

# WELKOM BIJ SOMMELIER WIJNIMPORT

*Herman Vermoesen*

Wij zijn 36 jaar met wijn bezig, eerst 21 jaar als intense liefhebberij, gevolgd door 5 jaar semi-professionele activiteit en nu in onze "chai" of "kelder" in het hartje van Londerzeel, sedert 1992. In ons gamma vindt u meer dan 500 verschillende flessen wijn, zonder daarbij onze specialiteiten in cognac, armagnac, whisky en likeuren te rekenen.

Sinds de herfst van 2003 brengen wij in EXQUIS Magazine onze bevindingen en besprekingen omtrent wijn en de gebieden.

## SOMMELIER CAHORS

Wijnimport  
Herman Vermoesen  
Rita Hendrickx

Kerkstraat 6  
1840 Londerzeel  
Tel. 052/30 34 04  
Fax. 052/30 34 03  
Info@sommelier.be  
www.sommelier.be

Cahors is qua reputatie de belangrijkste wijn in de grote familie van het Zuid-Westen. Het is een zeer schilderachtige streek, getypeerd door een in bochten kronkelende rivier, de Lot. De foto van de Pont Valentré die in Cahors zelf over de Lot is gebouwd, is dé toeristische ansichtkaart van de regio. Het stadje Cahors zelf is zéér oud, mede door de zéér centrale ligging, op 200 km van de Atlantische Oceaan, op 200 km van de Middellandse Zee en op 200 km van de Pyreneeën. Jarenlang stond Cahors bekend als de beste VDQS-wijn van heel Frankrijk.

De wijngaarden van Cahors behoren ook tot de oudste van Frankrijk. Al in de vijfde eeuw na

Christus genoot deze wijn grote faam. Omdat de wijn stevig, complex en zeer geconcentreerd was, kon hij moeiteloos over de hele wereld verzonden worden, zonder dat de reisweeën de kwaliteit nadelig beïnvloedde. Zo was de Cahors zowel in Amerika als in het oude tsaristische Rusland erg gewild. Tot vandaag is de Cahorswijn de meest geliefde miswijn in de Grieks-Orthodoxe ritus. Rond 1850 bedroeg de aanplant 60.000 hectare wijngaarden. Vanaf 1878 stak de ene ramp na de andere op: phylloxera, black rot en oïdium verwoestten wijngaard na wijngaard. Een in 1947 opgerichte coöperatieve in Parnac heeft een rem gezet op de terugval van de wijnexplotaties. Maar in 1962 kende het district nog amper 208 hectare wijngaarden. De vernietigende vorstperiode van 1956 forceerde een nieuwe aanpak: voor nieuwe aanplant werd massaal voor Malbec gekozen, heel geschikt voor de kalkhoudende bodems op de plateaus ("causses") langs beide oevers van de Lot. Pas in 1971 werd Cahors gepromoveerd tot AOC-wijn, onder president Georges Pompidou die een buitenverblif had in deze streek. De kwaliteitsverbetering volgde, maar kreeg nog meer impuls in 1999, toen een tiental wijnboeren samen een Charte de Qualité ondertekenden, dat hen nog striktere regels oplegde dan deze van het AOC-reglement.

De wijngaarden van Cahors liggen verspreid over 45 gemeenten en totaliseren nu samen 4250 hectare. De aanplant bestaat uit 70 % Malbec die ook nog andere namen draagt: Cot, Auxerrois, Pressac, Pied-rouge of Griffon. Het AOC-reglement stipuleert dat minimum 70 % Malbec dient aanwezig te zijn in de wijn. Als complementaire druiven zijn Merlot en Tannat toegelaten, maar elk individueel voor niet meer dan 20 %.

De wijngaarden liggen alle tussen de 44ste en 45ste breedtegraad. Deze ligging staat in het noordelijk halfrond garant voor een prachtige volle wijn. Door hun centrale ligging ontkomen de wijngaarden van Cahors ook aan de te vochtige invloed van de westenwind en het vaak regenachtige naseizoen van het mediterrane klimaat. Voeg aan deze omstandigheden nog een droge warme herfst toe en de druiven kunnen rustig mooi rijpen.

Tegenwoordig worden de beste Cahors-wijnen gemaakt van 100 % Malbec, bovendien oude stokken. Deze zijn zeer tanninerijk, zodat zij vlot 5 tot 10 jaar kunnen ouderen. De moderne Cahors bevat een flinke dosis Merlot, wat hem ronder, molliger en geuriger maakt, kortom vlugger toegankelijk.

### Charte de Qualité

Pascal Verhaeghe, kleinzoon van de in 1925 uitgeweken Diksmuidenaar Charles Verhaeghe, is de initiatiefnemer en nog steeds de centrale spil van de actie "Charte de Qualité", die sedert 1999 van toepassing is. Dat het Charte een streng lastenboek inhoudt, wordt aangetoond door het feit dat in 2000 slechts 19 van de 55 ingediende kandidaten het "Charte" behaalden.

OOGSTJAAR	OPPERVLAKTE PERCELEN	Aantal wijnbouwers die		
		INGESCHREVEN	TOEGELATEN	CHARTE BEHAALDEN
1999	50	33	22	13
2000	55	39	29	19
2001	111	45	37	27
2002	84	39	37	22
2003	66	31	29	12
2004	58	35		

### Hierna kort samengevat, de artikels van het Charte de Qualité:

- De wijnen moeten voldoen aan het decreet van de appellation van 1971, gewijzigd in 1992. De wijnen moeten een diepe kleur hebben, representatief voor de "zwarte" wijnen van Cahors. De wijnen dienen gemaakt te worden van de beste druiven, te herkennen aan de typische aroma's van hun terroir. Zij hebben een groot bewaarpotentieel, hebben karakter maar zijn tevens elegant.
- Chaptaliseren is verboden. Het alcoholgehalte bedraagt minimum 12% en maximum 15%. Het suikergehalte is minimum 198 gram per liter.
- Het maximum rendement bedraagt 40 hl/ha en 1,5 kg druiven per stok.
- De minimum leeftijd van de wijnstokken is 8 jaar.
- Twee loten wijn moeten aan de AOC-erkenningcommissie aangeboden worden:
  - o een eerste lot dat in aanmerking komt voor het "Charte de Qualité"
  - o een tweede lot, samengesteld uit de overige cuvées, die niet meedingen
- De jurycommissie wordt samengesteld uit wijnbouwers, wijnhandelaars, oenologen, wijntechniekers, restauranthouders, sommeliers, verbruikers... Ieder aanvaard jurylid heeft een specifieke vorming gevolgd. De juryledenlijst wordt overgemaakt aan de DGCCRF (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes du Lot). Deze jury oordeelt of wijnen al dan niet tot het Charte toegelaten worden.

## Alles over wijn

- Leden van het Syndicat de Défence controleren de wijnercellen en registreren de nodige referentiepunten, noodzakelijk om de wijngaarden van het Charte gemakkelijk te herkennen. Deze wijngaarden moeten in een onberispelijke staat zijn en worden gecontroleerd op:

- gewicht van de druiven per stok
- oppervlakte en toestand van het gebladerte
- sanitaire toestand van de druiven.

Iedere vaststelling van een gebrek aan één van de voorwaarden heeft als gevolg dat het wijnerceel niet meer in aanmerking komt voor het betreffende jaar.

De rijpheid van de druiven wordt gecontroleerd door een erkend labo.

De most en de wijnen worden geanalyseerd door een erkend labo:

wanneer ze in de cuves gaan op het einde van de vinificatie tijdens de rijping.

Al deze resultaten worden genoteerd in een perceel- en kelderschrift, uitgegeven door het Syndicat de Défence, dat steeds ter beschikking ligt van de Controleurs du Syndicat.

## Degustatie

Midden december 2005 proefden 16 ervaren panelleden van de wijnclubs MWK en Deguvin 10 verschillende geblindeerde Cahorswijnen. Hierbij waren als externe waarnemers uitgenodigd: onze landgenoten - eigenaars in Cahors Vic PAUWELS (Domaine du Théron) en Luc LUYCKX (Château FAMAHEY). De prijskaartjes van deze wijnen varieerde van 5,38 € (mondspoeler Clos du Chêne, oogstjaar 2000) tot 84,00 € (Le Pigeonnier 2001 van Domaine de Lagrezette). Op visueel vlak waren 8 van de 10 Cahors uniform van kleur: purperrood met zeer diepe concentratie. Bijzonder mooi in de Neus was La Quintessence 2000 van Château les Rigalets, die bij een Franse wijnhandelaar een prijskaartje van 17,00 € droeg. De meest complexe Neus werd waargenomen bij Le Pigeonnier 2001 en bij Le Théron 2001 en 2002, met een sterk toasty karakter. De top van de eindrangschikking zag er uit als volgt :

NAAM	JAAR	TARIEF €	VOLGORDE IN DEGUSTATIE
Domaine de Lagrezette			
Le Pigeonnier	2001	84,00	7
Château Haut-Monplaisir			
Pur Plaisir	2001 *	24,10	5
Domaine du Théron			
Le Théron	2002	15,40	9
Château Les Rigalets			
La Quintessence	2000	17,00	3
Domaine du Théron			
Le Théron	2001 *	23,00	6
Château du Cèdre			
Le Cèdre	2001 *	28,95	8

De met \* gemerkte wijnen haalden het Charte de Qualité. Le Théron 2002 is deels samengesteld met een cuve die deelnam aan de kwalificatie voor het Charte de Qualité en dit ook behaalde, maar die niet afzonderlijk werd gebotteld. Deze gelauwerde cuve werd geassembleerd met andere vatgerijpte wijn van diverse percellen, maar leverde een subliem eindresultaat. De volledige bespreking van deze degegusteerde wijnen leest u in [www.wijnclub.org](http://www.wijnclub.org). evenals informatie over de producenten.

*Herman Vermoesen*



Jan Hoebus van de wijnclub



Vic Pauwels met Luc Luycks en diens echtgenote.



Peter en Ernest nemen hun taak ernstig op.



Onderwerp van de proeverij