

BORDEAUX TOPJAAR 2005

Moeder natuur is vrijgevig geweest

Eén zekerheid: Bordeauxproducenten houden van een oogst zoals die in 2005. Ieder jaar zouden ze er zo één willen, een gemakkelijk te begeleiden oogst en een wijnbereiding zonder interventies.

Het continue gunstige weer leverde prachtig fruit op met een perfecte alcoholische en fenolische rijpheid maar ook met een ideale zuurgehalte en dat vormt nog steeds de basis van geconcentreerde en evenwichtige wijnen.

Alle kasteleigenaars en wijnmakers schreeuwen het uit: zij hebben nog niet eerder zo'n jaar meegemaakt.

Er was echter tijdens het jaar een vrees over de grote droogte, want Bordeaux kreeg niet minder dan 48% minder neerslag in de periode november 2004 tot oktober 2005. Maar finaal viel het allemaal zeer goed mee zelf uitstekend goed.

BORDEAUX TOPJAAR 2005

Dé vrees was de droogte en het gevaar bestaat dan dat de wijnstok alle vocht zou aanwenden om de plant zelf in leven te houden met als gevolg te weinig energie voor het fruit.

Waarom bleef dit fenomeen echter nagenoeg overal uit?

De verklaring schuilt achter de jaargang 2003 waar het in Bordeaux dan ongekend droog was.

De wijnstok reageert hierop door nog dieper met de wortels in de grond te gaan om aan vocht (water) te geraken. Een ideale situatie.

Er viel wel wat regen maar deze kwam werkelijk exact op het juiste moment. In april om de bladgroei te bevorderen, in mei om het bloeien te besproeien, in juli om de 'véraison' te ondersteunen (de periode waarop de druif van kleur verandert).

BORDEAUX TOPJAAR 2005

De regenbuien van eind augustus waren de aansteker van de bothrytis (edelrot – pourriture noble) in Sauternes.

Uiteindelijk was de regen in september die eerst de merlotdruiven dat laatste zetje naar perfectie gaf (8 tot 12 september) en later de cabernets (25 september).

De groeicyclus was iets laat begonnen en net toen iedereen rekening hield met een korte rijping van de druif (zoals in 2000) werd het een jaar van langzame, gestage groei onder ideale omstandigheden. De gevreesde regens (denk aan 1976) bleven uit en de producenten kregen een oogsttijd voorgeschoteld van niet eerder vertoonde 'rust'. Men kon simpelweg wachten tot elk perceel optimaal rijp werd. Hier en daar duurde de oogst vijf weken! Een record.

BORDEAUX TOPJAAR 2005

Château d'Issan stuurde de plukkers naar het strand tot de druiven optimaal rijp waren



BORDEAUX TOPJAAR 2005

Het grote verschil

Twee tegenovergestelde zaken bepaalden de kwaliteit van dit groots wijnjaar. Enerzijds het schitterende constante weer. Nooit te warm of te koud. Anderzijds de extreme droogte.

Het effect is waarneembaar in de wijnen. Enorme, natuurlijke concentratie, veel tannine, enorm veel body en structuur. Wat ook opvalt is de ongekende frisheid van de wijnen met prachtige geconcentreerde fruittonen. Alles bijna in perfect evenwicht.

Ook ongekend is het feit dat ook droog wit én zoet wit heel goed zijn in 2005 en dat is hét grote verschil met de andere jaargangen. Prachtige witte wijnen in Graves en Pessac-Léognan en indruk-wekkende Sauternes en Barsac.

Sauternes in 1997 bijvoorbeeld waren prachtig, maar veel rode wijnen waren dit niet echt.

BORDEAUX TOPJAAR 2005

Het grote verschil

Na de oogst 2004 was er veel regen gevallen vanaf de tweede helft van oktober. Dat dit de laatste écht natte periode in Bordeaux zou zijn tot 13 maanden later in november 2005 (!) was uitzonderlijk op een zware regenbui in april 2005 na.

December was minder koud dan normaal, maar februari en maart waren kouder. Dit hield de wijnstok langer in 'winterslaap'. Het effect hiervan was dat wanneer de wijnstok midden maart "ontwaakte" er geen groot vorstrisico meer was.

BORDEAUX TOPJAAR 2005

Daar is de lente!

Midden **maart** steeg het kwik plotseling tot zomerse waarden en half Bordeaux lag op het strand. Gelukkig zouden de wijnstokken hierop niet reageren. Het is slechts na de regen van eind maart dat de wijngaarden *en masse* uitliepen.

April was redelijk warm en vochtig. De wijnstokken profiteerden hiervan, maar de koele nachten remden overdadige groei tijdig af.

Dit was mogelijk de basis voor het unieke karakter van 2005.

Verder regende het van 22 april tot 26 april en daarna een week zonneshijn en daar houden de wijnstokken van. Gevolg: veel zichtbare embryonale druiventrossen en het teveel werd verwijderd. In 2005 was dit een minder zware klus dan normaal door het relatief geringe aantal trossen per wijnstok.

BORDEAUX TOPJAAR 2005

Mei verliep verder perfect, warm, droog en rond 23 mei was de bloei al overal zichtbaar onder ideale omstandigheden.

Daar is de zomer ...

Eind mei heerste er schitterend, zeer warm en droog weer met relatief koele nachten. Op 27 mei werd het uit 1922 daterende record met 33,4 graden in de schaduw *nét* niet gebroken.

De bloei verliep overal optimaal en begin **juni** was alles uitgebloeid. Enkele weken na de bloei zou blijken er bij de merlot-druiven wat problemen waren opgetreden. Dit had voor gevolg dat 2005 geen groot jaar zou zijn als het over opbrengst (hl/ha) zou gaan ook al door de hierop volgende hitte- en droogteperiode. Eind juni liep de temperatuur op tot boven 30° C. Bijkomend voordeel van de droogte: bitter weinig behandelingen van de wijngaard!

BORDEAUX TOPJAAR 2005

Lichtjaar

In **juli en augustus** hield het warme en droge weer stand. Wel wordt 20% méér zonlicht gemeten zonder de daarbij voorkomende hitte.

2005 was dus een lichtjaar.

Hier en daar wat regen met een hagelbui maar gelukkig zonder ernstige gevolgen. Rond 25 augustus viel er hier en daar nét voldoende regen om de véraison aan te wakkeren waardoor de druiven mooi van kleur veranderden. De kleine druiven bezaten een intens donkere schil.

2005 werd een kleurrijk jaar.

Het gemiddelde gewicht (van merlot bijvoorbeeld) lag ver beneden het gemiddelde. Normaal wegen 100 losse merlot-druiven 165/170 gram zoals in 2004, nu slechts 130 gram.

BORDEAUX TOPJAAR 2005

Droogte in augustus: de rivieren bereikten een nog lagere stand dan in 1976 of 1947 én toch zagen de wijngaarden er perfect uit. Ook was het niet te warm zoals in 1982. De koele nachten hielpen ook mee waardoor de druiven hun frisheid behielden.

Nazomer en oogst

Op 24 augustus was Château Haut Brion de eerste om de prachtige, goudkleurige sauvignon blanc binnen te halen.

De rest werd geplukt op 5 september, dankbaar gebruik makend van het gunstige effect van de kleine bui die in de nacht van 31 augustus viel. Op een lokaal buitje hier en daar na was de hele oogst droog. Een zeldzaam beeld in Bordeaux.

Het weer was zo perfect dat alleman verrast werd door de rust waarmee kon geplukt worden. Ook de duur van de oogst was bijzonder lang.

BORDEAUX TOPJAAR 2005

Château Haut-Brion begon als eerste te oogsten.



BORDEAUX TOPJAAR 2005

De eerste merlotdruiven werden op Pétrus geoogst op 7 september en de laatste op Château Pavie op 7 oktober, een volle maand verschil – van lokaal terroireffect gesproken!

Dat voor een druif die doorgaans voor de lunch rijp is en erna al overrijp... Het moment van optimale rijpheid was verdeeld over de verschillende percelen.

De druiven van kiezelhoudende grond leken later rijp te zijn dan deze van de meer 'vette' kleihoudende grond.

Eind september was de merlot-oogst nagenoeg overal binnen. De cabernets waren nu aan de beurt, met cabernet franc als eerste. Het begin van oktober was koel met koude nachten. Rond de tweede week van oktober draaide het weer en kwam er wat regen ...

BORDEAUX TOPJAAR 2005

Véronique en Alexander van Beek - Sanders waren dolblij met de geboorte van Haut-Bailly en Giscours 2005.



BORDEAUX TOPJAAR 2005

Wat is de algemene tendens?

Droog wit: prachtige enorme fruittonen met met mooie rijpe fruitzuren. Vinniger en frisser dan 2003, diep en vol zoals in 2000 maar in alle gevallen een veel betere balans molligheid/zuren.

Rood: bijna overal goede tot schitterende wijnen op de rechter én linkeroever. Overal een intens rijp, rood en zwart fruit. De vergelijking met 1982 en 1990 gaat op!

Overal veel tannine, massa's fruit en een mooie structuur en steeds met een gevoel van evenwichtige wijnen. Bewaarwijnen dus! Vergelijkingen met 1928, 1945 en 2000 en met de warme jaren 1929, 1947 en 2003 zijn mogelijk maar de techniek van wijnmaken is enorm veranderd en het gebeurt slechts zelden dat wijnen worden gemaakt met deze structuur, tannines én frisheid.

Geraadpleegde literatuur: De Wijnkrant 2006, In Vino Veritas, RVF

BORDEAUX TOPJAAR 2005

Wat proeven we?

1. Ch. Penau Laplagne - Puisseguin Saint-Emilion
2. Ch. Lestage-Simon - Haut-Médoc CBS
3. Ch. Ramafort - Médoc CB
4. Ch. Les Vimières - Haut-Médoc CB
5. Ch. Clarke - Listrac-Médoc CBS
6. Ch. Gloria - Saint-Julien CB
7. Ch. Larmande - Saint-Emilion GCC
8. Ch. Beauregard - Pomerol