

<p style="text-align: center;">Masterclass Languedoc door Ron Andes MV Verslag Lieske Vos, eindredactie Paul Op ten Berg</p>

Namens het CIVL (Conseil Interprofessionnel des Vins du Languedoc) waren de leden van het NGS uitgenodigd om deel te nemen aan de masterclass over wijnen uit de Languedoc, die plaatsvond op maandag 17 november 2008 in restaurant de Echoput te Hoog Soeren.

Tijdens deze door Ron Andes MV verzorgde masterclass werden de nieuwste ontwikkelingen in dit gebied behandeld, gevolgd door een boeiende en leerzame proeverij van 6 sessies van elk 3 wijnen.

Inleiding

Op 3 mei 2007 heeft de Franse overheid de AOC Languedoc goedgekeurd. Wat houdt dit voor ons in?

De productie van de Languedoc-Roussillon is te verdelen in twee categorieën:

- VQPRD (voornamelijk AOC en VDN, 23% van het volume)
- Vin de Pays (buiten beschouwing gelaten)

Onderverdeling

Het grote Coteaux du Languedoc gebied telt, verspreid over 168 gemeentes in de departementen Aude, Hérault en Gard, maar liefst 15.600 hectare aan wijngaarden in productie. Binnen de Coteaux du Languedoc onderscheiden we:

- Pic Saint-Loup
- Terre de Sommières
- Muscats (de Lunel, de Mireval, de Frontignan)
- Terrasses du Larzac, Montpeyrroux, Saint Saturnin
- Grés de Montpellier en subcru's
- Clairette du Languedoc
- Cabrières
- Pézenas
- Picpoul de Pinet
- Terrasses de Béziers
- Quatourze
- La Clape
- Malepère

De AOC's buiten Coteaux du Languedoc zijn:

- Minervois (en Muscat de St-Jean de Minervois)
- Minervois La Livinière
- Corbières
- Corbières-Boutenac
- Fitou
- Cabardès
- Limoux
- Roussillon

De AOC's van de Roussillon zijn:

- Côtes du Roussillon
- Côtes de Roussillon Villages
- Côtes de Roussillon Villages Latour de France
- Côtes de Roussillon Villages Caramany
- Côtes de Roussillon Villages Lesquerde
- Côtes de Roussillon Villages Tautavel
- Les Aspres
- Collioure

We kunnen de volgende terroirs onderscheiden:

- In het noorden: klei, zandsteen en mergel
- Aan de noordoostkust: harde zandsteen, grind en mergel
- In het noorden landinwaarts: meer lijsteen, basalt
- In het centrum: kalkhoudende klei, kiezel en leisteen
- In het zuiden: leisteen, gneis en zandsteen
- In het westen: kalkhoudende klei, leisteen en kiezels

Proeverij

De nadruk lag op het terroir. Er werd geproefd van noord naar zuid.

SESSIE 1

Picpoul de Pinet 2007, Domaine Félines-Jourdan www.felines-jourdan.com

100% picpoul. Oude rotslagen kalk met alluviale top laag. Importeur Résidence Wijnen ± € 6,50. K helder met een groenige zweem G fris, appelig, ziltig, lichte citrusvruchten S fruitig, fris A redelijk.

La Clape 'Réserve' Blanc 2006, Mas du Soleilla www.mas-du-soleilla.com

70% roussanne en 30% bourboulenc. Harde zandsteen, rode klei en kiezel. Importeur De Bruyn Wijnkopers ± € 13,50. K helder met goudtint. G krachtig, floraal, hout, vanille. S tonen van hout A kruidig T mooi glas.

Corbières 'Château Haut-Gléon' 2007, Domaine Haut Gléon www.hautgleon.com

30% syrah, 40% grenache noir en 30% carignan (vieilles vignes). Kalkhoudende klei, kiezels en lijsteen. Importeur Goessens Wijnen ± € 15,50. K geelgoud met groenzweem G tropisch fruit, bloemig S fruitig, geen overdreven zuren T mooi in balans.

SESSIE 2

Pic-Saint-Loup 'Les Nobles Pierres' 2004, Château de Lascaux www.chateau-lascaux.com

80% syrah en 20% grenache noir. Klei, zandsteen en mergel. Importeur Van Eycks Wijnkelder ± € 6,00. K Bordeauxrood G rood fruit (bessen, aardbeien), pepertje S jong fruit, astringent A kort, bittertje

Terrasses du Larzac 'Cuvée Charles' 2004, Domaine La Croix Chaptal www.lacroixchaptal.com

Langdurige cuvaison van 30-40 dagen. 36% grenache noir, 32% syrah (vieilles vignes) en 32% carignan. Leistein. Rijping gedurende 23 maanden, waarvan minstens de helft op fust. Geen importeur. ± € 11,50. K dieper Bordeauxrood G licht animaal, stallucht, boers S smaakvol, mooie rondeur T geur en smaak zijn verschillend, nu drinken

Grès de Montpellier 2005, Château de l'Engarran www.chateau-engarran.com

50% syrah, 30% grenache noir en 20% carignan. Harde kalksteen en alpine kiezels. Rijping op hout gedurende 12-16 maanden. ± € 9,00. K rood G fruitig, gekonfijt, gestoofd S fruitig, bitters A scherpte T enkelvoudig, droppig

SESSIE 3

Pézenas 'Mas des Mas' 2007, AOC Coteaux du Languedoc, Les Domaines Paul Mas www.paulmas.com

38% mourvèdre, 30% grenache noir, 28% syrah en 4% carignan, 23-50 jaar oude stokken. Zandsteen, leisteen, grind, vulkanisch basalt. Na de 5 dagen durende gisting blijft de wijn nog 3 weken op de schillen liggen. 30% wordt opgevoed op Amerikaans eiken en 70% in cementen cuves. Importeur Poot Agenturen ± € 15,00. K helder

roodpaars G warme tonen van kersen, jammy, licht kruidig, vanille S mooi, vol, fruitig, zachte tannines, licht kruidig pepertje A prima T rondheid en balans

Faugères 'La Closeraie' 2007, Abbaye Sylva Plana - Domaine Deshenrys

www.vignoblesbouchard.com

Leisteen en kalkrijke klei met hoge zuurgraad. Grenache noir, syrah, carignan en mourvèdre. Grenache en mourvèdre ondergingen macération carbonique, syrah en carignan werden traditioneel vergist met langdurige inweking. Geen importeur ± € 7,50. K dieprood G frisse citroen en limoen, bosgeur, rokerig, eucalyptus, mint S fris, fruitig, bessig, licht astringent A hangt aan, bittertje

Saint-Chinian-Roquebrun 'La Grange des Combes' 2006, Cave de Roquebrun

www.cave-roquebrun.fr

Leisteen en zandsteen. 50% syrah, 30% grenache noir en 20% mourvèdre, vergist en opgevoed op roestvrijstalen tank. Importeur LDDV / van Heijst & Co. ± € 6,50. K helder paars-rood, paarse rand G aangenaam, vol, bessen, paprika, boenwas S rijp, fruitig, vol

SESSIE 4

Saint-Chinian-Berlou 'Cuvée Georges Dardé' 2003, Cave de Berlou / Château des Albières

Leisteen en zandsteen. Carignan (vieilles vignes), grenache noir, mourvèdre en syrah. Importeur Intercaves ± € 6,25. K verouderd, bruin G rijp, animaal, stallucht S redelijk, nog wel voldoende tannines, maar mist fruit A te ver geëvolueerd T geur doet meer vermoeden dan smaak

Minervois 'Quintessence' 2006, Domaine Terres Georges

Leisteen, kalkrijke mergel en rivierkeien. 100% syrah. Importeur Mitius, België www.mitius.be € 8,18 ex. K dik volrood G vegetaal, complex, lichte kruidigheid S enkelvoudig T de smaak stelt teleur

Minervois La Livinière 2000, Clos Centeilles <http://pagesperso-orange.fr/stephane.boyer34/french/acceuil.htm>

Leisteen met dikke kalklaag en roze marmar. Van gelijke delen mourvèdre, syrah en grenache noir. Importeur Heisterkamp Wijnkopers ± € 10,00. K bruine verkleuring G warme, verouderde tonen S op zijn top T moet nu gedronken worden

SESSIE 5

Cabardès 'Proprietor's Reserve' 2005, O'Vineyards www.ovineyards.com

Kalksteen, graniet, leisteen en gneis. De topwijn van een Amerikaanse wijnfamilie die hier is neergestreken, krijgt de uiterste zorg: streng snoeien, ontbladeren, groene oogst, pluk in bakken van 40 kg, sorteertafel, zwaartekracht, vergist met twee maal daags onderdompelen van de hoed, opgevoed op 500 liter vaten van nieuw Frans eiken gedurende 18 maanden. Geen importeur ± € 23,00. K donker paars G bessen, kersen, jong, iets droppig S mooie fruitige wijn, goed in balans A prima

Côtes de Malepère 2007, Château de Cointes www.chateaucointes.com

Kalkhoudende klei en verweerde zandsteen. 50% merlot, 20% cabernet franc, 20% cabernet sauvignon en 10% grenache noir. Opvoeding op cuves van beton met coating van kunststof. Geen importeur ± € 5,00. K paars-rood G groene paprika, yoghurt S jong, fruitig, harde tonen

Cuvée d'A Réserve L.R.T., 2007 Domaine Astruc www.dastruc.com

Vin de Pays d'Occ. De afkorting L.R.T. staat voor Limoux Red Trial. Lichte kalkhoudende klei met kleine kiezels. 55% merlot, 25% syrah en 20% cabernet sauvignon. Rijping op

60% nieuwe barriques en 40% op oude foeders. Geen importeur. K paars-rood G cassis, groenig S sappig maar dun

SESSIE 6

Quatourze 'Cuvée Nautica' 2006, Château Notre Dame de Quatourze

Zandsteen met rolkeien. Grenache noir, syrah, mourvèdre en cinsault. Geen importeur. K Bordeauxrood G gedroogd fruit, alcohol, hout S mooi vol, vrij hoge zuurgraad T mooie gastronomische wijn

Corbières 'Cuvée Antonio Seguí' 2004, Domaine Haut Gléon www.hautgleon.com

Kalkhoudende klei, kiezels en leisteen. Carignan (max. 50 %), syrah, grenache noir en mourvèdre. Importeur Goessens ± € 16,00. K donker rood G bramen, honing, wat zuivel S fruitig, mooie tannines, aardige zuren, iets zuivel en alcohol

Corbières-Boutenac 'Agapê' 2003, Domaine Adenis www.domaine-adenis.com

Kalkhoudende klei, leisteen en rode zandsteen. 60% carignan (oude stokken), 30% grenache noir en 10% syrah. Opvoeding 14 maanden op een jaar oude - en voor syrah nieuwe - eiken vaten, Geen importeur. ± € 15,00. K robijnrood G gedroogde pruimen, aceton, kruidnagel, zwarte bessen S complex, zeker voor zo'n atypisch jaar A mooie lengte, aangenaam

De lunch

Aperitief:

Blanquette de Limoux, Château Rives-Blanques www.rives-blanques.com

Lichte kalkhoudende klei, kleine kiezels. 90% mauzac, aangevuld met chardonnay en chenin blanc. Importeur Colaris ± € 12,50.

Voorgerecht:

Virtuele salade 'Bretagne'

Prei, wortel, venkel, biet en meiknol in blokjes, knapperig vers en als frisse sorbet

Begeleidende wijnen (van bodems met oude rotslagen van kalk met alluviale toplaag):

- **Picpoul de Pinet 2007, Hugues de Beauvignac**
Importeur Kwast ± € 6,00.
- **Picpoul de Pinet 2007, Domaine des Lauriers**
Importeur Passport wijnen ± € 6,25.
- **Picpoul de Pinet 2006, Terre de Neptune**
Importeur De Druiventros ± € 6,25.

Wijn & spijs: In feite proeven we hier 15 combinaties, dus het valt niet mee. Toch zijn de jonge wijnen frisser en valt de derde weg. De eerste wint het, behalve bij de meiknol. De tweede blijft ook redelijk mooi.

Tussengerecht:

Wilde eend

Op karkas gebraden 'à l'orange' met wortelmousseline, gebraiseerde witlof, gelagerde aceto balsamico en sinaasappeljus

Begeleidende wijnen:

- **Minervois 'GSM' 2006, Château La Bouscade www.labouscade.com**

Leisteen, kalkrijke mergel en rivierkeien. Grenache noir, syrah en mourvèdre. Lichte houtrijping. Importeur Van Hende, België www.vanhende.com ± € 11,25.

- **Coteaux du Languedoc 'O du Clos' 2006, Clos des Nines**
Kiezelsteen terrassen. 80% syrah en 20% grenache noir. 12 maanden houtopvoeding. Importeur De Gouden Leeuw ± € 10,00.
- **Coteaux du Languedoc-Montpeyroux 'l'Esprit de Font Caude' 2004, Domaine Alain Chabanon www.domainechabanon.com**
Leisteen. 55% syrah, 37% mourvèdre en 8% grenache noir. Biologische wijnbouw, handmatige pluk, sorteertafel, zwaartekracht, traditionele vinificatie met autochtone gisten, onderdampelen van de hoed en overpompen. Daarna 5 weken op de schillen. 24 maanden Franse barriques. Niet geklaard, ongefilterd. Geen importeur ± € 25,00.

Wijn & spijs: De meningen zijn verdeeld. Glas 1 en 3 krijgen bij het gerecht wat meer - niet negatief te noemen - zuren, sommigen vinden hierdoor glas 3 spannender. De meesten geven toch de voorkeur aan glas 2, mede door de prijs/kwaliteit verhouding.

Hoofdgerecht:

Edelhert

Sukade op duxelles van champignons, mousseline van knolselderij

Begeleidende wijnen:

- **Minervois-La Livinière 'Le Viala' 2005, Gérard Bertrand www.gerard-bertrand.com**
Leisteen, dikke kalklaag met roze marmer. 60% carignan (vieilles vignes), 25% grenache noir en 15% syrah. 12 maanden opvoeding op nieuw hout. Importeur ISPC ± € 37,00.
- **La Clape 'Premium' 2006, Château Camplazens www.camplazens.com**
Harde zandsteen, rode klei, kiezel. 85% syrah, 10% grenache noir en 5% mourvèdre. Een deel krijgt 12 maanden houtrijping, de rest rijpt op cuve, in totaal 2 jaar. Geen importeur ± € 15,00.
- **Corbières-Boutenac 'Villa Ferrae' 2005, Château Maylandie www.maylandie.fr**
Kalkhoudende klei, leisteen en rode zandsteen. 40% grenache noir, 30% carignan en 30% syrah. Groene oogst in juli. De oogst wordt volledig ontsteeld. Traditionele vergisting met daarna een maand inweking op de schillen. Opgevoed op barriques gedurende 12 maanden (nieuw, 1 jaar en 2 jaar oud). Geen importeur € 11,00.

Wijn & spijs: Het eerste glas vormt absoluut de mooiste combinatie bij dit gerecht, maar het betreft tevens de duurste wijn. Wijn drie is ook elegant te noemen bij het gerecht.

In plaats van een nagerecht genoten wij van de volgende dessertwijnen:

- **Muscat de Saint-Jean de Minervois 2007, Domaine de Barroubio www.barroubio.fr**
Zand- en leisteen, kalkrijke mergel en marmer. Muscat à petits grains. Importeur Wijnhandel Henk Rotteveel. Consument € 10,65.
- **Muscat de Frontignan 'Cuvée Prestige' 2007, Château de la Peyrade www.chateaulapeyrade.com** Importeur J.J.C. Kwast Wijnkopers
- **Muscat de Frontignan 'Cuvée Tradition', Château de la Peyrade www.chateaulapeyrade.com** Importeur J.J.C. Kwast Wijnkopers ± € 6,95

Tot slot

Het was een zeer interessante ochtend en middag, waarin heel duidelijk is geworden hoe in de Languedoc aan kwaliteitsverbetering wordt gewerkt.

CIVL www.languedoc-wines.com/english/civl_intro.asp

Ron Andes MV www.flyingwinebuyer.nl

Website Languedoc www.coteaux-languedoc.com