de gemiddelde neerslag in de Bordeaux iets boven het optimale niveau ligt, zal het niemand verbazen dat alle grote jaren werden gekenmerkt door een gemiddelde neerslag onder de waarden die normaal zijn voor de periode juni-september.

## De druivenrassen

Er bestaan duizenden verschillende druivenrassen op de wereld, de vruchten van de inspanningen van talloze generaties wijnbouwers. Elke variëteit heeft haar eigen specifieke vorm en kleur, maar ook een bepaalde structuur als rijpe vrucht en een karakteristiek rijpingsproces. De ene druif rijpt nu eenmaal sneller dan de andere. Toch is maar een select groepje druivenrassen geschikt om als basis voor de bereiding van grote wijnen te dienen. Bovendien gedijt een bepaald druivenras niet overal: de snelheid waarmee het rijpt moet zijn afgestemd op het microklimaat waarin het is aangeplant. Vroegrijpe druivenrassen in een warm klimaat moeten dus relatief vroeg in het jaar worden geoogst. Druiven die in augustus (februari op het zuidelijk halfrond) worden geplukt, zijn rijk aan suikers, maar missen de frisheid en het aromatisch potentieel om grote wijnen voort te brengen. Een laatrijpe variëteit aangeplant in een noordelijk gebied zal slecht rijpen en astringerende, kruidige en kleurarme

## — Het grondgebied van de medoc

### Een uitzonderlijk terroir

wijnen voortbrengen. Het succes van de grands crus classés van 1855 is voor een belangrijk deel toe te schrijven aan het perfecte evenwicht tussen de geselecteerde cépages en het klimaat in de Bordeaux. Met uitzondering van een ongewoon koel jaar als 1972 komen de druiven na een lange rijpingsperiode – goed voor de ontwikkeling van delicate en complexe wijnen – tot volledige rijping. Het is niet eenvoudig dat evenwicht te transplanteren en elders met dezelfde variëteiten eenzelfde succes te behalen. De grands crus classés van 1855 zijn (evenals de andere cru's uit de Bordeaux) allemaal het resultaat van een zorgvuldige combinatie van verschillende druivenrassen. Die assemblage levert een complexe wijn op, maar maakt het ook mogelijk – door het aandeel van elke afzonderlijke cépage aan te passen – zwaktes en onvolkomenheden van een bepaalde jaargang te compenseren.

#### CABERNET SAUVIGNON

Cabernet sauvignon is het edele druivenras bij uitstek en vormt de ruggengraat van de meeste grands crus classés van 1855. Deze cépage bezet meer dan 70% van het aangeplante areaal van de premiers crus classés Margaux, Latour, Lafite-Rothschild en Mouton-Rothschild. Het is een verhoudingsgewijs laatrijpe druif die om volledig tot haar recht te kunnen komen uitsluitend mag worden aangeplant in de allerbeste bodems, die het rijpingsproces versnellen. De kleine druiven groeien aan eveneens kleine trossen, de opbrengst is bescheiden maar regelmatig, grote suikerconcentraties komen niet voor, maar de volwassen druiven hebben een warme, dieppaarse kleur en zijn rijk aan tannines. De wijnen van deze druivenstokvariëteit hebben als ze nog jong zijn een krachtig aroma waarin zwart fruit (zwarte bessen) overheerst. Wanneer de wijn gelegenheid krijgt te rijpen, kan ze een onvergelykbare complexiteit ontwikkelen, met een aromatisch palet waarin toetsen cacao en munt herkenbaar zijn.

#### MERLOT

Merlot is het vrijwel onmisbare complement van cabernet sauvignon. Soms bedekt hij tot wel een derde van het aangeplante areaal, zoals bij Haut-Brion, en in uitzonderlijke gevallen staan merlot en cabernet sauvignon in vrijwel gelijke hoeveelheden aangeplant, zoals bij Palmer. Merlot is (ongeveer twee weken) eerder rijp dan cabernet sauvignon, waardoor hij in tegenstelling tot zijn mengpartner elk jaar tot volle wasdom kan komen, zelfs in uitzonderlijk koude jaren. Merlot houdt van een iets vochtiger bodem die de rijping vertraagt. Om deze cépage volledig tot zijn recht te laten komen, moeten zijn gebruiksvriendelijke, vroeg ouderende kwaliteiten wel in toom worden gehouden. Merlot geeft druiven met veel suiker, een diepe kleur en mooi verpakte tannines. Jonge wijn wordt gedomineerd door een aroma van rood en zwart fruit dat evolueert naar gekonfijt fruit, leder en bont. Wijn op basis van merlot oudert iets sneller dan wijn van cabernet sauvignon.

#### CABERNET FRANC

Cabernet franc, naar beplant areaal de derde wijnstokvariëteit in de Bordeaux, prefereert de op de noordoever van de Dordogne gelegen streek rond Libourne boven de Médoc. Hij rijpt vroeger dan cabernet sauvignon, maar later dan merlot. Wijn op basis van cabernet franc kan veel finesse bezitten, maar krijgt niet zelden het verwijt onvoldoende body te hebben. Toch produceren sommige grands crus classés met zeer oude wijnstokken op een perfecte bodem uitstekende wijnen op basis van deze druif.

#### PETIT VERDOT

Petit verdot kan ondanks het feit dat hij in de Bordeaux relatief weinig voorkomt in sommige jaren van onschatbare waarde zijn. Het is een laatrijpende druif die mede daardoor niet elk jaar grote wijnen geeft. Maar met het oog op de opwarming van de aarde is een uitbreiding van het areaal in de komende jaren niet denkbeeldig. Het is een druif die hoge eisen aan haar omgeving stelt. Ze gedijt alleen in omstandigheden die een vroege rijping mogelijk maken en mag niet te veel, maar zeker ook niet te weinig water hebben. Een geslaagde wijn op basis van alleen petit verdot heeft een zeer compleet bouquet en daarmee zeker recht van bestaan.

## De bodem

Bodem is naast klimaat en cépage de derde bepalende factor van het terroir. De wijnstok onttrekt

## — Het grondgebied van de medoc

### Een uitzonderlijk terroir

water en voedingsstoffen aan de bodem. Bodems zijn er, naargelang van hun structuur, kiezelgehalte, minerale rijkdom, capaciteit water vast te houden en diepte, in alle denkbare variaties. Geen enkel bodemtype beschikt als het om wijn gaat over het kwaliteitsmonopolie, aldus professor Seguin van de faculteit Vinologie van de Universiteit van Bordeaux, wegbereider van het onderzoek naar het verband tussen wijnbouw en terroir. Grote wijnen komen niet allemaal van hetzelfde bodemtype, maar enkele bodemkenmerken lijken onmisbaar voor de teelt van kwalitatief goede druiven.

Er zitten grote verschillen in minerale rijkdom tussen het ene bodemtype en het andere, wat onder andere te maken heeft met de manier waarop de wijnboer mest gebruikt. Over het algemeen worden voor wijnbouw geschikte bodemtypen gekenmerkt door een geringe vruchtbaarheid. In de Médoc wordt die vruchtbaarheid van de bodem beperkt door het hoge gehalte aan grove en fijne kiezels (graves in het jargon) in de grond. In geen enkele studie is een direct verband tussen een bepaald chemisch element en de kwaliteit van wijn aangetoond.

Naast de hoeveelheid neerslag is de mate waarin de grond water vasthoudt bepalend voor de groei van wijnstokken en druiven en voor de kwaliteit van de wijn. Relatieve droogte gedurende de zomermaanden geeft het beste resultaat. Watergebrek stopt de groei van takken en beperkt de grootte van de druiven, noodzakelijke voorwaarden voor het verkrijgen van geconcentreerd fruit. Aan de andere kant kan een nijpend tekort aan water het rijpingsproces stopzetten, maar dat komt in de Bordeaux zelden voor en treft eigenlijk alleen nieuwe wijngaarden met zeer jonge aanplant die nog niet goed is geworteld, en dan alleen tijdens gewoon droge zomers.

«Om een wijn van goede kwaliteit te kunnen produceren, moet de bodem tegelijkertijd water goed afvoeren en dit ter hoogte van de wortels opslaan; in de relatief regenrijke Bordeaux betekent dit dat de ideale bodem weinig water vasthoudt. De beste bodems in de Médoc voldoen perfect aan deze criteria. Dat danken ze vooral aan hun hoge kiezelgehalte en de uitstekende afwatering, waarmee de hoeveelheid water wordt beperkt die de diep in de kiezelafzetting doorgedrongen wortels kunnen opnemen. Door de geringe hoeveelheid water in de bodem warmt de grond in het voorjaar snel op, wat de rijping ten goede komt. Voor een verhoudingsgewijs laatrijpende druif als cabernet sauvignon zijn dit onmisbare voorwaarden om jaarlijks tot volledige rijping te kunnen komen.

Alle grand crus classés komen van min of meer kiezelachtige, goed afwaterende, warme bodems, die de rijping versnellen en de kwaliteit van de wijn in gunstige zin beïnvloeden. Wijnen van dergelijke bodems zijn tanninerijk, uitermate geschikt om lang te liggen en kunnen, zeker als cabernet sauvignon de basis vormt, verfijning en complexiteit ontwikkelen. De wijn van enkele van de beroemdste châteaux uit de classificatie van 1855 komt van een bodem met een hoog gehalte aan klei in de ondergrond; Latour is een goed voorbeeld. Hoewel dit bodemtype in de Médoc weinig voorkomt, behoren de percelen met een hoog kleigehalte vaak tot de beste van de betreffende châteaux. De waterhuishouding in dit bodemtype is bijzonder geschikt voor de productie van krachtige wijnen met prachtig omfloerste tannines.

Ook klei op kalksteen komt voor, vooral in de appellation Margaux, de gemeente Saint-Estèphe en bij Haut-Brion. Ook dit bodemtype leent zich uitstekend voor de wijnbouw, maar het gegeven dat het meer water vasthoudt dan kiezelbodems beperkt de keuze van de cépage tot vroeg rijpende varianten als merlot. Met deze laatste variëteit worden op dit bodemtype krachtige, tamelijk alcoholrijke wijnen gemaakt die zich goed lenen voor assemblage met wijnen van een meer kiezelachtige bodem.

De wijnen van de classificatie van 1855 komen ook van cru's met deels zandige bodems, of zandhoudende kiezelbodems. Dergelijke bodems komen vaak voor onder aan kiezelkruinen of -hellingen, de zogenaamde croupes, of aan de westelijke rand van de wijngaarden, waar de grond vaak humusrijk is. De wijnstok groeit weelderig en de opbrengst is groot. Het is zeker niet onmogelijk op zulke bodems goede wijn te maken, vooral met merlot, op voorwaarde dat die weelderige groei wordt ingetoomd en er tussen de rijen gras wordt gezaaid om de wijnstok concurrentie aan te doen. De jonge wijn van dit bodemtype heeft veel fruit, maar is door zijn snelle evolutie vooral geschikt als assemblagepartner in zogenaamde tweede wijnen.

Zo heeft elk bodemtype in de Médoc zijn eigenaardigheden. De cru's uit de classificatie van 1855 strek-

## — Het grondgebied van de medoc Een uitzonderlijk terroir

ken zich altijd over meerdere bodemtypen uit. Na de oogst worden de druiven van elk bodemtype in afzonderlijke gistkuipen tot wijn bereid. Binnen de muren van dezelfde cuvier gisten en rijpen dus wijnen met een verschillende persoonlijkheid. De keldermeester en de vinoloog maken vervolgens gebruik van de complementariteit van de verschillende druivenrassen om de best mogelijke wijn te assembleren, die noodgedwongen complexer is dan elk van de samenstellende wijnen afzonderlijk. Wat overblijft, gaat meestal in de tweede wijn, die de liefhebber vaak tegen een relatief bescheiden prijs in de geheimen van een grand cru classé inwijdt. De assemblage van een grote wijn verschilt elk jaar van samenstelling, aangezien de bodemtypes waarvan de druiven afkomstig zijn anders op de klimatologische omstandigheden reageren. In dat licht bezien zijn variatie in bodemtype en omvang van het domein belangrijke troeven in handen van de grands crus classés van 1855.

### CONCLUSIE

In het begrip terroir komen drie factoren samen: bodem, klimaat en druivenvariëteit; de mens is de vierde factor die het geheel productief maakt. Ook in andere delen van de wereld komen klimatologische omstandigheden voor die lijken op die in de Bordeaux. En ook daar komen bodemtypes met vergelijkbare eigenschappen voor. Cabernet-sauvignon, het druivenras dat zijn naam en faam dankt aan de châteaux van de classificatie van 1855, wordt tegenwoordig overal ter wereld aangeplant. Uniek aan de grands crus classés van 1855 is de wonderbaarlijke synergie tussen bodem, klimaat en cépage. Wanneer een relatief droge grond de rijping versnelt, is de rijpingsperiode van cabernet sauvignon perfect afgestemd op het klimaat van de Bordeaux. De waterhuishouding in de overheersende bodemtypen is van dien aard dat de wijnstokken juist genoeg water wordt onthouden om een optimale concentratie in het fruit en een goede kwaliteit druiven te garanderen. De bodem watert goed af en beperkt de schadelijke effecten van overvloedige neerslag. De mens heeft dit door de natuur schijnbaar niet verwende en op het eerste gezicht weinig veelbelovende schiereiland omgetoverd tot een even beroemd als begeerd stukje Frankrijk.