

MALBEC



CHATEAU
LABADIE
MÉDOC



LE PETIT VERDOT

Beste mensen,

het is me wat. Wat kan het snel gaan, vijftien jaar geleden stond iedereen nog bij ze op de stoep, of ze alsjeblieft hun wijn wilden verkopen. De prijs was niet zo belangrijk. Médoc, dat was handel. De topwijnen uit Margaux, Pauillac, etc. waren niet meer te betalen, heel het Verre Oosten wilde zich wentelen in weelde, Top-Bordeaux hoorde naast luxe Duitse auto's en Haute Couture bij de geslaagden in het leven. Wie geen belachelijke bedragen wilde betalen maar wel van Médoc hield moest een niveau tje lager zijn heil zoeken. Zo werden de prijzen van de eens betaalbare en waar voor hun geld leverende wijnen, meegezogen. Veel producenten onder de top zagen wel brood in deze toegenomen belangstelling en pasten naast de prijs ook hun wijnen aan: lekker veel luxe eikehout, veel kleur en extract, dan leek het wel wat op de luxere bovenlaag, een "nog betaalbare" Médoc die in alles leek op het echte werk, behalve dan de diepgang en complexiteit. Het waren fijne tijden voor de wijnproducenten met een neus voor handel. Dat trok ook nieuwe wijnproducenten: instappers van buitenaf, mensen die hun fortuin elders hadden vergaard en een tweede leven begonnen waar ze altijd al van hadden gedroomd. Ze kochten domeinen, restaureerden ze tot blinkende paleisjes en installeerden vermogens in moderne apparatuur. Alle seinen stonden op groen, het was een heerlijke tijd, voor een bepaalde groep althans.

Trouw aan terroir

Niet iedereen werd gelukkig van deze ontwikkelingen. Veel minder bekende en kleinere producenten hadden trouwe vaste klanten (importeurs) die jarenlang voor een redelijke prijs wijn kochten en de consument van betaalbaar vineus genoeg voorzagen. Wat doe je als je buurman de hoofdprijs krijgt voor zijn wijnen en je andere buurman ook. Je gaat mee, minder gretig misschien, maar toch, in kleinere stappen, proberen je vaste afnemers nog te behouden. Niet de stijl dramatisch aanpassen aan de vraag in de markt, maar vasthouden aan de unieke wijnstijl die de streek zo kenmerkt en zo beroemd heeft gemaakt. Geen op dubbel nieuw eikehout gerijpte wijn (ja, dat werd door sommige producenten gedaan: eerst 12 maanden op nieuwe vaten en daarna nog eens een periode op nieuwe vaten), maar de wijn maken waar je zelf in gelooft. De wijn zoals die nergens anders ter wereld kan worden gemaakt dan in jouw eigen wijngaard. Het tot expressie brengen van het eigen, unieke terroir. Beetje trots, gevoel van authenticiteit, beheer van een erfenis, verbondenheid met de streek, met de voorouders. En ja, omdat je er van moet bestaan zeg je geen nee als de prijzen stijgen en je er zelf ook op vooruit kunt gaan. En toch dat gevoel van komt dit wel goed, is het wel houdbaar die prijzen en die overdreven zwaar aangezette wijnstijl. Inderdaad, het kwam niet goed, althans niet zo als velen verwacht hadden. De consument haakte langzaam, maar zeker af. Er heerst nu een stille crisis, want er over praten en schrijven doe je niet, is bovendien slecht voor het imago en dus de handel. Het kost moeite om de wijn te verkopen.

Consument is niet gek

Ook ik heb me vaak afgevraagd hoelang het nog hosanna zou zijn in Médoc, de topwijnen, daar is nooit genoeg van en van de besten is de kwaliteit zo uniek en fraai dat je dat nergens anders ter wereld vindt en dus moet betalen wat een gek er voor over heeft. Maar in de niveau's daaronder is het een heel ander verhaal, daar kun je tegenwoordig heel goed elders in de wereld een goed alternatief voor vinden. Wel wat anders van stijl, maar toch ook niet zo heel erg anders en ook mooi en zorgvuldig gemaakt. Ik schreef onlangs aan een wijnschrijver: "Zeg nou zelf, hoelang geloof jij als consument dat een wijn groot is (hard, eikehout, stroef, nukking) zoals vele wijnschrijvers (niet jij!) steeds maar durven te beweren, mensen zijn uiteindelijk toch niet gek (hoewel je dat soms wel zou denken) ze drinken natuurlijk ook wel "lekkere" wijnen, en zelfs de gemiddelde consument gaat zich na lange tijd afvragen waarom ze zich nog langer laten uitschelden door een dure wijn uit de Médoc/Bordeaux, terwijl er overal ter wereld wijnen worden gemaakt die een lief liedje voor je zingen en ook nog voor minder geld. Het kwartje begint te vallen."

Getalenteerde, gedreven wijnmaker

Ik heb altijd een zwak gehad voor de wijnen van Jérôme Bibey van Château Labadie. Een producent van betaalbare, authentieke en subliem gemaakte Médoc's, voor mij de standaard voor de Appellation, geen top wijngaard, maar wel een goede. Het volle potentieel van zijn terroir schittert in zijn wijnen, zó is Médoc. Balans, kracht, elegantie, tikje stugheid, iets gereserveerd, maar ook lang, diep en fris, met dat unieke, iets koele en ook weer aardse, kruidige, genuanceerde fruit. Telkens weer nieuwe indrukken bij een volgend glas en de volgende dag. Geen topwijn, maar wel eentje die zo vanzelfsprekend en boeiend is dat je elke keer weer blij wordt als je hem drinkt.

Souplesse of spanning

Het is dus crisis in Bordeaux, ook in Médoc, prijzen liggen gelijk of soms lager dan in de Languedoc. Ooit het gebied waar simpele wijntjes vandaan kwamen, wijntjes die niets kostten en het natuurlijk op geen enkele wijze konden opnemen tegen de grootheden uit het Bordeaux gebied. Nee, de revolutie, de Fransen hebben er ervaring mee, heeft plaatsgevonden, een "gewone" Bordeaux kost evenveel of zelfs minder dan een "gewone" Languedoc, een iets betere Saint-Chinian, Faugères of Roussillon kost evenveel als een Médoc. Ja, dat mag je wel een revolutie noemen. Komt bij dat Zuid-Franse wijnen vaak ronder, warmer en zachter zijn dan de iets frissere en tijkje stuggere Bordeaux, grof gezegd: vriendelijk tegenover gereserveerd. Maar je kunt het ook zó zien: gemakkelijk tegenover spannend. Het is een kwestie van voorkeur.

Buitenkans

Dankzij de crisis kon ik van Jérôme zijn twee bijzondere Cuvée's uit het uitzonderlijk goede jaar 2016 kopen voor een beduidend lagere prijs, die geef ik graag aan u door, het zijn alle twee zeldzaamheden van hoge kwaliteit, maar ook zijn "gewone" labadie uit hetzelfde jaar heeft de signatuur van het fantastische jaar en de grote wijnmaker die hij is. Bent u de laatste jaren geregeld teleurgesteld in Médoc? dan is dit misschien wel de gelegenheid om eindelijk weer eens het mooie van deze streek te ervaren, voor een heel erg schappelijke prijs bovendien.



Château Labadie 2016

Voor Médoc moet je altijd een beetje moeite doen, even door het ietwat stugge, gereserveerde en aardse heen om vervolgens van de elegantie en kracht, souplesse en frisheid, concentratie en nuances te genieten. Je komt bij nadere beschouwing ook verfijning en diepte tegen en vooral ook balans. Steeds komen nieuwe indrukken voorbij, eikehout, mineralen en fruit, aardseheid, maar is dat wat ik nu tegenkom eikehout of druif, of bodem ... Bij een goede wijn proef en ruik je niet waar het eikehout begint en het aardse fruit eindigt, waar precies de overgang van wat ligt, een goede wijnmaker weet precies welk type eikehout hij moet gebruiken bij welk type wijn, hoelang de wijn in het vat moet zitten om genoeg langzame oxidatieve rijping te krijgen voor het afronden van de tanninen en de basis te leggen voor de toekomstige complexiteit. Niet te lang want dan komen er teveel tanninen van het houten vat in de smaak en verdwijnt het fruit naar de achtergrond, welk percentage nieuw hout het beste is, immers nieuw hout geeft meer aroma en tanninen (stroefheid) af dan eerder gebruikt hout. En dat weer opnieuw voor elk wijnjaar waarin de samenstelling van de druiven weer anders is, meer of minder suiker, meer of minder zuur, meer of minder kleur en tannine, etc. Je zult maar wijnmaker zijn. Deze Château Labadie heeft alles van een mooie Médoc, de prachtige balans, mooie frisheid, elegantie, kracht en nuances, genoeg rondingen en rijpheid, maar ook spanning en meerdere laagjes fruit en aardseheid. De perfecte Médoc uit een geweldig goed jaar.



Le Malbec de Labadie 2016

Experiment van Jérôme Bibey: apart gevinifereerde Malbec-druiven. In de Médoc Côt genoemd, heel weinig aangeplant en dan alleen om mee te melangeren, het bijkruiden en verlevendigen van Merlot en afronden/vloeiender maken van Cabernet Sauvignon. Malbec in pure vorm tref je aan in het Zuid-West Franse Cahors en in Argentinië. In Argentinië levert deze druif zondoorstoofde, ronde en imposante, beetje zwoele en dampige, volbloedige rode wijnen op die graag worden ingepakt door romig eikehout. In het Franse Cahors maakt men er (tegenwoordig weer) de beroemde (of beruchte) zwarte wijn van. Vaak is hierin de kruidigheid en het aardse, stugge tamelijk intimiderend, vooral in combinatie met de rijkelijk aanwezige forse tanninen en het stevige zuurgehalte. Je moet er maar van houden. Echter, moderne wijnmaakmethoden en het melangeren met wijnen van andere druiven hebben Cahors onder de mensen weten te brengen. In Le Malbec de Labadie proef je de elegante, verfijnde versie van de druif, zoals het een goede Médoc betaamt tref je ook beschaving, een bescheiden terughoudendheid aan en zelfs verfijning en genuanceerdheid. De edele kant van Malbec waar ook nog mooi die kruidigheid (anijs/oude wijvenkoek) en dat zompje aardseheid een rol spelen. Fascinerende wijn.



Le Petit Verdot de Labadie 2016

Petit Verdot is de meest lastige druif in de wijngaard, moeilijke vruchtzetting, het ene jaar wel opbrengst en het andere jaar haast niets. Zelden echt goed rijp, maar dan is ie ook geweldig van structuur, vormt hij een degelijk fundament onder alle andere Bordeaux-druiven. Eigenlijk nooit apart tot wijn gemaakt en gebotteld, ja, in Spanje en in experimenteer-grage streken kom je hem de laatste tijd wat vaker tegen, maar het blijft een zeldzaamheid. Petit Verdot is dus geen lieveling van de Bordelais, eigenlijk meer een lastpak. Des te opmerkelijker dat hij door Jérôme tot een zelfstandige wijn is gemaakt. Hij kreeg een zorgvuldige opvoeding op eikehout waardoor zoveel mogelijk fruit en puurheid behouden bleef en ook een goede basis werd gelegd voor verdere ontwikkeling. Eigenlijk had de wijnmaker helemaal geen plannen voor dit experiment, maar toen hij de druiven analyseerde kwam hij zulke fraaie waarden tegen dat hij dacht: "nu of nooit, dit is uniek" het siert hem om het experiment aan te durven met de beide zwarte schapen van de Médoc. Kostte eerst € 17,50 nu kon ik bijkopen en kan hij voor € 14,00 per fles naar de klant. Voor dit caliber wijn uit deze streek staat ongeveer een prijs van € 25,00. Voor bijna de helft wordt het experiment wel heel erg interessant. Heel erg krachtige, volle, ronde en rijke wijn, gestoofd en zeer complex kruidig, aards en breed, wel wat heftig, maar ook met enige Médoc fristoon, niet hard, maar stevig en indrukwekkend. Kan nog gerust een paar jaar liggen, maar is ook al goed te drinken.

[Château Labadie 2016](#) € 12,95
[Le Malbec de Labadie 2016](#) € 14,00
[Le Petit Verdot de Labadie 2016](#) € 14,00

* alle prijzen excl. verzendkosten

* achtergrondinformatie over de bovenstaande wijnen: klik op de links



P.S.:

Bent u liefhebber van mooie en bijzondere koffie?

In deze tijd van markt-erosie door verkoopgiganten als Amazon, Bol, etc. zijn er gelukkig ook nog kleine, niet primair door winst gedreven collega-ondernemers. Zoals de Groningse micro-branderij [Koffiestation](#). Ik schreef er [deze nieuwsbrief](#) over. In een wijnverzenddoos passen wel een paar half pondjes van hun koffie tussen de flessen. De koffie kan dan gratis* mee.

Bent u toe aan wijn en koffie? [geef uw koffiebestelling door](#) aan Koffiestation, (en meld mij dat ook even), dan regelen zij dat ik de koffie krijg en in de verzenddoos kan doen.

* u betaalt wél de koffie aan Koffiestation, maar zonder verzendkosten.

Zit "uw wijn" er niet bij? kijk dan op: [degoedewijnen.html](#)

Volg de ontwikkelingen op [nieuws.html](#)

Met vriendelijke groeten,

Karel Meesters
www.goedewijn.info
tel.: 050-3123700

p.s.: heeft u wijnliefhebbende kennissen, vrienden of familie? stuur dan dit bericht dan naar ze door. Grote kans dat u ze er een groot plezier mee doet! (mij natuurlijk ook)

Ik ben zo vrij geweest om u dit nieuws via e-mail te melden, in de toekomst zal ik ook andere nieuwe ontwikkelingen via deze weg versturen. Het is beslist niet mijn bedoeling om wie dan ook op te schepen met ongewenste post. Mocht u toekomstige mail niet op prijs stellen, stuur dan even een afmelding via onderstaande link (u hoeft verder niets in te vullen): [stop mail](#) dan haal ik onmiddellijk uw e-mailadres uit mijn mailbestand.