



Terroir sauternes

Sauternes en barsac de grands crus classés

DOOR CLAUDE PEYROUTET

De prestigieuze zoete witte wijn van Sauternes vindt zijn oorsprong op ong. 40 km voor Bordeaux, tussen de linker oever van de Garonne en de uitgestrekte bossen van de Landes. Dit schrale grondgebied van ongeveer 2.200 hectare omvat de gemeentes van Sauternes, Bommes, Fargues, Preignac en Barsac. Zij mogen allemaal de herkomstbenaming Sauternes voeren zij het dat de producenten in Barsac de keus hebben tussen deze AOC en haar zusje de AOC Barsac die trouwens wel dezelfde productieregels moet toepassen.

Het kan zijn dat men wel eens misbruik van zijn naam heeft gemaakt maar men heeft nooit en te nimmer de aard van deze fantastische wijn geproduceerd op een grond met een belachelijk laag rendement kunnen nabootsen, deze wijn die angstvallig waakt over zijn identiteit, die volledig afhankelijk is van een wisselvallig micro-klimaat met al zijn ups en downs maar dankzij welke de grauwe schimmel zich hier optimaal kan ontwikkelen. De 26 "Grands Crus" van Sauternes en Barsac hebben in 1855 het voorwerp gevormd van een officiële classificatie ter gelegenheid van de Universele Tentoonstelling in Parijs en zij bieden de allerbeste garanties wat betreft de uitmuntendheid van de Sauternes wijn. Hun achtereenvolgende eigenaren, bewust van hun verantwoordelijkheid op dit vlak, hebben sinds 140 jaar deze elixers van legendarische oorsprong met veel risico's weten te produceren, deze wijnen die men graag drinkt om wat ze zijn of kan serveren bij soms verrassende lekkernijen.

Het grondgebied van Sauternes : een geologische voorbeschikking

De gunstige voorbeschikking voor wijnbouw van de Sauternes wijn ligt in de eerste plaats in de geologische aard van de twee grondgebieden die deze benaming samenstellen. Op de rechter oever van de Ciron, een zijtak van de Garonne, liggen de gemeentes van Preignac, Fargues, Sauternes en Bommes, die de eigenlijke Sauternes samenstellen, op een naar het oosten schuin aflopende hoogvlakte waarvan de onderlaag uit oesterkalk, mergelaarde of kleigruis bestaat, allemaal ontstaan in het Tertiair. Op deze onderlaag hebben zich tijdens de ijsvorming in het Quartair enorme lagen kiezelzand afgezet afkomstig uit de Garonne, of beter gezegd de Garonnes aangezien deze rivier met het verstrijken van de tijd verschillende beddingen heeft gevolgd van west naar oost. Volgens recente wetenschappelijke gegevens kan men zelfs stellen dat de Garonne onderverdeeld was in meerdere min of meer parallel lopende watergeulen, vaak met talrijke meanders. En dit verklaart ook de aanwezigheid van gigantische rivierterrassen op de rechte oevers en van afzettingen in de bochten en op de bodem van het water. Toen het klimaat ging veranderen en warmer werd, smolt het ijs, ging het oceaaneil naar boven, stroomden de rivieren minder snel en ontstonden de aanslibbingsgronden. Toen trad er opnieuw een ijstijd in, het peil van de oceaan ging weer naar beneden, de rivieren gingen sneller stromen en verdiepten hun bedding uit in de aanslibbingsgronden. Dit verklaart de terrasvormige aanleg van de lagen en hun geologische complexiteit. De hoogste en oudste liggen in het westen en de laagste naar het oosten toe.

Het kiezelzand van de Sauternes is meerdere meters hoog en komt overeen met de morenen die de Garonne en zijn zijtakken hebben meegevoerd uit de Pyreneeën en het Massif Central. Enkele stukken hiervan zijn heel groot, ze hebben een lengte van één meter en de geologen denken dat zij op ijsvloten zijn meegevoerd ! Over het geheel genomen bestaat dit kiezelzand uit ovale steentjes van verschillende afmetingen – dwz van één tot meerdere centimeters – vermengd met een hoofdmasse van kalk- of kleigrond, meestal van zandachtige structuur. Men vindt witte of roze kwartssteentjes, zwarte lydiet en de groenachtige zandsteen afkomstig uit de Pyreneeese bergen, puddinggesteende uit de streek van Albi en zelfs basalt en gestolde vulkanische lava van de Zwarte Berg zoals te zien in de verrassende minearologische collectie in het Kasteel van Rayne-Vigneau.

Erosie heeft dit kiezelzand omgetoverd in een mineraal vrij laag heuvelland met een hoogte gelegen tussen vijftien en zestig meter dat zo kenmerkend is voor deze streek. Hun waterafvoer wordt uitstekend geregeld door de Ciron en de plaatselijke beekjes waardoor de grond een overwegende witte tint heeft die alle zonnestrallen perfect opneemt wat de groei en bloei van de wijnstokken ten goede komt. Beter nog, het gevaar voor vorst is hier beperkt gezien het feit dat de warmte opgenomen overdag, 's nachts wordt gerestitueerd. De wortels van de wijnstokken gaan diep de grond in om water en de nodige voedingsstoffen te vinden, soms tot een diepte van tien meter tot aan de eerste poreuze

Sauternes en Barsac De Grands Crus Classés

of ondoorlatende lagen. Hier vinden zij een stabiele massa, ongevoelig voor te veel regen of de droogte van te hete zomers en zelfs voor de aan de oppervlakte toegepaste bemesting.

Twee herkomstbenamingen naast elkaar :

SAUTERNES

DATUM VAN DE A.O.C.
30 september 1936

SOORT WIJN
Witte likeurwijn

WIJNSTOKKEN
Sémillon, sauvignon, muscadelle

GRONDGEBIED
Gemeentes van Sauternes, Bommès, Fargues, Preignac, Barsac

PRODUCTIE OPPERVLAKTE
1.550 ha

TOEGESTAAN RENDEMENT
25 hl/ha

WIJNOOGST
Oogst middels schifting van de druiven met «grauwe schimmel»

MOST
Tenminste 221 gr natuurlijk suikergehalte per liter

WIJN
Minimaal alcoholgehalte 13° van totaal alcoholgehalte met 12.5° verkregen

PRODUCTIE
33.000 hl per jaar

BARSAC

DATUM VAN DE A.O.C.
30 september 1936

SOORT WIJN
Witte likeurwijn

WIJNSTOKKEN
Sémillon, sauvignon, muscadelle

GRONDGEBIED
Gemeente van Barsac

PRODUCTIE OPPERVLAKTE
600 ha

TOEGESTAAN RENDEMENT
25 hl/ha

WIJNOOGST
Oogst middels schifting van de druiven met «grauwe schimmel»

MOST
Tenminste 221 gr natuurlijk suikergehalte per liter

WIJN
Minimaal alcoholgehalte 13° van totaal alcoholgehalte met 12.5° verkregen

PRODUCTIE
15.000 hl per jaar
In Barsac, kan de wijnbouwer kiezen tussen de A.O.C. Sauternes en de A.O.C. Barsac

In Barsac, op de linker oever van de Ciron, is de situatie iets anders. De grond is hier ook heel gunstig voor de wijnstokken maar niet om dezelfde redenen. De ondergrond is samengesteld uit een kalkplaat met zeesterren dat een waar karstrelief vormt en dat dus overal gespleten en waterdoorlatend is. Het kiezelzand en aanwaaizand dat zich in het begin van het Quartair had afgezet zijn door erosie weggeruimd en in de wijngaarden vindt men alleen nog maar enkele grote stenen terug. Zij liggen verspreid over de rode grond die zo kenmerkend is voor dit grondgebied, erfgoed van een ruw iets klei-achtige zandgrond die door harde winden tot aan hier is meegevoerd aan het eind van de tweede ijstijd. Hier heeft men dus een vrij dunne grond met een dikte van veertig tot vijftig centimeter waar de wortels zich doorheen boren tot aan de kalkrotsen. Dit originele kenmerk rechtvaardigt het bestaan van de A.O.C. Barsac.

Als men wandelt door de vijf gemeentes van de Sauternes wijn, ziet men meteen dat de beste grondgebieden, dwz die met karige en goed gedraineerde grond, in beslag worden genomen door de beste cru's. De grindhoudende heuvelrondingen en hellingen met hun uitstekende ligging van de Sauternes wijn of de steenrode aarde op de gespleten kalkgrond van Barsac vormen het noodzakelijke minerale voorspel voor het ontstaan van deze grote wijn.

Wijnstokken: een witte drie-eenheid

De gletsjers, de Garonnes, de Ciron die ook van plaats is veranderd en iets naar het zuiden is verhuisd, de woeste sneeuwstormen hebben uitstekend werk geleverd maar zonder de mens die wijn wilde verbouwen en hier de voorkeur heeft gegeven aan witte wijnstokken, zouden deze geïnspireerde gebieden nog steeds woest en verlaten zijn.

De Sémillon is waarschijnlijk afkomstig uit de Sauternes streek. Deze wijnstok is al op zijn minst vier honderd jaar aanwezig in de Bordeaux streek en zijn uitstekende weerstand tegen meeldauw en oïdium heeft ervoor gezorgd dat hij het hoofd heeft kunnen bieden aan de sauvignon en deze zelfs heeft weten te verdringen toen de wijngaard tussen 1851 en 1885 door ziekten praktisch in zijn geheel werd uitgeroeid. Deze wijnstok is ontegenzeggelijk de koning van de Grands Crus van de Sauternes streek: hij beslaat meer dan 80% van de oppervlakte en zelfs 100% in sommige Châteaux. Het feit is dat hij al zijn kwaliteiten perfect ontwikkelt in Sauternes en Barsac. En aangezien zijn knoppen niet allemaal tegelijk uitbotten, is hij goed bestand tegen de late nachtvorst in het voorjaar. Zijn prachtige rolronde trossen met hun iets goudgetinte wittige kleur geven, als ze rijp zijn, het dikke vel van hun druiven graag aan de beroemde botrytis, deze zeer kleine en weldadige schimmel ook wel de “grauwe schimmel” genoemd. Het sap biedt een zeer rijk en verfijnd aroma, met een licht muskusachtige smaak. De puristen zeggen zelfs dat men er noten die aan abrikozen, sinaasappelen of rook doen denken, kan ontdekken, een ware voorbode van de fantastische wijn die op komst is.

De Sauvignon neemt een briljante tweede plaats in. Deze wijnstok geeft de beroemde droge wijn van Pouilly in Sancerre en van de Graves. Hij is niet de snelste bij het uitbotten wat in april alleen maar een pluspunt is. Hij bloeit en rijpt eerder dan de sémillon. Zijn kleine trosjes in de vorm van afgeknotte kegeltjes schenken dan het stevige velletje van hun ovale goudgele druifjes aan de botrytis. Het sappige vruchtvlees met een lichte muskaatnoot (en een goede zuurheidsgraad) beloven veel goeds voor de toekomstige wijn. Het is dan ook terecht dat de sauvignon tot aan 20% van de oppervlakte van de Grands Crus in beslag neemt.

De muscadelle is er bijna geweest. Deze wijnstok werd niet echt op prijs gesteld in de Bordeaux streek die toch zijn bakermat is en hij was bijna verdwenen wegens een aangeboren zwakheid. Ondanks het feit dat hij laat uitbot waardoor de laatste vorstepisodes voor hem geen gevaar opleveren, is hij erg gevoelig voor oïdium en smeul. Als echter de grote pirimidevormige trossen dit gevaar hebben doorstaan, lenen de witte gespikkelde druifjes zich uitstekend voor de grauwe schimmel en geven een heerlijk zacht, muskaat- en muskusachtig sap dat volkomen op zijn plaats is bij de alchemie van deze grote zoete witte wijnen. Acht Châteaux gebruiken deze wijnstok niet, andere wel maar slechts voor 2 tot 5%, 12% in het meest gunstige geval. Men heeft echter klonen ontwikkeld met een betere resistentie en sindsdien ziet men deze wijnstok opnieuw in het bestand van bepaalde cru's.

De keuze van de wijnstokken en de hun toegewezen oppervlakte vormt een belangrijke parameter bij het bepalen van de “persoonlijkheid” van de Grands Crus. Deze keuze is afhankelijk van de structuur en de textuur van de grond en van de weersomstandigheden die in dit gebied met micro-klimaat soms verrassende resultaten opleveren. Maar afgezien van dit natuurlijke determinisme, is het zoeken naar een bepaald type wijn nog steeds de belangrijkste aansporing.

“Grauwe schimmel” : het spel van nevel en zon

De Sauternes wijn mag zich verheugen in het zachte klimaat van de Bordeaux streek : de natte maar zachte winter en het vochtige en zachte voorjaar zorgen ervoor dat de wijnstokken vroeg uitbotten met, jammer genoeg, het gevaar voor late nachtvorst, en de niet al te warme zomer zorgt voor het geleidelijke rijpen van de druiven wat vooral voor de witte wijn een groot pluspunt is omdat men aldus een te hoog suikergehalte en een te lage zuurheidsgraad kan voorkomen. Het grote gevaar huist in de hagel- en onweerbuien die in een handomdraai de hele oogst kunnen vernietigen!

Als alles volgens het boekje is verlopen in het voorjaar en de zomer, komt het najaar. In deze streek is dit een magisch seizoen waar het micro-klimaat van de Sauternes optimaal tot zijn recht komt, tijdens welke een wijnjaar wordt gemaakt of verslagen.

Sauternes en Barsac

De Grands Crus Classés

Eind september stijgt 's ochtends de mist gestadig op uit de Garonne en de Ciron, zijn schaduwrijke en koudere zijtak. De mist blijft hangen voor de pijnbossen, bedekt de wijngaard en stelt dus de botrytis cinera, deze hele kleine sporeplant die zich hecht op de druiven, in de gelegenheid zich te ontwikkelen. Dan komt de zon op en verscheurt en verjaagt de nevel tegen het middaguur, de blauwe hemel is alom tegenwoordig met zijn weldadige en zachte warmte : de botrytis heeft alleen maar de tijd gehad om het velletje aan te tasten dat hij letterlijk doorboort, het vruchtvlees is intact. Zo werkt de “grauwe schimmel”, deze absurde door schimmels veroorzaakte vruchtzetting die het verdampen van het vocht van de druiven ten gevolge heeft en aldus zorg draagt voor een buitengewone most concentratie. De druiven die in de eerste instantie bruin gespikkeld zijn, worden helemaal donker totdat zij “volledig verrot” zijn en verwelken vervolgens, worden gerimpeld en men zegt dat ze dan “geroosterd” zijn of “nobel verrot”. De tijd is aangebroken voor de pluk.

De verschillende wijnstokken zijn niet allemaal tegelijk rijp voor de pluk naar gelang hun ligging of de plaats van de druiven in de trossen, de wijnoogst wordt dan ook tot stand gebracht volgens wat men hier “schifting” noemt, dat wil zeggen in meerdere malen. Bij iedere oogst plukt men alleen de trossen, of delen van trossen of druiven die goed “geroosterd” zijn, vandaar het woord “schifting”. In het algemeen gaat de oogst één oktober van start en kan uitlopen tot november, en af en toe zelfs december. Bij de Grands Crus gaat men in het algemeen vijf tot zes keer langs de wijnstokken, negen tot tien keer in bepaalde jaren. Deze “schifting” oogst wordt gedaan door wijnplukkers uit de streek die weten wat ze doen en heel oplettend te werk gaan, ze hanteren de scherpe schaar voorzichtig, nemen de tijd om van de ene naar de andere wijnstok te gaan als mensen die een waar ritueel gebruik uitvoeren, zonder luidruchtige en vulgaire herrie en zonder automatische gebaren, in een haast godsdienstig aandoende stilte. In de Sauternes is er geen sprake van dat men de automatische plukmachine gebruikt. Geen enkel mechanisch toestel, geen enkele robot kan het scherpe oog en de kennis van de wijnplukkers vervangen.

Er zijn jaren waarin de botrytis zich niet, of in slechts hele kleine getale, aandient. In dat geval is het onmogelijk een ware zoete witte wijn te produceren. Als het gaat regenen en lang blijft regenen, kan de hele wijnoogst vernietigd worden aangezien de botrytis dan zijn minder verheven instincten gaat volgen en alleen smeul zal geven. De productie van deze rasechte wijn is dus blootgesteld aan talrijke risico's. Consumenten die niet het fijne weten van deze wijn, vinden vaak dat hun prijs te hoog is maar het is duidelijk dat hun prijs gerechtvaardigd is gezien de constante risico's en de meerkosten aan arbeidskrachten. Te meer daar de opbrengst die geplafonneerd is op 25 hl/ha middels benamingsverordeningen, bij de Grands Crus eigenlijk nooit boven de 15 tot 10 hl komt.

De botrytis cinerea: een wispelturige schimmel

In Sauternes en Barsac worden de druiven pas geplukt als ze verrot zijn. “Wat zegt u nu, verrot?” – Ja, u hebt het goed gehoord, verrot maar dan wel “nobel verrot”. De druiven zijn in dat geval roodpaars, gerimpeld, droog en bedekt met een witachtige dons die aan as doet denken, vandaar de naam “botrytis cinerea” wat letterlijk vertaald wil zeggen asachtige tros, die men heeft gegeven aan deze microscopische schimmel die dit rare verschijnsel teweeg brengt.

Als twee voorwaarden verenigd zijn : de druiven moeten perfect rijp zijn en iedere dag moet de ochtendnevel gevolgd worden door zon in de middaguren, zal deze lichtelijk gestoorde sporeplant alleen het velletje van de druiven aantasten.

Dankzij de scheurtjes en de gaatjes in het velletje, drogen de druiven uit door verdamping en zal het sap geconcentreerd worden tot een heerlijke goudachtige puree. Een aangezien de botrytis meer zuur dan suiker verbrandt, zal laatstgenoemde winnen en zal zich een heerlijk zachte most vormen. De schimmel produceert tegelijkertijd synthetisch glycerol voor de nodige zachtheid. Maar deze schimmel is zo listig dat hij ook het partiële fixeren van stikstofhoudende stoffen teweegbrengt en de verschijning van een antibioticum, de botrycine : de giststoffen zullen dus heel hard moeten werken tijdens het gistproces. Maar er is nog meer. De komische, of misschien wel duivelse, botrytis tast nooit de volledige oogst aan en doet hoe dan ook zijn werk heel systematisch, hij gaat van druif naar druif die hij aantast en verteert. De wijnplukkers moeten dan ook meerdere malen langs de stokken gaan tijdens de oogst, zij plukken alleen de trossen of de druiven die naar behoren “geroosterd” zijn.

Sauternes en Barsac

De Grands Crus Classés

Maar als het noodlot toeslaat en het gaat regenen, kan het gebeuren dat de oogst aanzienlijk aangetast wordt omdat het regenwater moeiteloos in de druiven kan dringen en aldus het suikergehalte naar beneden zal drukken. Dan kan men alleen maar bidden dat het ophoudt met regenen en dat de zon zich weer laat zien. Mocht dit niet het geval zijn en de regen aanhoudt of terugkomt, dan kan alle hoop in de grond geboord worden. De schimmel wordt smeul en zal de druiven doen barsten. In deze jaren is de enige hoop een paar providentiële “schiftingen” om toch een wijn die de klassificatie van 1855 waard is, te mogen produceren.

Vinificatie geheimen: rigueur en passie

De Spartaanse rendementen nodig voor de suiker concentratie en de aromatische exhalatie zijn deels te danken aan de botrytis aangezien deze schimmel in staat is een potentiële wijnoogst van 40 hl/ha terug te brengen tot 18 hl/ha. De botrytis zou echter teleurstellende resultaten geven indien hij zich toelegt op armeterige en futloze vruchten, de prijs voor hoge rendementen. De wijsheid en het verstand van de wijnbouwer zetten hem ertoe wijnbouwpraktijken toe te passen om dit te voorkomen. De gewoontelijke plantdichtheid bedraagt ongeveer 6.500 tot 7.500 stokken per hectare. De bemesting moet heel karig toegepast worden en mag alleen dienen om de vochttheidsgraad van de grond in stand te houden. En vooral, er wordt laag gesnoeid om de oeroude regel van één tot drie glazen Sauternes per wijnstok in acht te nemen ! De sauvignon wordt vaak op vijf of zes ogen gesnoeid, op de sémillon of de muscadelle wordt de zogenaamde Sauternes snoeimethode toegepast, dat wil zeggen in waaivorm. Het betreft in feite een bekervormige snoeiing met twee of drie armen op hetzelfde vlak die langs ijzerdraden worden opgebonden. Iedere arm heeft een stuk stevig ingesnoeid vruchthout met twee of drie ogen die zes tot acht trossen zal geven en niet meer.

In alle wijnbouw praktijken, van het in ontvangst nemen van de oogst tot aan het bottelen, is dezelfde rigueur, dezelfde passie terug te vinden. Deze komen tot uiting in de keuzes, in originele experimenten, in het licht van de meest eerbiedwaardige tradities of de allerlaatste ontwikkelingen op het vlak van de oenologie, deze alternatieve en humane wetenschap volgens welke voorkomen beter is dan genezen. In bepaalde châteaux komt de vinificatie tot stand per partij, waarbij iedere partij de oogst van een dag vertegenwoordigt. Elders past men de gewoonte toe de exceptionele most met een potentieel gehalte van 22 of 24 graden apart te vinifiëren voor een specifieke cuvée. En nog elders oogst men de sauvignon als hij net rijp is om zijn aromatische verfijndheid en de zuurheidsgraad te kunnen bewaren voor het produceren van een frisse en pittige wijn terwijl de producenten van de koppige en sappige sauternes op een paar kilometer afstand wachten tot de grauwe schimmel optimaal zijn werk heeft verricht. Maar overal komt de vinificatie tot stand per wijnstok soort in afwachting van de toekomstige assemblages.

Bij enkele cru's geeft men de wijnpers een helpend handje maar in de meeste gevallen gebeurt dit niet. Het wel of niet directe persen vereist oplettendheid en nauwkeurige instellingen zowel bij gebruik van de traditionele verticale pers als de horizontale of pneumatische pers. De eerste pers die drie vierde van de most oplevert, produceert een prachtige organoleptische kwaliteit maar de twee hierop volgende persen zijn rijker aan suiker. Het persen wordt op zachte en langzame wijze verricht om het allerbeste uit de druiven te halen en het levert een fantastisch pittig en geparfumeerd sap op. Het gistproces gaat pas van start na een lichte débourrage die een nacht in beslag neemt.

En nu gaat het gistproces van start met inheemse giststoffen. Dit gebeurt in vrij kleine RVS kuipen met auto-regulatie of in okshoofden.

Het hele proces wordt uiterst nauwkeurig gecontroleerd. Deze ambachtelijke manier van produceren gaat hand in hand met de hierboven beschreven keuzes, van het selecteren van de partijen tot aan dat van de sappen.

In het algemeen neemt het gistproces twee tot vier weken in beslag. In de Sauternes vormt dit proces altijd een hele delicate fase aangezien de most minder sterk is naar aanleiding van het werk van de grauwe schimmel : tekort aan stikstofhoudende voedingsmiddelen, de hoeveelheid giststoffen is teruggebracht door de débourrage en aanwezigheid van botrytine, een antibioticum. Men moet dan ook het hele proces een handje helpen door de temperatuur op 20 tot 22° te houden. Normaal gesproken stop het gistproces vanzelf zodra de giststoffen een alcoholgehalte hebben geproduceerd dat ze uitschakelt of doodt. Dit is de harde wet van de natuur. Idealiter streeft men ernaar een wijn met een gehalte

Sauternes en Barsac

De Grands Crus Classés

van 13.5° of 14° verworven alcohol te verkrijgen, dat wil zeggen het werkelijke alcoholgehalte en met een potentieel alcohol gehalte van 4 of 6 van de nog niet gefermenteerde suikers.

De wijnverzorging van de Grands Crus is bijzonder lang : reken achttien maanden tot twee jaar in de meeste gevallen, soms zelfs drie. De wijn wordt in deze periode echt “gemaakt”, soms in kleine kuipen of van kuip naar fust maar meestal in nieuwe duighouten eiken okshoofden. Ieder Château heeft natuurlijk zijn eigen particulariteit op dit vlak. Het gaat er in wezen om om optimale omstandigheden te creëren voor de “ontmoeting” tussen de wijn en het eikenhout dat het tannine gehalte van de toekomstige wijn gaat bepalen en zijn geurstoffen, deze kunnen gaan van vanille naar drop, van kruidnagel tot anjers. De assemblages worden voorafgegaan door talrijke degustaties en soms heeft men geen andere keus dan de moeilijke beslissing te nemen dat de betreffende wijn niet het etiket “cru classé 1855” verdient. De wijnverzorging houdt eveneens in dat men regelmatig wijn aanvult naar aanleiding van het inkrimpen of verdampen van de vloeistof : dit is een absolute noodzakelijkheid aangezien ieder contact met de lucht de waardevolle nectar zou oxideren. De wijn moet ook geklaard worden na het aftappen van de verschillende okshoofden, dit gebeurt middels klaring soms aan de hand van het voorzichtige filtreren net voordat men gaat bottelen. Leken staan altijd heel verbaasd te kijken bij deze werkzaamheden die voorzichtig en zorgvuldig tot stand gebracht worden met het volle respect dat dit kunstwerk verdient.

De oorsprong van de Sauternes: geschiedenis of legende?

Wie heeft niet tijdens een bezoekje aan de wijnkelder met zijn bedwelmende geuren en de keurig uitgestalde okshoofden de vraag gesteld aan het hoofd van de wijnkelder : “maar sinds wanneer maakt men dit soort wijn Mijnheer ?”.

Het hoofd van de wijnkelder glimlacht, weet even met zijn houding geen raad en zegt dan dat er eigenlijk niets vaststaat, dat er nog steeds veel dingen duister zijn maar zal uiteindelijk toch de twee verhaaltjes, omhuld door mysterie zoals het betaamd, die het ontstaan van de wijn uit de doeken doen, gaan vertellen. Het eerste verhaal begint in 1836. De heer Focke, een handelaar uit Bordeaux, van Duitse afkomst, had gewacht tot de lange regenbuien in de najaar ophielden om tot de wijnoogst over te gaan in zijn kasteel Château la Tour Blanche in Bommès. Toen de zon eindelijk weer tevoorschijn kwam, droogden de trossen uit, kon de grauwe schimmel zich optimaal ontwikkelen om een heerlijke en prachtige likeurwijn te geven, alles verliep helemaal naar wens. Kort gezegd, is dit te danken enerzijds aan het toeval en anderzijds aan zijn herinneringen uit een ver verleden met betrekking tot de schifting oogst die men aan de oevers van Rijn toepaste. Het tweede verhaaltje berust ook op een providentieel toeval. In 1847 werd de Markies van Lur-Saluces, eigenaar van Yquem, in Rusland opgehouden. En hij heeft toen opdracht gegeven te wachten op zijn terugkomst voordat men de druiven ging plukken ! Een waar wonder heeft zich toen voorgedaan ! Want het toeval wilde dat juist in dit jaar de grauwe schimmel bijzonder goed zijn werk kon doen en zo heeft men een prestigieuze wijn weten te produceren.

De historica betwisten deze verhaaltjes niet maar baseren zich op meer complexe gegevens. Zij leren ons onder andere dat de Nederlandse koopmannen die de zeehandel domineerden al aan het eind van de XVIe eeuw graag witte wijn kochten. Sommige wijnen hiervan, wat men de opwarmwijn noemt, werden omgezet in brandewijn en andere, meer zoete, wijnen werden gewoon “bewerkt”. De Nederlanders voegden er suiker aan toe en alcohol en siroop en lieten er planten in weken. Want zij moesten hun klanten in het Noorden die gek op zoete drankjes waren, tevreden stellen. In de XVIIe eeuw zijn de Nederlanders alom aanwezig in Bordeaux en de wijngaarden. Het staat vast dat zij het provoostambt van Barsac ertoe hebben aangezet zich te richten op zoete witte wijn met een residueel suikergehalte maar absoluut zonder de grauwe schimmel. Deze provoostambt die min of meer overeenkomt met de twee benamingen van Sauternes en Barsac, krijgt hierdoor een uitstekende reputatie. En in 1613 stellen de notabelen van Barsac de tekst van de “usances en voorrechten” van deze cru op. In 1647 stellen de rechterlijke ambtenaren en de Nederlanders samen een “wijn belastingheffing systeem” in waarin de vijf huidige gemeentes van de Sauternes wijn de tweede plaats innemen met een taxatie van 84 tot 105 Tournooise ponden, vlak achter de rode wijn van palus (95 tot 105). Beter nog, in nauwkeurig beschreven teksten uit 1666 staat het toepassen van een late wijnoogst beschreven in de streek van Bergerac en Sauternes. Maar was dit vanwege de botrytis ?

Sauternes en Barsac

De Grands Crus Classés

Aan het eind van de XVIIe eeuw heeft ongeveer twee derde van de cru's een eigen wijngaard geplant of ontwikkeld. De plaatselijke adelstand had veel geld geïnvesteerd in deze domeinen. En dit gaat door tot in de XVIIIe eeuw ondanks het feit dat de streekwijnen in 1740 voor een lagere prijs de deur uit gaan dan de noordelijke Graves wijnen en de Médoc wijnen die vier keer zo hoog staan genoteerd, van 1500 tot 1800 Tournooise ponden. Maar de zoete wijn van Sauternes en Barsac onderscheidt zich al aanzienlijk van de wijn van de "Entre-Deux-Mers" (tussen de Middellandse Zee en de Atlantische Oceaan), die door de Nederlanders voor de helft van de prijs wordt gekocht. In het begin van de XVIIIe eeuw loopt de belangrijkste wijnstreek parallel met de Garonne, in de jaren 1770 – 1810 breidt deze streek zich uit naar het achterland, naar de kiezelachtige heuvelrondingen van Bommès en Sauternes. De rol gespeeld door de families Sauvage d'Yquem opgevolgd door Lur-Saluces, eigenaar van Yquem, St Cricq, Filhot en Coutet, is bepalend geweest wat betreft de keuze van de manier van planten, de witte druivensoorten en de methode van schifting oogsten van overrijpe druiven. Jefferson, de toekomstige president van de Verenigde Staten, had het goed ingeschat, hij kwam in 1787 naar de Bordeaux streek en heeft, eenmaal terug in de Verenigde Staten, bij de Consul van de Verenigde Staten in Bordeaux 85 kratten van 12 flessen besteld, waaronder Sauternes wijn, die "bij de Graaf van Lur-Saluces" gehaald moesten worden. In de door hem persoonlijk opgestelde classificatie had Jefferson ook de zoete wijn van Barsac, Preignac en Sauternes geplaatst, dezelfde wijn waarvan de Intendant van Guyenne in 1741 op schrift stelde dat men pas tot de wijnoogst overging "als de druiven praktisch verrot" waren En hij voegde hieraan toe dat de oogst "in meerdere malen verricht werd om een zoetere wijn te verkrijgen". Dit is dus wel voldoende bewijs van de aanwezigheid van de grauwe schimmel en het feit dat men een schifting oogstmethode toepaste.

De classificatie van 1855

In de Bordeaux streek doet de notie van cru zijn opkomst in het tweede deel van de XVIIe eeuw. Men onderscheidde toen al enkele grote wijnen afkomstig van een bijzondere grond, de trots van eigenaren die zich mochten verheugen in de uitstekende kwaliteit van hun producten. Dit is met name het geval voor rode wijn, te weten het beroemde viertal : Haut-Brion, Latour, Margaux en Lafite. Daarnaast bereiken enkele grote domeinen in de Sauternes streek ook dit niveau van officiële bekendheid. Het feit dat zij zich gespecialiseerd hadden in het produceren van zoete witte wijn met grauwe schimmel, heeft beslist zijn steentje bijgedragen hiertoe. Temeer daar na de periode van de Revolutie en het Empire, een ware ramp voor de handel in Bordeaux en de wijnexport, de Julie Monarchie er eindelijk voor zorgt dat alles weer normaal kan verlopen. In de Sauternes streek plant men maar door, de schifting oogstmethode wordt nu overal toegepast en de nieuwe klanten in Bordeaux, Duitsers, Nederlanders en Belgen, zijn zeer geïnteresseerd in grote zoete wijnen. Net als de Engelsen en de Russen die alleen het beste van het beste wilden, dus de elixir van Sauternes.

Anders dan in andere streken waar een cru een grondgebied kan beslaan dat het eigendom is van meerdere mensen en zelfs van twee of drie dorpen, komt een cru in de Bordeaux streek overeen met een wijnbouwbedrijf dat deel uitmaakt van een A.O.C., dat een wijn verkoopt die op het landgoed is geproduceerd of op het deel van het landgoed dat de cru betreft. De term "château" heeft in de Bordeaux streek de betekenis van cru gekregen zelfs in het geval het betreffende château een bouwvallig gebouwtje is. In de Sauternes streek zijn praktisch alle gebouwen een kasteel volgens de architectonische zin en sommige oude of ultra-moderne wijnkelders zijn zowel functioneel als heel mooi.

Dit begrip van cru was zo uitdrukkelijk aanwezig in de jaren 1850 dat de makelaars zich bijzonder gingen interesseren voor de productie van Yquem, Coutet of Filhot en dat deze wijnen vanaf dat moment zeer in trek zijn in Parijs en in de hofhoudingen in midden of oost Europa waar de bijzonder actieve Markies van Lur-Saluces ze goed heeft weten te verkopen. Het gevolg hiervan was dat de prijs van een fust in twintig jaar met honderd procent omhoog ging. Dit was de gouden tijd waarin de handelaar Focke en de Markies van Lur-Saluces profijt hebben weten te trekken van het gelukkige toeval beschreven in de hierboven vermelde verhaaltjes die eigenlijk best waar kunnen zijn.

Dit is dus de situatie waarin, in 1855, onder het Tweede Empire, tijdens de Universele Tentoonstelling in Parijs waar ieder departement zijn eigen producten laat zien, de Kamer van Koophandel van Bordeaux de Corporatie van Makelaars verzoekt een classificatie van de beste wijnen op te stellen. Deze makelaars worden terecht beschouwd als integere en onafhankelijke professionals die vaak in de wijngaard te vinden zijn, die de wijn proeven en meewerken aan de prijsstelling. Het zijn trouwens officiële ambtenaren aangesteld middels een overheidsbesluit. In de inleiding van de voorgestelde classificatie,

Sauternes en Barsac

De Grands Crus Classés

zeggen zij dat zij “alle mogelijke inlichtingen hebben ingewonnen”. Zij beschikten ook over een groot archief van de voorafgaande jaren en over hun eigen degustatie notaties die bijzonder nauwkeurig waren. De grote verantwoordelijkheid die op hun schouders wordt geladen, verontrust hen wel iets en zij geven dan ook onmiddellijk aan dat hun lijst “niet bij iedereen in de smaak kan vallen” en dat ze erin volstaan hebben een “werk verricht in het licht van de hun gegeven gegevens” op te stellen, dat wil zeggen van de Kamer van Koophandel. Wat betreft de rode wijn, werden alleen de cru's van Médoc en Château Haut-Brion geklasseerd, in vijf categorieën. En van de witte wijn alleen Sauternes en Barsac. De Château d'Yquem kreeg als enige de unieke benaming van “premier cru supérieur”, hiermee viel hij buiten de classificatie. Hij werd gevolgd door negen eerste cru's en elf tweede cru's. De hiërarchie was dus strenger voor de Sauternes wijn, twee categorieën in plaats van vijf.

Deze zeer bekende classificatie rust in feite op meerdere eerder opgestelde classificaties die werden gecontroleerd en toegepast door de officiële prijsstelling. Hij riep geen verzet op aangezien de makers zich ertoe beperkten châteaux te belonen die allang het bewijs van hun excellentie geleverd hadden.

De grote cru's van Sauternes en Barsac trokken aldus profijt van de reclame die hiermee gepaard ging. In 1859 heeft de broer van de Tsaar van Rusland, de Groothertog van Constantijn 3049 euro's betaald voor een fust Yquem van 1847. Dit was voor die tijd een ongelofelijke prijs, vier tot vijf keer hoger dan een Latour of Margaux ! In de twintig hierop volgende jaren deden de cru's van Sauternes het vaak beter dan de tweede cru's van Médoc, ze stonden meerdere malen op de eerste plaats. Hun naamsbekendheid was nu een gegeven en de hiermee gepaard gaande welvaart voor de hele streek verklaart de terugkomst in de Sauternes streek van oude aristocratische families zoals de Pontac, de Sigalas, de Rolland en vele anderen.

Na de afschuwelijke crisis met de druifluis, die trouwens minder heftig was in de Sauternes streek dan elders, hebben de grand crus hun vroegere glorie terug weten te vinden. En gezien het feit dat de voorkeur voor zachte zoete wijnen zich flink had ontwikkeld tussen de twee wereldoorlogen in, heeft deze wijn niet veel last van de grote crisis van 1929 gehad. De situatie verslechterde echter aanzienlijk vanaf 1950 met de verontrustende verkoeling van de vraag naar witte wijn en de voorliefde voor rode wijn. De jaren zestig volgden dit spoor, maar nu wegens de weersomstandigheden. Een heleboel investeringen werden dan ook stopgezet. De opleving stamt uit de jaren 80 met een goede 83 en de uitstekende 86, vergelijkbaar met de magnifieke 1937. Dit is te danken aan de nationale en vooral internationale pers die zich opnieuw zijn gaan interesseren voor de grote wijnen van de Sauternes streek en aan de nieuwe consumptiegewoonten. Maar bovenal aan de lange en soms afmattende weerstand van de grote cru's en het feit dat enkele mensen die helemaal verliefd op de wijngaard waren, enkele cru's hebben opgekocht en gerestaureerd. De les die men hieruit kan trekken is eigenlijk heel simpel : de classificatie van 1855, een voorloper van de A.O.C., heeft een verantwoordelijkheidsgevoel opgeroepen dat van generatie op generatie wordt overgebracht. Deze classificatie viert binnenkort zijn hondervijftigste verjaardag. “De eer die ons is toegeworpen in stand houden”, dit is schijnbaar het veeleisende motto van de 26 châteaux die deel uitmaken van het “Syndicat des Crus Classés de Sauternes et Barsac” en dat nagenoeg 45% van de beplante oppervlakte vertegenwoordigt en 70% van de omzet.

Spijs en Grands Crus: weelderige combinaties

Men kan heel goed een Grand Cru van Sauternes of Barsac zomaar voor het genoeg drinken, los van een maaltijd, zijn karakter en zijn extravagantie rechtvaardigen dit volkomen. Als de kou intreedt aan het eind van de middag in de wintermaanden in Engeland, Zweden of Duitsland, of 's zomers onder de pergola in de tuin, weten onze Noordelijke burens zich heel goed te handhaven op dit punt.

Sommige pessimisten fluisteren dat dit in feite de enige manier is om deze grote zoete wijnen werkelijk te appreciëren : hun extreme zachtheid is zodanig dat zij, naar het schijnt, niet bij enig gerecht geserveerd kunnen worden. Heden ten dage wordt deze uitgesproken mening, die veel van een vooroordeel weg heeft, volledig tegengesproken door talrijke trouwe liefhebbers en creatieve chefs. Dit houdt beslist niet in dat alles mogelijk is maar men zoekt naar een combinatie gebaseerd op een smaakfysiologie, en zelfs op de kennis van exotische culinaire tradities die al eeuwen lang kruidig en zoet hebben weten te combineren, die weten dat een zachte wijn volledig tot zijn recht komt bij vlees van

Sauternes en Barsac

De Grands Crus Classés

gevogelte, die niet aarzelen graan en fruit samen te voegen of amandelen en wrange sinaasappelen. Hieruit kan men twee grote lijnen van combinaties afleiden : contrasterend met spijs en wijn die totaal verschillend zijn voor een optimaal culinair genoeg en harmonieus met gelijksoortige elementen, zoet bij zoet en fruitig plus fruitig. In beide gevallen draagt ieder ingrediënt bij tot de synergie.

Bij de aanvang van een maaltijd, vormt de fruitige en frisse meloen een ware uitnodiging voor een grand cru. Fruit trekt fruit aan en de wijn wordt gesublimeerd door deze in feite heel bescheiden partner. Dit is een klassieke en rustgevende combinatie. Bij foie gras bevestigt de uitzondering de regel aangezien normaal gesproken vet (gras) vraagt om een licht zure witte wijn ter compensatie. Maar de foie gras, of hij nu koel of lauwwarm geserveerd wordt, zonder iets erbij of met druiven en appels, gaat meestal vergezeld van een zoete witte wijn. Het risico ligt dus in de gedachte som van : vet + vet. Deze combinatie is zo uitzonderlijk omdat de suiker van de wijn en het zout van de lever, die niet al te sterk aanwezig zijn, deze vreedzame tegenstelling uitstekend accepteren. Hier komt bij dat de zure smaak van de wijn, die haast niet te onderkennen maar wel degelijk aanwezig is, wordt gevaloriseerd door het zout en het vet van de lever. Kort gezegd, dit is een Chinees huwelijk : zout + zoet + zuur + vet ! In bepaalde gevallen reageert de delicate wrangheid van de wijn op die van de lever, en met name als laatstgenoemde niet heel vers meer is.

Het voorbeeld van foie gras zet de gourmets aan het denken. Probeer eens een Sauternes bij een quiche waarvan de gerookte noten aansluiten bij de bitter-brandige geur van de wijn, of, waarom niet, bij baarsquenelles met nantua saus. Heel overtuigend ! Maar op de voorwaarde dat het geheel goed kruidig geserveerd wordt en op geraffineerde wijze bereid is zonder gril. Kreeft, krab, rivierkreeft of langoustine zijn in staat een zeer oude Barsac of Sauternes te sublimeren.

Laat u ook eens verleiden door de mosselpasteitjes, oesterravioli met kerry, Jakobsschelpen met stukjes lof of kalfszwezerik bereid door enkele grote chefs in de Gironde met een Grand Cru van respectabele leeftijd.

De mogelijkheden zijn gewoon heel groot. In het laatste decennium heeft men in de Franse keuken en elders de combinatie van vis met Sauternes en Barsac in ere hersteld. Op de voorwaarde echter dat het magere vis betreft bereid met mousselinesaus, hollandaisesaus, normandische saus of américainesaus met overdadig gebruik van kruiden. Bij deze delicate combinaties doen nobele vissen zoals tong, tarbot, zeeduivel en zeebaars wonderen.

«Bij gevogelte kiest men eigenlijk altijd voor rode wijn. In Sauternes weet men echter al eeuwen lang dat een zoete witte wijn heerlijk kan zijn bij een eenvoudige gegrilde kip of kip met knoflook om dat de teentjes die helemaal ingemaakt zijn, doen denken aan de geur van de "grauwe schimmel". Het vlees van gevogelte is meestal mager ondanks de smeugheid verkregen tijdens het bereidingsproces. Dit vraagt dus om een goed gestructureerde, sappige witte wijn met een heerlijk bouquet. Gevogelte bereid volgens Chinese recepten of op de New-Orleans manier, lenen zich hier helemaal goed voor. Op een hoger niveau, kan men de licht getruffeerde "poularde en vessie" proberen of eend met fruit, kersen of perzikken, druiven of sinaasappelen. Heerlijk ! En wat betreft eendfilet (magret) de smaak van paddestoelen, van de bescheiden truffel, van de knoflookcrème, van de foie gras die hier vaak mee gepaard gaat, vragen om een heerlijke zoete witte wijn. Magret kan ook bereid worden met kersen, peren of Sauternes ! Wit zoekt wit, laten we dus eens de belegen taboe's naast ons neerleggen en, met de gerechten ontworpen door de nieuwe chefs, een Sauternes of een Barsac nemen bij bepaalde schotels wit vlees. Bij varkensvlees, geen probleem als het bereid is met vruchten of volgens een Aziatisch recept : de kruiden, het fruit, alle ingetrokken geuren bereiden uw smaakpapillen voor op een verrassende combinatie. In dezelfde trend leent kalfsvlees zich heel goed voor zachte geuren of contrasten. Groente speelt hierbij uiteraard ook een rol. In de vegetarische keuken weet men hier alles van af, zoals bijvoorbeeld goed doorbakken courgettes en aubergines – deze doen het uitstekend met een zoete witte wijn – of in combinatie met graan en kaas. Hier kan men eens een jonge zoete witte wijn proberen.

Terug naar de klassieke methodes met schimmelkaas bijvoorbeeld zoals Bleu d'Auvergne of Roquefort. Zij hebben reeds de vier basismaken en zijn uitstekend te combineren met de Grands Crus van de zoete witte wijnen. Maar andere combinaties mogen niet vergeten worden : de Maroilles of de Munster of schapenkaas uit Frankrijk of elders. Kaas biedt bovendien het voordeel dat een opgemaakte maar niet helemaal leeggeschonken fles ook voor het vervolg gebruikt kan worden ! Dat wil zeggen bij bepaalde desserts. Niet allemaal natuurlijk, het betreft voornamelijk desserts met licht zure vruchten

Sauternes en Barsac

De Grands Crus Classés

zoals aardbeien of een vruchtensalade met kleine rode vruchten, kiwi's, sinaasappel enz.. In dezelfde lijn kan men de meeste Grands Crus serveren bij vruchtentaarten, de Tarte Tatin, de Tarte Bourdaloue. Maar nooit bij chocolade, de voorkeur gaat uit naar droge pâtisserie, het liefst met amandelen. En nog eenvoudiger, gewoon heerlijk bij flensjes, wafels of wentelteefjes.

CLAUDE PEYROUTET.

de schrijver dan deze tekst, heeft lang les gegeven aan de voorbereidende opleiding van het wijnbouwlyceum van Bordeaux-Blanquefort. Hij heeft bovendien "le Livre du Vin" en "Le Grand Livre de Bordeaux" getekend bij de uitgeverij Solar en "Les Vins Blancs" bij de uitgeverij Bordas en, onder het sympathieke pseudoniem van Claude Carmenère "Les Vins de France" bij uitgeverij Nathan.

