

CAHORS: CHARTE DE QUALITE

Algemeen

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. 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 wijnextploitatie. 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 buitenverblijf 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 44^{ste} en 45^{ste} breedtegraad. Deze ligging staat in het noordelijk halfmond 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", dat van toepassing is sedert 1999.

Dat het "Charte" een streng 'lastenboek' inhoudt, wordt aangetoond door het feit dat in 2001 slechts 19 van de 45 ingediende kandidaten het "Charte" behaalden.

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, en aan het "Charte de Qualité". De wijnen moeten een diepe kleur hebben, representatief voor de "zwarte" wijnen van Cahors. De wijnen dienen gemaakt te worden van de beste druiven ter plaatse, zijn te herkennen aan de typische aroma's van hun terroir. Ze hebben ook een groot bewaarpotentieel en het zijn wijnen met karakter, maar tevens elegant.
- De toegestane druivensoorten zijn zoals deze voor A.O.C. Cahors: minimum 70% Malbec en maximum 30% Merlot en Tannat.

- Het alcoholgehalte bedraagt minimum 12% (en suikergehalte is minimum 198 gr/l - chaptaliseren is verboden!) en maximum 15%. (aanvraag tot afwijking hiervan moet gebeuren bij het INAO)
- Het maximum rendement bedraagt 40 hl/ha en 1,5 kg/stok.
- De minimum leeftijd van de wijnstokken is 8 jaar.
- Twee loten wijn moeten aan de AOC-erkenningscommissie aangeboden worden:
 - o Een eerste lot dat in aanmerking komt voor het "Charte de Qualité"
 - o Een tweede lot, samengesteld uit de overige cuvées, niet bestemd voor het "Charte..."
- De jury-commissie 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). Het is deze jury die oordeelt of wijnen al dan niet tot het "Charte" toegelaten worden.
- De degustatiejury " Cercle Cahors Excellence" kent de onderscheiding " vin de la Charte de Qualité" toe voor een bepaalde jaargang, na de oogst van het daarop volgende jaar.
- Leden van het "Syndicat de Défence" controleren de wijnperven en registreren de nodige referentiepunten, nodig om nadien de wijngaarden voor het "Charte" gemakkelijk te herkennen. Deze "Charte-percelen " moeten hiervoor ter plaatse gemerkt zijn.
- De betreffende wijngaarden moeten in een onberispelijke staat zijn en worden op volgende punten gecontroleerd:
 - o Gewicht van de druiven per stok.
 - o Oppervlakte en toestand van het gebladerte.
 - o Toestand van de druiven
 Iedere vaststelling van een gebrek aan één van de voorwaarden heeft als gevolg dat het wijnperven niet meer in aanmerking komt voor het betreffende jaar.
- De wijnbouwer is verplicht een perceel- en kelderschrift, uitgegeven door het "Syndicat de Défence", bij te houden en hierin alle verrichtingen te noteren. Dit schrift moet steeds ter beschikking zijn voor de "Controleurs du Syndicat".
- De druiven voor de "Charte-wijnen" worden op hun rijpheid gecontroleerd door een erkend labo COFRAC.

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

 - wanneer ze in de cuves gaan.
 - op het einde van de vinificatie.
 - tijdens de rijping.
 Al deze resultaten worden genoteerd in het perceel- en kelderschrift.
- Eén jaar na de vinificatie moeten de wijnen tijdens de definitieve selectie voldoen aan volgende analytische normen:
 - o Vluchtige zuurheid: maximum 0,8 g/l
 - o Kleurintensiteit: minimum 15
 - o Droog extract: minimum 22
- Aan de deelnemers wordt een financiële bijdrage gevraagd om de onkosten van het opvolgen en het functioneren van het "Charte de Qualité" te waarborgen. Deze bijdrage wordt ieder jaar bepaald in functie van het totale onkostenpakket en is hoger naargelang de wijnbouwer meer wijngaardoppervlakte heeft dat in aanmerking komt voor zijn "Charte-wijnen".
- De geselecteerde flessen worden verkocht in flessen met daarop de speciale vermelding "Cercle Cahors Excellence". Op het tegenetiket zijn de productienormen van het "Charte" vermeld. Deze bijzondere etiketten worden enkel uitgereikt door het "Syndicat de Défence du Vin A.O.C. Cahors". Er zijn nog controles mogelijk vóór het bottelen, op de stockageplaatsen of op de verkooppunten.

Algemene info over enkele domeinen

- **Domaine de Lagrezette, LE PIGONNIER 2001**
- Domein gelegen te Caillac in eigendom van Alain Dominique Perrin.

- De wijngaard voor deze wijn is 2,7 ha groot en is omgeven door een stenen muur en een duiventil (pigeonnier) als geklasseerd monument uit de 17^{de} eeuw. De wijngaard is gelegen op het 3^{de} terras van de Lot met een bodemstructuur van klei en kalk.
 - Samenstelling: 100% Malbec.
 - Manuele oogst, in bakken van maximum 15 kg vervoerd naar het domein en manuele ontristing.
 - Gemiddelde leeftijd van de stokken: 20 jaar.
 - Vinificatie:
 - Koude maceratie bij 12°C gedurende 4 dagen, gevolgd door alcoholische gisting bij 30°C.
 - Daarna een lange maceratie (4 à 5 weken) bij 30°C, waarbij dagelijks "remontage" (de wijn over gevormde schillendoek pompen) en "pigeage" (onderdompelen van de gevormde schillendoek in de wijn).
 - Vindt plaats in eiken vaten van 75 hl.
 - Rijping: malolactaatgisting en rijping gedurende 28 maand in nieuwe eiken vaten.
 - Botteling op het domein zonder klaring of filtering.
 - Kan meer dan 25 jaar bewaard worden.
- **Château La Caminade, ESPRIT 2002**
- Domein gelegen te Parnac in eigendom van Resses Léonce en zonen Dominique en Richard, sedert 1895 reeds de 4^{de} generatie van de familie.
 - 1 Ha wijngaard voor deze wijn, gelegen op het 3^{de} terras van de Lot.
 - Samenstelling: 100% Malbec.
 - Leeftijd van de stokken: 30 à 50 jaar.
 - Ontbladeren gebeurt tweemaal langs beide kanten om verlichting en verluchting van de bladeren te bevorderen. Beperkt rendement via "vendange en vert" (druiven van mindere kwaliteit worden vroegtijdig weggeknipt).
 - Vinificatie:
 - Getrieerde oogst en volledige ontristing.
 - Maceratie gedurende ongeveer 35 dagen met temperatuurcontrole.
 - Malolactaatgisting en rijping in eiken vaten gedurende 20 maand.
 - Bewaartijd: 10 à 15 jaar.
 - Guide Hachette 2005: Coup de coeur.
 - Productie: 3.300 flessen.
- **LA VIERGE du Prieuré de Cénac 2000**
- 2 Ha wijngaard voor deze wijn, gelegen in Prieuré de Cénac - Albas in eigendom van Franck en Jacques Rigal.
 - Bodem: klei en kalk.
 - Samenstelling: 100% Malbec.
 - Vinificatie:
 - Vendange en vert.
 - Manuele oogst en manueel sorteren van de druiven op het domein.
 - Vier dagen koude maceratie, gevolgd door gisting bij lage temperatuur gedurende 28 dagen.
 - Rijping gedurende 18 maand in nieuwe eiken vaten.
 - Botteling op het domein.
- **Château de Cèdre, LE CEDRE 2001**
- 13 Ha wijngaarden, in eigendom van de broers Pascal en Jean-Marc Verhaeghe, te Vire-sur-Lot.
 - Samenstelling: 100% Malbec.
 - Leeftijd stokken: tussen de 30 en 40 jaar.
 - Rendement: 35 hl/ha.

- Vinificatie:
 - Gistingstemperatuur tussen de 30 à 32 °C
 - Vinificatie duurt 40 dagen om een maximum aan aroma's te extraheren.
- Malolactaatgisting en rijping in nieuwe eiken vaten gedurende 20 tot 24 maand.
- Le Cèdre wordt niet geklaard of gefilterd.
- Kan meer dan 10 jaar bewaard worden.
- Productie: 48.000 flessen.
- Guide Hachette 2004: **

- **Domaine du Théron, LE THERON 2001**
 - Gelegen te Prayssac. Werd opgericht in 1973 en in 1997 overgenomen door de industrieel Vic Pauwels uit Mechelen, die een volledig nieuwe wijnkelder bouwde en Henri-Jean Crassat aantrok als keldermeester.
 - Samenstelling: 100% Malbec.
 - Manuele oogst.
 - Rendement lager dan 45 hl/ha.
 - Rijping: 18 maand op nieuwe eiken vaten.

- **Château Haut-Monplaisir, PUR PLAISIR 2001**
 - 3,35 Ha voor deze wijn, in eigendom van Cathy en Daniël Fournié, te Lacapelle-Cabanac.
 - Gelegen op het 3^{de} terras van de Lot met een terroir van klei, kiezel, keien.
 - Samenstelling: 100% Malbec.
 - Leeftijd stokken: tussen de 20 en 30 jaar.
 - Rendement: 28 hl/ha.
 - Vinificatie:
 - Gebeurt in open, nieuwe eiken vaten van 500 l bij een temperatuur van 28 à 30°C.
 - Gisting duurt tussen de 25 en 30 dagen.
 - Rijping in dezelfde, gesloten vaten gedurende 15 à 20 maand.
 - Geen filtering.
 - Productie: ongeveer 11.500 flessen.
 - Guide Hachette 2004: **

- **Château Les Rigalets, LA QUINTESSANCE 2000**
 - 3 Ha wijngaard voor deze wijn, gelegen te Prayssac, in eigendom van de familie Bouloumié.
 - Samenstelling: Malbec en Tannat
 - Bodem: klei, kiezel.
 - Guide Hachette 2003: **

- **Château Famaey, CUVÉE X 2002**
 - Gelegen te Puy-L' Eveque, in eigendom van de Vlaming Luc Luyckx.
 - Samenstelling: 95% Malbec en 5% Tannat.
 - Gelegen op het 3^{de} terras van de Lot met een terroir van grind, klei, kiezel en rode leem.
 - Geen gebruik van chemische stoffen in de wijngaard en manuele oogst.
 - Leeftijd stokken: tussen de 22 en 50 jaar.
 - Rendement: 35 à 40 hl/ha.
 - Vinificatie:
 - In inox-kuipen met temperatuurcontrole.
 - Maceratie gedurende 14 à 18 dagen.
 - Rijping gedurende 17 à 18 maand in nieuwe eiken vaten.

LES DIFFERENTS TERROIRS



