Wijntrip Bordeaux

10-14 april 2019

Au fond du vin se cache une âme

Beste mensen,

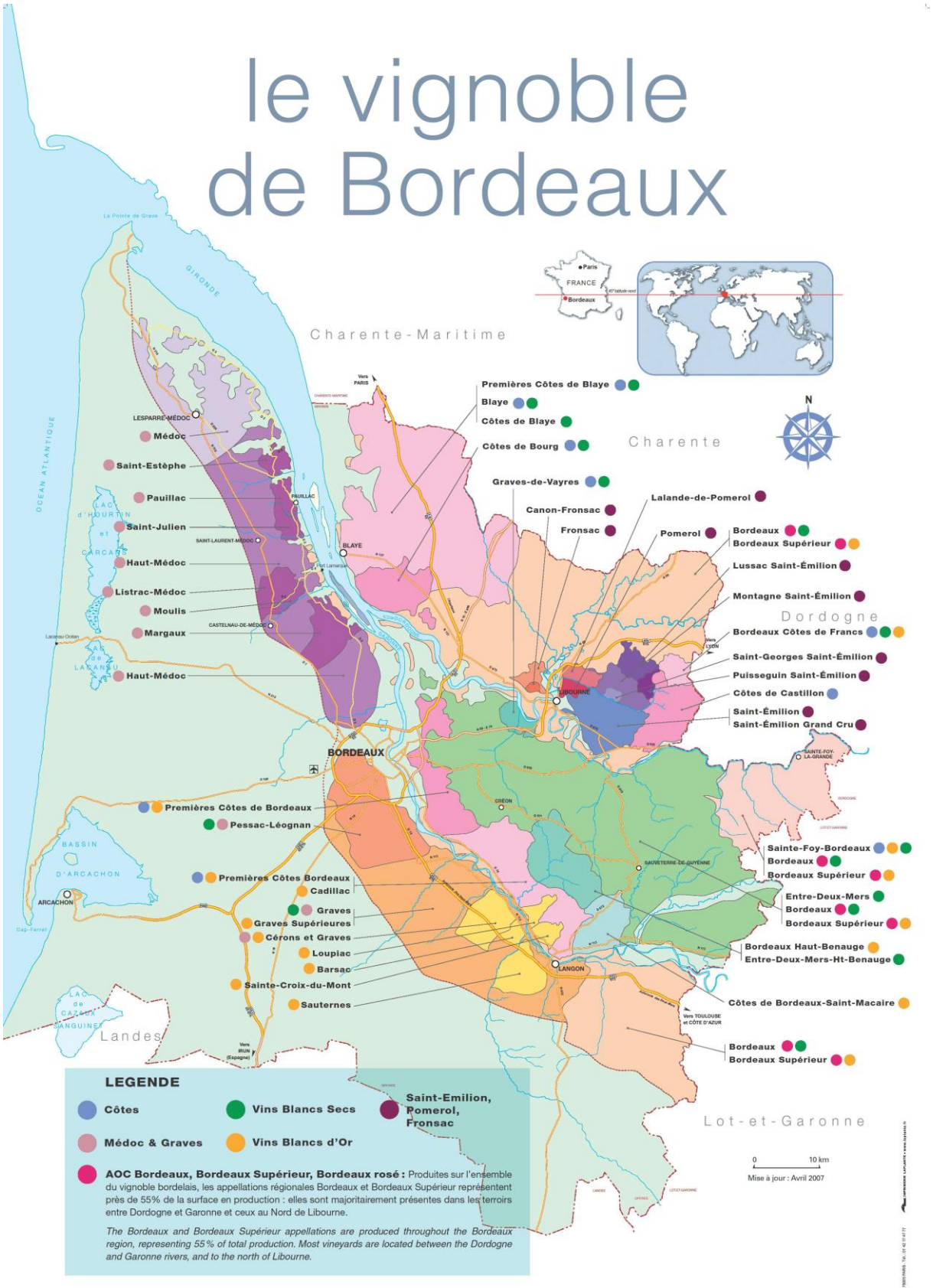
Van harte welkom op de wijntrip naar het land dat vermaard is om zijn wijnen en de stad die tot op vandaag de referentie hiervan is: BORDEAUX!

We hebben geprobeerd om een gevarieerd programma te maken dat mee is aangepast aan jullie wensen. Dit document stelt je in staat om het ganse programma te volgen, niet alleen wat de bezoeken aan de wijnkastelen betreft, maar ook de restaurants en toeristische trekpleisters.

We zijn heel blij dat jullie samen met ons willen genieten van deze prachtige streek! Want dat zullen jullie in elk geval doen, daar zijn wij van overtuigd.

We zijn met een relatief kleine groep. Dat is voor ons een synoniem van gezelligheid. We hebben hier met volle overtuiging voor gekozen. Een goede sfeer en ambiance en het delen van ervaringen vormen voor ons mee de basiselementen voor deze wijntrip.

le vignoble de Bordeaux



BORDEAUX

Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux

1, cours du XXX Juillet - 33075 Bordeaux Cedex - France - Tél : +33 (0)5 56 00 22 66 - Fax : +33 (0)5 56 00 22 77
E-mail : civb@vins-bordeaux.fr - http://www.bordeaux.com

Woensdag 10 april: Brussel – Bordeaux – Camarsac

- 21u35: Aankomst in Bordeaux, vlucht is voorzien om 19u55. **Afspraak ten laatste om 18u30 aan de luchthaven, vertrekhall, starbucks café.**
  We rijden vanuit Bordeaux Mérignac samen met de huurauto naar Camarsac (ca 20 min rijden).

- 22u00: aankomst in Camarsac (entre-deux-mers, zie kaart groen gebied in het midden), in onze ruime gîte "le clos du prince", waar we ons installeren voor de komende dagen. We kunnen daar (of elders) wellicht nog samen iets drinken alvorens we de nacht induiken.

Donderdag 11 april: Graves-streek (oranje gebied links op de kaart)

- 8u30: ontbijt

- 9u15: (of 9u00 indien file geconstateerd) vertrek naar ons 1e wijndomein – we komen niet terug naar de gîte alvorens we dineren.

- 10u00: **château de Fieuzal**, Pessac-Leognan, Grand Cru de Graves

  Het is de eerste keer dat we dit domein bezoeken. In elk geval waren de voorbereidende contacten heel hartelijk. Het is een tot in de puntjes verzorgd modern domein met 86 ha wijngaard, dat sinds 2001 aan de familie Quinn toebehoort. De rode wijn van het domein is "grand cru de graves" geklasseerd.

  Vermoedelijke tasting:

  - Château de Fieuzal, Pessac-Leognan, blanc, 2015: 53,24€ (prijs voor 2016)
  - Château de Fieuzal, Pessac-Leognan, Grand Cru de Graves, rouge, 2015: 47,19€

- 12u00: la cave de Leognan, Leognan

  In deze kleine maar pittoreske en charmante tapas-bar nemen we een tapas-lunch met aangepaste wijnen.

- 14u00: **Château Bouscaut,** Grand Cru de Graves

  In de Graves-streek zijn er 6 wijndomeinen die zowel voor hun witte als voor hun rode wijn een “grand cru” hebben. En wij zijn er in geslaagd om ééntje voor jullie te reserveren. En wat voor één … het wijndomein van Sophie Lurton, één van de telgen van de familie Lurton, één van dé toonaangevende families in de Bordeauxstreek wat wijnen betreft …

  Vermoedelijke tasting:

  - Bouscaut, Pessac-Leognan, Grand Cru de Graves, blanc, 2014: 35,09€
  - Bouscaut, Pessac-Leognan, Grand Cru de Graves, rouge, 2012: 35,61€

- 16u00: **Château de Rouillac**, Pessac-Leognan

  Prachtig domein. De wijngaard is 26 hectare groot en bevindt zich rondom het kasteel, dat van de 17e eeuw dateert. In 2009 werd het eigendom van Laurent Cisneros, die er tegelijkertijd ook zijn passie in kwijt kon: paarden ... We krijgen er verschillende wijnen te proeven …

Vermoedelijke tasting:

- Le petit dada de Rouillac, Bordeaux AOC, rosé of wit, 2017 of 2018: 9,56€
- Le petit dada de Rouillac, Bordeaux AOC, rood, 2015: 9,97€
- Le dada de Rouillac, pessac-leognan, rood, 2016: 19,01€
- Château de Rouillac, Pessac-Leognan, rood, 2012: 23,51€
- Château de Rouillac, Pessac-Leognan, wit, 2017: 27,02€

- <u>Avond: Arcachon en restaurant la coörniche</u>

Hopelijk valt het weer een beetje mee, dan kunnen we voor ons diner in het prestigieuze restaurant “la coörniche” (met inbreng van Philippe Starck) nog even de beentjes strekken op de paden aan de langgerekte stranden in Arcachon en kunnen we even verpozen op één van de vele terrasjes.

In elk geval: nadien is het genieten geblazen in het restaurant bij het gelijknamige vijf sterrenhotel. Voor wie van zeevruchten houdt is het moment aangebroken …

Terug naar de gîte is een uurtje rijden …

Vrijdag 12 april: Médocstreek (donker paars gebied links op de kaart)

- 8u00: Ontbijt

- 8u45: (of 8u30 indien file geconstateerd wordt) vertrek naar de médocstreek – we komen niet meer terug via de gîte

- 9u30: tonnenmaker Nadalie, Ludon-Médoc

  Voor ons was het vorig jaar een heel aangename verrassing, ons eerste bezoek aan een tonnenmaker, een fabriek waar nog veel aan handenarbeid gedaan wordt. We gaan eerst een bezoek brengen aan het atelier en krijgen daar in detail alle etappes te zien van het maken van een wijnvat. Nadien is er een korte degustatie van een wijn van de familie Nadalie. Zeer interessant, én verrassend … 😊

  Vermoedelijke tasting:
  - Clos la Bohème, Haut-Médoc, cru bourgeois, 2015: 19,94€
  - Beau Rivage, Bordeaux superieur, 2015: 13,71€

- 12u00: lunch, le relais de Margaux

  We maken een fijne tussenstop en hebben een aangename lunch in dit top-golf-hotel. Bij goed weer krijgen we een mooie plaats op het terras.

- <u>14u00: Château Cantenac Brown</u>, Margaux, 3e GCC 1855

Tijd voor het topdomein van de dag, château cantenac brown, een 3e Grand Cru Classé uit het klassement van 1855, ten tijde van Napoleon III opgesteld voor de wereldtentoonstelling. De 48 ha wijngaard, het prachtig domein en park en uiteraard het prachtige in Tudorstijl opgetrokken château zijn eigendom van Simon Halabi.

De vermoedelijke tasting:

- "Alto" de Cantenac Brown, Bordeaux AOC, 2016: 26,91€/fles
- "Brio" de Cantenac Brown, Margaux, 2015:
- Château Cantenac Brown, Margaux, 3e GCC 1855, 2015: 64,13€/fles

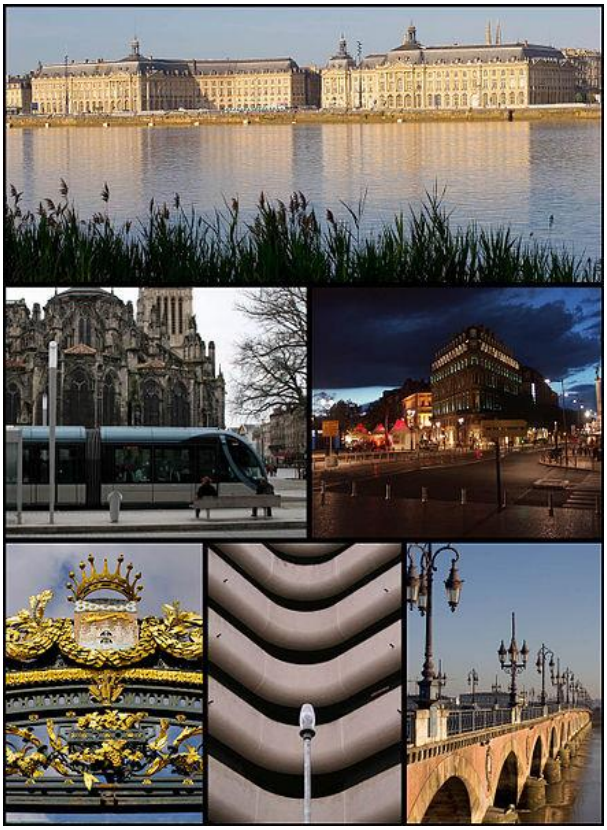
- <u>15u30: **Château Du Taillan**,</u> Haut-Médoc, cru bourgeois

Het is een familiaal wijndomein, in handen van de familie Cruze. Het wordt beheerd door vrouwelijke leden van de familie. Het gebouw dateert van de 18e eeuw, is geklasseerd als monument, en is een voorbeeld van classicisme. Men produceert een rode, rosé en witte wijn. De wijngaard zelf is 30 ha groot. We mogen ons hier verwachten aan een mooie degustatie én een wijnatelier … 😊

Vermoedelijke tasting:

- Château du taillan, la dame blanche, Bordeaux AOC, wit, 2018: 11,98€
- Château du taillan, haut-médoc, cru bourgeois, 2012: 16,48€
- Château du taillan, haut-médoc, cru bourgeois, 2015: 21,20€

- Avond: bezoek aan **Bordeaux**



We vertoeven de avond in Bordeaux, waar we zowel iets gaan eten als een wandeling door de stad maken. Bordeaux is een prachtige stad en alleen al de moeite waard om er een volledige dag in rond te lopen. De Place de la Bourse is UNESCO werelderfgoed, evenals de kilometerslange gevels langs de Garonne (ook “Port de la Lune” genoemd). De “Pont de Pierre”, de kathedraal, “la grande cloche”, het stadhuis, en niet te vergeten de tientallen heel pittoreske pleintjes met terrasjes vormen de basis voor een heel gezellige en ook vooral levendige stad.

En ja hoor … op algemene aanvraag … we eten in La Tupina … 😊

Zaterdag 13 april: Graves de Vayres en Saint-Emilion (groenblauw en blauw in het midden van de kaart)

- 8u30: ontbijt

- 9u15: vertrek richting Saint-Emilion

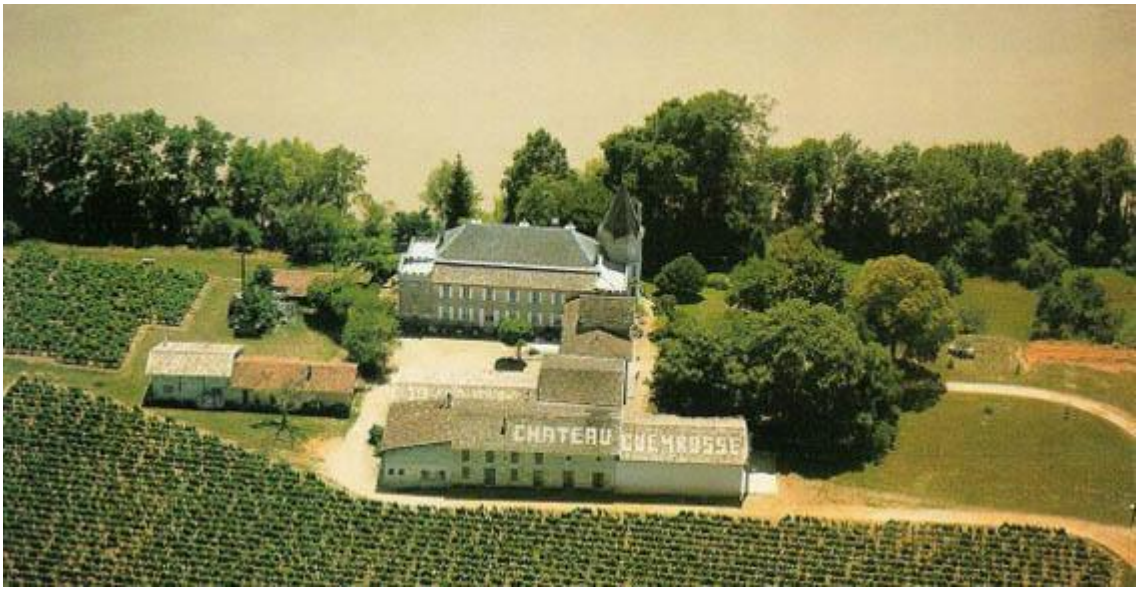
- 9u30: **Château Panchille**, Graves de Vayres

  De Sirat-familie bezit dit landgoed al vele generaties. De huidige eigenaar heeft dit domein overgenomen in 1981 na het overlijden van zijn vader. Op amper 23 jarige leeftijd was Pascal gedwongen om alles te renoveren, te moderniseren en te ontwikkelen om dit wijnhuis opnieuw op de kaart te zetten.
  We zullen hier kunnen genieten van een mooie degustatie van verschillende van zijn wijnen. Want Panchille heb je zowel in rosé, in wit als in rood.

Vermoedelijke tasting:

- Panchille, Les Rives, Bordeaux AOC, 2016: 6,45€
- Panchille, Tradition rouge, Bordeaux superieur, 2015: 9,16€
- Panchille, Cuvée Alix, Bordeaux superieur, 2015/2016: 13,20€
- Panchille, Rosé, Bordeaux AOC, 2017/2018: 7,49€
- Panchille, blanc de Fernand, Bordeaux AOC, 2018: 8,47€
- Panchille, Graves de Vayres, 2011, 2012, 2014, 2015: 9,56€

- 11u15**: Château Gueyrosse**, Saint-Emilion Grand Cru



Aan de oevers van de Dordogne maakt de familie Delol al generaties lang een heel mooie Saint-Emilion. Je zal versteld staan van de ambachtelijke charme van dit kleine wijndomein. Samuelle en haar vader (79) runnen het bedrijf en maken 2 châteaux-wijnen: Gueyrosse en Chante Alouette Cormeil.

Vermoedelijke tasting:

- Gueyrosse, Saint-Emilion Grand Cru, 2010: 19,94€
- Chante Alouette Cormeil, Saint-Emilion Grand Cru, 2010: 19,94€

- 12u30: **Saint-Emilion**

Het is tien minuutjes rijden naar Saint-Emilion. Het stadje is UNESCO werelderfgoed, het is er enorm gezellig kuieren. We genieten van de prachtige uitzichten. We strekken er uitgebreid de beentjes … en gaan dit hopelijk combineren met een lunch in hotel Grand Barrail (maar nog niet 100% zeker).

- <u>15u00: **Château Bernateau**,</u> Saint-Emilion Grand Cru

We komen graag voor de 2e keer in château Bernateau, in eigendom van de familie Lavau. We werden aangetrokken door het biologisch karakter van de wijn, én door het feit dat de wijnen van dit domein al heel mooie scores hebben gekregen van de grote wijnexperts. Het is een domein van 7,5 ha dat vooral (uiteraard) merlotdruiven produceert. De wijngaard bestaat van 1750, de gemiddelde leeftijd van de stokken is 40 jaar. Maar vooral: het is uitzonderlijk lekkere en uitzonderlijke wijn.

Vermoedelijke tasting:

- Bernateau 2015: 22,07€
- Bernateau 2011: 27,02€
- Bernateau 2000: 31,98€

- <u>Avond: **maaltijd in de gîte** in Camarsac</u>

Zondag 14 april: Camarsac

- 9u00: ontbijt in de gîte; we ruimen ook alles mooi op en zorgen er voor dat we gepakt en gezakt zijn. Hoe kleiner de bagage, hoe gemakkelijker dat is … 😊

- 10u00: **Château Camarsac**, Entre-deux-mers

  Dat er ook in de entre-deux-mers streek prestigieuze domeinen zijn, bewijst dit château, dat in eigendom is van de familie (Thierry) Lurton. De bouw van dit kasteel begon in de 14e eeuw. Wij gaan onze eigenaars nog uitgebreid gedag zeggen en op het kasteel ook wijnen proeven. Het was mijn uitdrukkelijke vraag om dit zo te doen, en niet de zoveelste rondleiding doorheen de chai en langsheen de cuves te krijgen. Op het domein worden een zestal wijnen geproduceerd.

  Vermoedelijke tasting:
  - Camarsac, entre deux mers, wit, 2018: 7,20€
  - Camarsac, cuvee prince noir, 2017: 7,49€
  - Camarsac, vieiles vignes, 2016: 9,16€
  - Camarsac, cuvee prestige, 2013 en 2016: 13,71€

Nadien gaan we samen nog ergens iets kleins eten alvorens we de vlucht (13u50) naar Brussel terugnemen.

Dank dat jullie met ons wilden meegaan op dit avontuur. We zijn er zeker van dat jullie nog veel zullen terugdenken aan de fijne momenten die we samen mochten doorbrengen.