

CHATEAU MARTET, AOC Sainte-Foy-Bordeaux

AOC Sainte-Foy-Bordeaux is misschien wel het allerkleinste herkomstgebied in de grote familie van de Bordeaux-wijnen: de wijngaarden beslaan slechts 387 hectare.

De productie bedroeg in 2001:

- 1.841 hectoliter witte wijn
- 14.584 hectoliter rode wijn

Veertig jaar geleden was de wijnproductie in deze regio hoofdzakelijk witte wijn, zowel droog als zoet. Het AOC-reglement stipuleert zowel voor de rode als voor de witte wijn een maximum rendement van 45 hectoliter per hectare.

In 1991 kocht de Belgische familie De Coninck uit Waterloo de eigendom van Château Martet. De wijngaard van Château Martet beslaat 24 hectare en de aanplant is verdeeld als volgt:

■ ROOD

- Merlot: 19,50 hectare of 94 %
- Cabernet-Sauvignon: 0,75 hectare of 4 %
- Cabernet-Franc: 0,55 hectare of 2 %

De familie De Coninck voltooit een heraanplantprogramma dat gestart is in 1992 en nog loopt tot 2005. In plaats van een dichtheid van 3000 wijnstokken per hectare werden 5000 wijnstokken per hectare aangeplant. In het vierde jaar werd 1 tros per wijnstok geduld. Vanaf het vijfde jaar werd dit 1 tot 3 trossen.

■ WIT

- Semillon (stokken van meer dan 40 jaar oud): 1,60 ha of 60 %
- Sauvignon: 0,65 ha of 24 %
- Muscadelle: 0,40 ha of 16 %

Deze wijngaarden zijn aangeplant op een plateau van 100 meter boven de zeespiegel en liggen in vogelvlucht 25 kilometer ten oosten van Saint-Emilion. Technisch toezicht op de wijngaarden, de oogst en de vinificatie is toevertrouwd aan oenoloog Louis Mitjaville. Manuele oogst.

■ Château Martet blanc 2002

- 80% Semillon
- 20% Sauvignon

■ Château Martet Réserve du Château, blanc 2002

■ Château Martet rouge 2001 en Château Les Hauts de Martet rouge 2001

- 80% Merlot
- 15% Cabernet-Sauvignon
- 5% Cabernet-Franc

■ Château Martet Réserve de la Famille rouge 2001

- 100% Merlot
- 15 maanden vatrijping op 100% nieuwe eiken vaten
- Coup de Coeur quotering in Guide Hachette 2004
- Productie: 32000 flessen

DOMAINE LE PLAN, Vin de Pays de la Drôme

Domaine Le Plan is gesitueerd in de Drôme Provençale, meer bepaald te Tulette, tussen Bollène en Vaison-la-Romaine. Het is een wijndomeintje in de zuidelijke Rhônevallei van slechts 3,3 ha groot.

Sedert 2000 is Dirk Vermeersch, Antwerpenaar van geboorte, de nieuwe eigenaar.

Voordien verdiende Dirk Vermeersch z'n strepen vooral in de autosport: zo won hij bv de eerste 24 uren van Zolder, behaalde hij podia in de 24 u-races van Francorchamps en racete hij in Sebring en Daytona (U.S.A.).

In 1982 was hij de eerste Vlaming in de einduitslag van Parijs-Dakar. In 1983 werd hij Belgisch kampioen Rally, groep A. Daarnaast won hij nog talrijke andere wedstrijden. Kortom, hij reed een mooi palmares bijeen tot een zwaar ongeval een einde maakte aan zijn sportcarrière.

Daarna belandde hij in de autohandel en had hij te Schilde een Volvo- en Maseratigarage om dan in 2000 z'n grote droom waar te maken: *een eigen wijndomein*. Op z'n wijndomein verhuurt hij ook vakantiewoningen met, vanaf het zwembad, zicht op de Mont Ventoux.

"Domaine Le Plan" bestaat eigenlijk al 200 jaar. De gebouwen raakten echter zodanig in verval dat Vermeersch en z'n medewerkers anderhalf jaar werk hadden om alles te verbouwen en te restaureren. Ook het vinificatiemateriaal moest worden aangekocht en geïnstalleerd. Enkel de wijngaarden, geplant in 1967, bleven.

Door zelfstudie, met advies van andere domeinen, met de hulp van 2 oenologen en een landbouwingenieur en ook dank zij z'n dochter, die wijntechnieker werd na een opleiding in het Lycée Viticole d' Orange, behaalde hij met de wijnoogst 2001 al onmiddellijk goede resultaten.

Er wordt biologisch gewerkt op de wijngaarden: er wordt manueel onkruid verwijderd en ontbladerd. Ook de druiven worden met de hand geplukt. De vinificatie gebeurt traditioneel in dubbelwandig geklimatiseerde inox-tanks. Pigeage (het terug vermengen van de most met de druivenschillen) gebeurt eveneens met de handen, soms zelfs met de voeten. Daarna volgt de persing in een houten verticale pers. De tweede, malolactische gisting en de rijping gebeurt op eiken vaten. Tenslotte wordt er gebotteld zonder voorafgaande filtering, wat een natuurlijk bezinksel kan opleveren.

Enkele algemene gegevens:

- Druivensoorten: carignan, grenache en syrah.
- Gemiddelde ouderdom wijnranken: 35 jaar.
- Terroir: zand, leem en kalk
- Klimaat: mediterraan
- Rendement: 39 hl/ha
- Jaarlijkse productie: 17.000 flessen
- Export: 80%

Enkele oogstgegevens:

♦ Oogst 2001:

- Rood Drôme "Fûts de Chêne" 2001:
 - Druivensoorten: carignan, grenache en syrah.
 - Alcohol: 13%, restsuiker: 1,4 g/L, totale zuurtegraad: 2,8 g/L, totaal SO₂: 99 mg/L
- Rood Drôme 2001:
 - Druivensoorten: carignan, grenache en syrah.
 - Alcohol: 12,5%, restsuiker: 1,6 g/L, totale zuurtegraad: 2,6 g/L, totaal SO₂: 82mg/L
 - Behaalde 1 * in de Guide Hachette 2004.

♦ Oogst 2002:

- Wegens de overstroming in september is de wijnoogst minder geschikt voor vatrijping. Geen "Fûts de Chêne" 2002 dus. Een strenge selectie en zeer late oogst (15 oktober) zorgen toch nog voor een goede rode Drôme.
- Rood Drôme "Carignan" 2002:
 - Druivensoort: carignan.
 - Alcohol: 12,5%, restsuiker 2,3 g/L, totale zuurtegraad: 3,6 g/L, totaal SO₂: 99 mg/L

♦ Oogst 2003:

- Wegens de uitzonderlijke klimatologische omstandigheden van de zomer, de vroegste oogst sedert 1968 (week 39). De oogst heeft meer aroma's en kleur dan gewoonlijk. Wegens de hitte is de opbrengst minder dan normaal, maar waarschijnlijk kwalitatief beter.
- Rood Drôme "Fûts de Chêne" 2003: op rijping.
- Rood Drôme 2003: op rijping.
- Rosé Drôme 2003:
 - Druivensoort: carignan.
 - Alcohol: 13,5%, restsuiker: 1,0 g/L, totale zuurtegraad: 3,5 g/L, totaal SO₂: 100 mg/L

Om hun eigen gamma wijnen van rood en rosé uit te breiden, biedt de familie Vermeersch onder de naam "Le Plan Sélection" nog een paar witte wijnen aan uit de zuidelijke Rhônestreek:

- Een droge witte "Côtes du Rhône" .
 - Druivensoort: Viognier
 - Alcohol: 12,85%, restsuiker 2,0 g/L, totale zuurtegraad 3,6 g/L, totaal SO₂: 143 mg/L
- Een sprankelende schuimwijn: "Clairette de Die Tradition"
 - Druivensoort: 90% Muscat en Clairette.
 - Méthode Dioise Ancestrale.
 - Alcohol: 7%, restsuiker 50g/L, totale zuurtegraad 3,9 g/L, totaal SO₂: 86mg/L