

OP ZOEK NAAR DE WAARHEID

DE ONTMASKERING VAN HET MILLÉSIME 1990 IN BORDEAUX

ERWIN DEVRIENDT

Commanderij Osiris

HUGO VAN LANDEGHEM

Commanderij Land van Waas

Toen de wijnen van Bordeaux 1990 op de markt kwamen, ontplofte de wijnwereld in een ware euforie. Parker omschreef dit wijnjaar in overtreffende trap, in vergelijking met de twee fantastische voorgaande jaren 1988 en 1989. De Parker-scores van 100/100 vlogen ons om oren. Het werd als een millésime voor de eeuwigheid omschreven. Vele professionele wijnmagazines verkeerden in een soort delirium en daardoor sprongen de prijzen de lucht in. We zijn nu meer dan 30 jaar later. Komt deze 'eeuwigheid' overeen met de realiteit? Is 1990 wel degelijk zo'n uitzonderlijk wijnjaar in Bordeaux? Gaan we ooit de waarheid rond dit fameuze bordelese wijnjaar kennen? Welnu, op 19 januari 2023 werd een speciale focusdegustatie georganiseerd met een select publiek van 20 proevers, om dit bijzonder enigma op te lossen.

DE OEFENING

De zoektocht naar de waarheid werd ingezet in de nabijheid van de vinologische kerktoren van Ekkerghem, onder de oude spanten van een historische degustatieruimte te Gent. Dit verhaal verdiende ook een goede duiding en niemand minder dan de grootste bordeauxexpert in Vlaanderen ging er met zijn bekende flair erop en erover. Hugo Van Landeghem, zonder vooraf kennis te hebben van de gepresenteerde blind geproefde wijnen, positioneerde het millésime in zijn vroegere en huidige context, waarin ook de verandering van het klimaat een determinerende factor bleek te zijn in de veranderende identiteit van de wijnregio. Elke wijnliefhebber weet dat Bordeaux geen eenduidig

wijngebied is, waar de rode wijnen een eenvoudige uiting zijn van een louter harmonieus spel tussen cabernet sauvignon en merlot. Niets is minder waar. De discrepantie tussen verschillende druivenrassen, terroirs en appellaties en het bekende verhaal tussen rechter- en linkeroever maakt Bordeaux als wijnregio niet alleen boeiend, maar ook niet te vatten in één degustatiehokje. Alleen daarom was het een uitdaging om vanuit een kritische inzet de grote extatische en overweldigende



pers van weleer bij de lurven de pakken en proefondervindelijk neer te sabelen. De waarheid komt uiteindelijk altijd naar boven.

Om deze ambitieuze oefening te doen slagen, hadden we uiteraard een zeer representatieve selectie aan wijnen nodig die het ware gezicht van Bordeaux konden weerspiegelen. De proeftafel was daarin geslaagd met de presentatie van 15 uitzonderlijke wijnen: Château Pichon-Longueville Comtesse Lalande 1990 (Pauillac); Château Angelus 1990 (St-Emilion); Château Cantenac-Brown 1990 (Margaux); Château Soutard 1990 (St-Emilion); Château Pavie 1990 (St-Emilion); Château Palmer 1990 (Margaux); Château Phélan-Ségur 1990 (St-Estèphe); Château La Gurgue 1990 (Margaux); Château Labégorce 1990 (Margaux); Château La Croix de Gay 1990 (Pomerol); Château Pavie Decesse 1990; Château Segonnes 1990 (Margaux); Château Troplong Mondot 1990 (Saint-Emilion); Château le Malinay (Moulis en Medoc) en Château Lynch-Bages 1990 (Pauillac).

Terwijl de gerenommeerde parels de glazen sierden van de proevers, zagen we tijdens het verloop van de degustatie de gezichten veranderen van nieuwsgierigheid tot verbazing. Het moet gezegd dat velen onder de geoefende proevers vrij sceptisch (lees kritisch) aan de oefening begonnen, waarbij het voor velen een uitgemakte zaak was dat na 32 jaar de meeste wijnen hun schoonheid zouden hebben verloren. Terwijl bij aanvang de nieuwsgierigheid de oorzaak was van enige luidruchtigheid, werd het tijdens het volgende anderhalf uur van de walking-tasting-degustatie alsmaar stiller. Op één na wer-



Hugo Van Landeghem dirigeerde de tasting

den alle wijnen gesavoureed en de zaal vulde zich met warme gevoelens van zaligheid tot enthousiaste verwondering. Want inderdaad, de oefening maakte veel emoties los en bij de ontmaskering van de flessen leidde de verbijstering tot lange nagesprekken en het proeven van de resterende klutsen voor diegenen die hun eigen proefnota's niet konden geloven. De waarheid van Bordeaux 1990 heeft een nieuw gezicht gekregen na meer dan dertig jaar. Diegenen die deze oefening hebben meegemaakt spraken van een onvergetelijke

wijnavond en van een onuitwisbaar vinologisch leermoment.

DE CONCLUSIE

Van de betere bordeauxwijnen weet men dat ze over het algemeen goed kunnen verouderen. Bij een degustatie van 15 wijnen uit de jaargang 1990 bleef het dan ook afwachten of ze de tand des tijds hadden doorstaan. Elke wijn ondergaat over zo'n lange tijdspanne een gedaantewisseling op vlak van aroma's en smaak die min of meer succesvol kan



verlopen. Een evolutie die aan de steile verwachtingen voldoet of er eerder onder blijft. De oorspronkelijke fruitigheid met aroma's van vers fruit zijn na 30 jaar volledig verdwenen en vervangen door tertiaire aroma's van gedroogde pruimen, champignons, leder, zoethout, kreupelhout, bosgeuren, vijgen, tabak. De jeugdige fruitigheid heeft dan plaats gemaakt voor een grotere aromatische complexiteit, op voorwaarde dat de natuurlijke oxidatie onder controle bleef en de wijn met een solide en evenwichtige structuur op fles is gegaan. Maar ook de kwaliteit van de kurk en de ideale opslagcondities zijn heel belangrijk voor een gunstig verouderingsproces. Dat bij de geproefde wijnen de ruimte tussen de kurk en de wijn ook na meer dan 30 jaar klein was gebleven, deed het beste verhoppen. Over het algemeen bleven de tertiaire aroma's ondersteund door gekonfijt fruit en werden er nauwelijks geuren van muffe kasten, antieke meubels of natte aarde opgetekend die vaak de nasleep vormen bij oxidatie.

IS 1990 EEN RECHTEROEVER-JAARGANG?

Een eerste en misschien wel verrassende vaststelling van deze proeverij was dat de eerste vier wijnen afkomstig waren van de rechteroever. Wijnen dus met een duidelijke merlotdominantie. In Bordeaux zijn alle grote jaargangen warme jaren en 1990 maakt hierop geen uitzondering. Alleen het legendarische jaar 1947 was warmer en qua uren zon kunnen beide jaargangen met elkaar rivaliseren. Men zou dus kunnen verwachten dat - zoals dat over het algemeen in grote wijnjaren het geval is - de wijnen van beide oevers even sterk zouden presteren. Dit bleek dus niet het geval.

We moeten ons daarom even terugplaatsen in de context van de jaren 1980 en 1990. Wijnbouw, vinificatietechnieken en oenologie zijn de afgelopen 30-40 jaar grondig verbeterd, maar ook de ingesteldheid en prestatiedrang van de wijnbouwer zijn veranderd. In de jaren 1980 en 1990 was de eerste optie niet per se die van te wachten op optimale rijpheid, maar werd er vaak geoogst volgens een traditioneel patroon dat deels ook bepaald werd door de vakantieplannen van de wijnbouwer en niet in de eerste plaats op grond van een smaakanalyse van de druiven. In deze constellatie van denken en werken was en



is de merlot een gemakkelijkere druif dan cabernet franc en vooral dan cabernet sauvignon. Merlot is een vroeg rijpende druif die bovendien op de koelere klei-kalkbodem van de rechteroever nog vlot kan rijpen, wat niet het geval is voor cabernet sauvignon die de warmere grindbodem nodig heeft. In de periode 1980-1990 werd cabernet sauvignon vaak één tot twee weken te vroeg geoogst zonder de optimale rijpheid te halen waar de dag van vandaag elke ambitieuze wijnmaker naar streeft. Al te vaak werd toen met het predicaat 'slank' en 'fris' uitgedrukt om de stijl van die wijnen als zijnde de 'echte bordeaux' voor te stellen. De visie van hoe een grote bordeauxwijn moet zijn, is sterk veranderd. Kastelen van de linkeroever zoals Lynch Bages, Palmer en Pichon Lalande halen hun intrinsieke kwaliteiten vooral uit cabernet sauvignon. Ze moesten het met hun later en moeilijker rijpende cabernet sauvignon in de proeverij duidelijk afleggen tegenover de gemakkelijker rijpende top vier van de rechteroever, en bleven daardoor min of meer onder de verwachtingen. Vandaag echter behoren diezelfde wijnen tot de top van Bordeaux. Uiteraard heeft naast een gewijzigde ingesteldheid en verbeterde wijnbouw ook de klimaatopwarming hierbij meer dan een helpende hand toegestoken. Het voordeel van vroeger en gemakkelijker rijpen is merlot grotendeels kwijtgespeeld, in die mate zelfs dat merlot nu overrijpe druiven levert wanneer ze te laat wordt geplukt. Daarentegen heeft cabernet sauvignon door klimaatopwarming aan kwaliteit gewonnen. Zelfs in een moeilijker jaar als 2021 bleven groene en vegetale toetsen, die zo typisch waren voor de periode 1980-1990, volledig achterwege. Een aantal topdomeinen zoals Latour, Lafite, Léoville Las Cases, Pichon Lalande, Durfort Vivens gebruikten in 2021 nooit zoveel cabernet sauvignon in hun blend (90 tot-96%). Bij een heruitgave van een degustatie van dezelfde wijnen uit een recent jaar als bijvoorbeeld 2018, 2019 of 2020 ben ik ervan overtuigd dat vanuit een vernieuwd tijdspectief de linkeroever met Château Pichon Lalande, Château Palmer en Château Lynch Bages een ernstige podiumkandidaat zou zijn. Geen betere uitdaging om Bordeaux met zijn vernieuwde identiteit opnieuw op de proeftafel te brengen.

Geproefd

La Gurgue **AOC Margaux**

Vrij aromatisch met een vleugje azijn, karamel en champignons. Een vlotte aanzet met romige textuur, voldoende spanning door een goede aciditeit. Eindigt met voldoende rijpe en geïntegreerde tannine.

Palmer **AOC Margaux**

Geëvolueerde kleur. Eenvoudige aroma's zonder uitgesproken charme of finesse. Hoewel de wijn vlot start in de mond, is het middenstuk vrij hoekig en mist het harmonie. Eindigt met wat drogende tannine die rijpheid mist. Presteert onder het niveau van zijn huidige status als 3^{ème} grand cru classé.

Phélan-Ségur **AOC Saint-Estèphe**

Cederhout, donkere chocolade en champignons. Zachte smaakaanzet met een kruidige toets, zeer mooie balans die overgaat in een vlotte finale met verfijnde en tegelijk gestructureerde tannine. Mooie lengte

Labégorce **AOC Margaux**

Fraaie geur met champignons, zoethout, truffel. Zet goed aan in de smaak, vervolgt met een redelijk goed evenwicht en medium body, maar mist toch wat vulling om licht drogend effect in zijn finale te vermijden.

Pichon Lalande **AOC Pauillac**

Fraaie aroma's met kreupelhout, zoethout, cassis, fijne kruiden en voldoende finesse. Lichte onderbouw die wat vulling mist. De medium body heeft dimensie maar komt ietwat fragiel over waardoor de finale een licht drogend effect vertoont. De 1990 mist duidelijk de rijpheid en diepgang van de grote Pichon Lalande die we sinds het laatste decennium kennen.

Segonnes **AOC Margaux**

Lichte kleur als van pinot noir. Mahonie, ceder en boschampignons. Romige structuur met voldoende diepte en nuance, fijne zuurgraad en geïntegreerde tannine die voor goede lengte zorgen. Misschien wel de verrassing van de degustatie gezien de onbekendheid van deze wijn. Het landgoed behoorde toen aan Château Lascombes, maar werd afzonderlijk gevinifieerd.

Le Malinay **AOC Moulis**

Gedroogd fruit, karamel, zoethout en een zekere verfijning. Medium body en een schraal evenwicht. Ietwat onrijpe finale.

Lynch Bages **AOC Pauillac**

Medium kleur met evolutie. Vrij discreet maar verluchten maakt een zekere verfijning vrij, met cassis en tabak. Een voor zijn leeftijd nog gereserveerde structuur die uitmondt in een ietwat strenge finale die wat rijpheid mist. Het huidige niveau overstijgt torenhoog dat van 1990.

Cantenac Brown **AOC Margaux**

Vrij intense kleur met beperkte evolutie. Komt in de geur nog vrij jong over, met grafiet en zoethout. Een stroeve onderbouw met een hoge zuurgraad die garant staat voor zijn kleur, maar de wijn heeft onvoldoende vulling om een drogend effect in de finale te vermijden.

Angelus **AOC Saint-Emilion**

Intense kleur met beperkte evolutie. Intense en diepe aroma's met truffel, pruimen, tabak en gebonden door finesse. Een gladde en verfijnde aanzet die zowel diepgang als verfijning etaleert. Uitstekende balans stoffeert het middenstuk. Smaakvolle en rijpe tannine zorgen voor structuur en lengte. Een grote wijn die naast kracht, ook verfijning en harmonie uitstraalt.

La Croix de Gay **AOC Pomerol**

Goede rijpe aroma's zonder de complexiteit van een grote pomerol. Gemiddelde concentratie die wat harmonie ontbreekt, vrij hoge zuurgraad. Iets stugge finale.

Soutard **AOC Saint-Emilion**

Doffe en stofferige aroma's die verfijning missen. Medium body zonder schakering en diepgang. Wat een kwaliteitsverschil met het huidige niveau van Château Soutard.

Pavie Decesse **AOC Saint-Emilion**

Fraaie en complexe geur van donkere chocolade, kruiden en gedroogde bloemen. Subtiel en verfijnd. Romige en verfijnde aanzet die overgaat in een complexe en gestoffeerde onderbouw, gekoppeld aan een uitstekende balans. Eindigt met rijpe en geraffineerde tannine en grote lengte. Knappe wijn!

Troplong Mondot **AOC Saint-Emilion**

De eerste fles heeft een intense en nog jonge kleur. Rijpe pruimen en espresso in de geur. De smaak komt eerder onverwacht hoekig en wat wringend over met een stugge finale. De tweede fles vertoont meer evolutie in de kleur en schakering in zijn rijpe en rijkere aroma's met een lichte notie van port. Krachtige en volle onderbouw met een geslaagde balans. De finale blijft getekend door een stevige tanninestructuur. Duidelijk het gevolg van een sterk doorgedreven extractie.

Pavie **AOC Saint-Emilion**

Koffie, zwarte chocolade, truffel en zoete specerijen zorgen voor finesse en diepgang. Een romige en zalvende aanzet gaat over naar een verfijnde en complexe onderbouw waarin finesse en complexiteit de hoofdton vormen. Zowel delicaat als subtiel. Klasrijke lange finale met enorme lengte. Een klasbak. Het resultaat van een intelligente vinificatie en afkomstig van een groot terroir.

HET RESULTAAT

Het empirisch resultaat van de 20 proevers in functie van de kwaliteit op het moment van de degustatie zelf:

1. Château Pavie	81 punten
2. Château Angelus	54 punten
3. Château Pavie-Decesse	48 punten
4. Château Troplong Mondot	34 punten
5. Château Pichon Longueville Comtesse Lalande	33punten
6. Château Phélan-Ségur	32 punten
7. Château Ségennes	26 punten
8. Château Lynch-Bages	23 punten
9. Château La Gurgue	16 punten
10. Château Palmer	10 punten
11. Château La Croix de Gay	8 punten
12. Château Labégorce	7 punten
13. Château Cantenac-Brown	3 punten
14. Château Le Malinay	1 punt
15. Château Soutard	0 punten

