

Château Angludet & Château Palmer 2 Topdomeinen uit MARGAUX

David Sichel, mede-eigenaar van beide kastelen begeleidt ons bij deze topdegustatie.



"La Maison Sichel : une saga familiale made in Bordeaux"

Jean en Anne De Crits-Vion leerden 25 jaar geleden David Sichel kennen en stellen hem vandaag met zijn wijnen voor aan de commanderij.

**In Ken Wijn nr 26 (blz.13) interviewt Hugo Van Landeghem Allan Sichel, sedert juli 2017 de nieuwe voorzitter van de Conseil Interprofessionnel des Vins de Bordeaux (CIVB)
Allan Sichel, de oudste zoon van vijf, is de PDG van maison Sichel.**

Benjamin Sichel is de oenoloog, James en Charles en de jongste, David, onze gastspreker, vertegenwoordigen het huis Sichel op de internationale wijnmarkt.

De familie is in de wijnwereld actief op vier domeinen: als wijnmakers, als négociants, 'logisticiens du vin' en vooral als eigenaars.

Als logisticiërs du vin bieden zij andere wijndomeinen opslagruimte aan en bottelen voor andere wijnbouwers. Zij vinifiëren grote hoeveelheden kwaliteits Bordeaux en zijn vooral bekend voor hun eigen Margaux AOP wijnen. De familie heeft 15% van de appellatie Margaux in bezit. Als négociant vertegenwoordigen zij de grootste merkwijnen (vb. ch. Margaux, Mouton, Haut-Brion enz.).

De appellatie Margaux omvat 1500ha wijngaard met 80 eigenaars, en geniet grootse internationale erkenning.

Margaux wijngaarden liggen op de kiezel die aanspoelde uit de Pyreneeën.

Deze kiezel ligt 5 tot 11 meter hoog en geeft de eigen kenmerken aan Margaux.

Château Angludet

Château Angludet is één van de oudste kastelen van de streek , er is al sprake van in geschriften van rond 1150. Het aanleggen van de wijngaarden gebeurde pas later, aan het begin van de zeventiende eeuw. Voor de officiële indeling van 1855 stond d'Angludet als '4e Grand Cru Classé' te boek. Door een erfeniskwestie en meningsverschillen rond 1850, kreeg het echter deze officiële indeling in 1855 spijtig genoeg niet en werd zodoende een 'Cru Bourgeois'. In 1932, kreeg het dan een klein eerherstel door, samen met nog 5 andere kastelen, het predicaat 'Cru Bourgeois Supérieur Exceptionnel' te mogen gebruiken. Door een EEG-commissie is later beslist dat alleen de term 'Cru Bourgeois' op het etiket mag verschijnen. Maar ja, veel belang heeft het allemaal niet wat er op een etiket staat, als de wijn maar goed is, hoor ik u denken, en gelijk heeft u. Het is pas in 1961 dat de huidige eigenaar, de familie Sichel, het wijngoed kocht.

De wijngaarden zijn omringd door beroemde burens zoals Château Brane-Cantenac (2e Grand Cru Classé), Château Giscours (3e GCC) en Château Kirwan (3e GCC. Het 80 hectare grote domein (waarvan 34 hectare wijngaarden) wordt geleid door Benjamin Sichel, de huidige wijnmaker.

Angludet beschikt over een goede bodem omdat er goede afwatering is en destijds stond hier een windmolen , die aanwijst dat hier sinds mensengeheugen een goede bries waait die bij regen de vochtigheid op de trossen snel doet verdwijnen. De mooie kiezel laat toe dat de wortels van de

wijnstok tot 7 meter diep doordringen in de bodem ,een ideale ondergrond voor cabernet sauvignon en merlot. De laatste jaren wordt veel petit verdot aangeplant.

Cabernet sauvignon is het skelet van de wijn en geeft structuur, de merlot is het vlees , en de petit verdot geeft spieren. Bij Angludet gebruiken ze die om de stevigheid in het midden van de mond te krijgen. Benjamin heeft daarom petit verdot aangeplant. De cuves zijn even breed als ze hoog zijn, wat de mogelijkheid geeft om gemakkelijk de most en het druivensap te mengen, wat een zachte maceratie toelaat. Maar vooral de kwaliteit van de druiven is van het grootste belang.

Angludet gebruikt relatief weinig nieuw hout (één derde) om het aanwezige fruit in de wijn niet te onderdrukken.

De keuze van eerste en tweede wijn gebeurt na de vinificatie. Na degustatie wordt 40% als de tweede wijn op de markt gebracht .

Angludet heeft 8ha in biodynamie, de rest evolueert naar bio, zonder biocertificaat.



La Réserve d'Angludet 2014



I

Intens gekleurd , bijna geen waterrand, de wijn heeft een hoge viscositeit. Immobiel vinden wij donker fruit, koffie, chocolade en wat vlezigheid. Na walsen ruiken we animaliteit en iets rokerigs. We brengen het glas vol verwachting naar de mond, aanwezige tannine, niet storend, medium structuur, met fruit en duidelijk aanwezige kersen. We denken dat de wijn goed zal evolueren. De afdronk is subtiel en persistent. Er zit ook een klein groen puntje in. Een mooie starter van de proeverij.

Clement Castelli

Réserve d'Angludet 2014 is op zijn best tussen zijn vierde en negende jaar. Lekker vol en rond is het een wijn waar men moeilijk kan afblijven door zijn aangename, soepele smaak en zachte tannine. Zal mooi combineren met haasbiefstuk van het rund, struisvogelbiefstuk en vele soorten wild.

La Réserve d'Angludet 2010



De kleur is lichtjes geëvolueerd. Kleinere waterrand dan vorige wijn, reeds tertiaire geuren met aardsheid, koffie en gestoofd fruit, fluwelen tannine nog niet volledig versmolten. Fijn zuur, een mooie fijne afdronk. Nu al op dronk met nog verouderingspotentieel. Begeleider van rood vlees en wild.

Germain Lanneau

Château Angludet 2014



De kleur is mooi dieprood gesloten, hij is veel aromatischer dan de réserve 2014, met de typische margaux vrouwelijke rondeur, een mooie rijpe cabernet in de smaak evenwichtig met een zachte kern en daar rond rijpe tannine en zacht zuur. Een toonbeeld van wat in Bordeaux kan gemaakt worden. Veel karakter en finesse, zal over een vijftal jaar een prachtige wijn geven. Middellange afdrank.

Jo Noppe

Château Angludet 2010



Zeer intens, robijn paars met veel glycerine, veel donkerder dan de 2014.

Mooi parfum, half ontloken, delicaat, pruimen, zwarte bessen braambessen, aardbei, licht kruidig, rokerig, chocolade, geroosterd brood, vanille: 'un nez en finesse et rondeur'. Direct pittig donker fruit: een prachtige rijke structuur met veel diepte en kracht en terzelfder tijd elegant en evenwichtig. Deze sensatie gaat over in somptueuze tannine met veel fruit: rond en zeer lang. Een prachtige margaux met klasse en finesse. Om nog lang te bewaren. Meer materie dan de 2014.

Johan Vandamme

CHATEAU PALMER, 3° cru classé Margaux



In 1814 besloot de Britse generaal-majoor Palmer zich in Bordeaux te vestigen waar hij château de Gascq, dat toen domaine d'Issan heette, met talrijke percelen wijngrond kocht. Veertig jaar later raakte Palmer in financiële moeilijkheden en moest zijn domein verkopen aan een familie van bankiers. Die lieten het mooie van torens voorziene kasteel bouwen. Na de crisis van de jaren dertig kochten vier families, Mähler-Besse, Ginestet, Mialhe en Sichel het wijndomein. Daarvan resteren nog Mähler-Besse en Sichel. Palmer werd in de jaren 1960 een van de meest gewaardeerde wijnen van de Médoc. Na een strenge selectie en een lagering tot 2 jaar voor +- 50% nieuwe eik, ontstaat een zachte wijn die verleidt door zijn prachtig parfum waarin zacht fruit met stevige elegance en ronde rijpe tannine overheerst. De overgang naar bio sedert jaargang 2008 bevestigt de klasse en de verleidingskracht van deze uitzonderlijk zachte Margaux met een 'ampleur' dankzij een hoog merlot percentage (tot 55% in assemblage).

Een tweede wijn, de Alter Ego de Palmer, is volgens wijngidsen bijna even verleidelijk als Palmer zelf.



Alter Ego de Palmer 2014



Alter Ego, 'l'autre moi', intens in het glas, zeer kleurige tranen, de goede extractie van de druiven heeft er zeker mee te maken, gesloten wat de geur betreft, na walsen mooi fruit van zwarte bessen, cassis en pruimen met een kruidige toets, een zachte maar fijne aanzet met een complexe smaak met een unieke rondeur, wellicht nu te vroeg gedronken, een goede begeleider van licht gebakken rood vlees.

Jos Daenekindt

Alter Ego de Palmer 2012



Dat deze wijn twee jaar ouder is merk ik niet: hij heeft een intense kleur met viscoos getaande tranen, zwart fruit met cassis wilde tijm, pruimen en hij blijft nog gesloten, een soepele start in de mond met elegantie, mondvullend met nog niet volledig versmolten tannine die belooft voor de toekomst, de charmes zullen pas over een aantal jaren duidelijk zijn.

Jerome Debaere

Ook David kiest vandaag voor de 2014, 2012 is een millésime merlot. 2014 is meer getekend door de overgang naar biodynamie: dat verandert de smaak van de wijn en belooft voor de toekomst .

Château Palmer 2011



De wijnmakers moeten veel talent hebben om in een regenachtige zomer een krachtige wijn te produceren

De wijn is donkerrood, veel vette tranen, cassis en krieken, rood fruit en aardse toetsen, veel nog niet versmolten tannine veel zuur, en een bittertje in de afdrank dat nog moet verdwijnen.

Germain Lanneau

Jean De Crits merkt op dat je de Alter Ego niet mag vergelijken met de Palmer.

De Palmer is geconcentreerd en gebald, en heeft nog jaren evolutie voor de boeg. De complexiteit van de wijn vraagt jaren geduld.

Spreker David ging volledig akkoord met de commentaar van Germain en de repliek van Jean. In deze tijd van het jaar, als de sapstroom in de wijnstok schiet, heeft ook de wijn in de fles het soms moeilijk.

2011 kende een vroege oogst, maar door hagel was het rendement klein. Toch heeft Médoc in 2011 betere wijn dan de 2011 van de rechteroever. Voor 2012 geldt het omgekeerde.

Château Palmer 2008



Donkerrode zeer intense kleur met zeer beperkte evolutie. Hoge viscositeit met beperkt kleurende tranen. Complexe neus met immobiel donker fruit voornamelijk cassis. Verder een kruidigheid (zoethout-réglisse) en een tertiaire neus van sous-bois & champignons. Opmerkelijk dat de neus van alle geproefde wijnen fris bleef. In de mond zeer soepel in de aanzet. Harmonieus met versmolten rijpe tannine en fijne zuren. Bittertje in de afdronk en een lange finale. Test 'Gesuati' kwam op 13" uit, wat betekent dat deze wijn in 2017 op dronk is. De geproefde Margauxwijnen beantwoordden voor mij wat ik van een Margaux verwacht: "een ijzeren vuist in een fluwelen handschoen!"

Jos Leplae

Iedere aanwezige zal zeker de kwaliteit en de waarde van Angludet en Palmer appreciëren: je hebt niet iedere dag zelfs niet ieder jaar de kans om van dergelijk niveau te genieten. De 'fraîcheur' van het jonge fruit is werkelijk enig. Ook de onderlegdheid van de spreker droeg bij tot het hoge niveau van de degustatie.

Dominique Crombé

verslag: Luc Van der Straeten

foto's: Inez Vandenbroucke en Luc Van der Straeten