

# Château La Haye

---

cru bourgeois Saint-Estèphe

1, Rue de Saint-Affrique

33180 Saint-Estèphe

[www.chateaulahaye.com](http://www.chateaulahaye.com)

---

## **Het liefdesnestje van Diane de Poitiers en Henri II wordt de 'wijndroom' van een Vlaamse apotheker-ondernemer**

De heer Chris Cardon, apotheker-ondernemer uit Oostkamp, neemt in september 2006 deel aan de ludieke Marathon du Médoc. De deelnemers lopen van het ene prestigieuze domein naar het andere, waarbij telkens geproefd wordt van de productie. Toen Château La Haye te koop kwam aarzelde hij niet. Hij nam in 2012 het bedrijf over met de hele equipe erbij, met oenoloog Eric Boissenot als adviseur.

Chris Cardon is één van de drie Belgische eigenaars van een wijndomein in Saint-Estèphe.

Wordt dit het begin van een groots wijnverhaal?

## Wijnconsulent André Bertrem stelt vanavond Château La Haye voor.



De legende vertelt dat Diane de Poitiers en Henri II elkaar ontmoetten in het statige domein. Als herinnering daaraan staan hun initialen H en D gegraveerd in de steen boven de deur als koninklijk monogram dat ook op het etiket prijkt.

Chris Cardon verwerft de eigendom van 11,5ha, daarnaast 5,5ha van Château Belair, vooral beplant met cabernet sauvignon en ook zeer onlangs 0,5ha cabernet sauvignon van Lafourchet, In totaal 18,5ha. De bedoeling is te groeien tot 25ha. La Haye gebruikt Franse eik, medium-toasted, ieder jaar 30% nieuw. Merlot gaat 12 maand op vat, de cabernet sauvignon 14 maand, de majesté 16 maand.

De terroir is interessant: croupes van kiezel, en wijngaarden met leem-kalkbodem geven de nodige mineraliteit die doorsmaakt in de druif. De wijngaarden liggen naast het riviertje jalle de Breuil, naast die van Pauillac, de meest noorderlijke gemeente naar de zee toe. Het riviertje zorgt voor een goede afwatering.

### Het domein maakt vier soortenwijn:

**Château La Haye, Majesté par Château La Haye, Fief de la Haye en Blanc de la Haye.**

De witte wijn heeft de appellatie bordeaux, want St.-Estèphe heeft geen witte wijn. Château La Haye heeft twee stijlen wijn: de vroegere eigenaars gebruikten meer merlot, de huidige eigenaar vult aan met meer cabernet sauvignon. Dat wordt duidelijk uit de proeverij.

### **Château La Haye**

Rijpt in houten vaten, wil de kracht en de finesse van de tannine benadrukken zonder het fruit te vergeten. Het is een assemblage van merlot, cabernet sauvignon en petit verdot

Bewaarpotentieel van 15 to 20 jaar.

### **Majesté par Château La Haye**

Is de topwijn van het domein, van cabernet sauvignon en petit verdot afkomstig van de beste percelen. Majesté wordt gemaakt van druiven van wijnstokken van 50 jaar en ouder. De majesté kan 30 jaar bewaren. In minder geslaagde wijnjaren wordt de wijn niet gemaakt en worden de topdruiven toegevoegd aan de Château la Haye. Jaarlijks 1200 tot 1500 flessen.

### **Fief de la Haye**

De druiven komen van de leem-kalk bodem, gemaakt in inoxvaten, een stevige wijn die vlug op dronk is, minder krachtig en gestructureerd dan de Château la Haye. De Fief wordt best gebruikt tussen 3 en 7 jaar na de oogst.

### **Blanc de la Haye.**

De wijnmaker wil ook witte wijn vinifiëren. Hij koopt daarvoor sauvignon blanc druiven van Château Haut Brandey.

## **De proeverij**

**Fief de La Haye, 2010 (€15,0) 13vol%, 55% cabernet franc, , 45% merlot**



2010  
FIEF de LA HAYE  
SAINT-ESTÈPHE  
UNE BOUTEILLE A LA PROPRIÉTÉ



"Donkere kleur met paarse rand in de immobiele fase gesloten wat animaal en impressies van zuur, na het walsen, ledertoetsen en onrijp rood fruit, in de mond een acide aanzet met groene tannine en in de verte wat fruit. De wijn is nog niet klaar, dezelfde wijn van 2009 heeft al meer evolutie in de kleur, de neus is meer geëvolueerd met het lichte zuur, maar ook de 2009 is nog onvoldoende rijp."

(Clément Castelli, kreeg ook de 2009 te proeven)

De heer Bertrem bevestigt dat Saint-Estèphe gewoonlijk hoekige en krachtige wijnen geeft. Toch is de La Haye op zoek naar soepeler wijn, Deze tweede wijn van jongere stokken verdraagt geen vatlagereing omdat het zeer jonge fruit er niet tegen op kan.



Château La Haye 2010 (€25,00)



55% merlot, 25% cabernet sauvignon, 5% petit verdot, 5% cabernet franc

"Kleur van donkere kersen,, de geur van een opgewarmd kersenpitkussentje, na het walsen een lichte kruidigheid, met animale toetsen, met dominant rood fruit, nog onrijpe tannine die wel meer versmolten is , een goede structuur sterk en krachtig met een duidelijk bewaarpotentieel."

(Hans Tack)

Voorzitter Jos vindt dat het evenwicht tussen tannine en zuur opvalt.

De spreker voorziet deze wijn volledig op dronk vanaf 2015. 2010 was een uitstekend jaar waar het maximum kon geoogst worden. Het rendement is 44 hl/ha. 60.000 flessen per jaar. De oogst van 2013 zal daar maar 70% van zijn. De oogst gebeurde anderhalve maand te laat, met een goede kwaliteit. De merlot is al geoogst, de cabernet sauvignon belooft. 2013 is te vergelijken met 2008: een middelmatig jaar.

### **Château La Haye 2009 (€25) 55% merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc petit verdot**

" De La Haye 2009 heeft nagenoeg dezelfde kleur als 2010, iets intenser van kleur, robijn violet, In de neus iets ronder, rood fruit, pruimen, met een lichte kruidigheid, in de mond een elegantere indruk, een mooie structuur, alles is heel mooi gedoseerd, en versmolten. De 2009 is meer gedomineerd door de merlot, zeer zuivere smaak, meer charmerend dan de 2010 en zal dus eerder te genieten zijn. De afdronk is behoorlijk, maar niet overheersend"

(Johan Vandamme)

Inderdaad, zegt de heer Bertrem, wij zijn in de vroegere jaren bekend als de meest 'vrouwelijke' Saint-Estèphe. De heer Cardon had de stock van 2009 geproefd omdat hij meerdere mogelijkheden tot overname van wijndomeinen had, en de charme van die stock deed hem overhellen tot de aanschaf van La Haye. Met de oenologen beslisten ze dan van meer stoerheid in de wijn te krijgen door de aankoop van percelen van cabernet sauvignon. Dat het een uitstekende keuze is blijkt uit de analyses blijkt van Decanter.



**Château La Haye 2008 (€20,50)**



MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU



CHATEAU LA HAYE

2008

SAINT-ESTEPHE

APPELLATION SAINT-ESTEPHE CONTROLEE

13% vol.

CHATEAU LA HAYE-S.C.  
PROPRIETAIRE A ST ESTEPHE FRANCE  
GRAND VIN DE BORDEAUX - PRODUCE OF FRANCE

750 ml



72% merlot, 20% cabernet sauvignon, 8% petit verdot)

" Wijn van de vorige eigenaar, een Brusselaar, de heer Lamiable, die La Haye verkocht omdat het verkeer tussen Bordeaux en La Haye te druk was voor hem die als eigenaar in de 1er Côtes de Bordeaux voortdurend heen en weer moest reizen." Redelijk donkere kleur, met een zeer lichte evolutie, met in de mond dezelfde lichte animale toets van de jongere wijn, met een présence in de mond in de stijl eerder van de rive droite dan de rive gauche, de minder goede weersomstandigheden van 2008 reflecteren zich ook in de wijn , het fruit begint toch meer secundaire toetsen te krijgen, de wijn ondergaat de invloed van het seizoen. Het vallen van het blad maakt dat deze wijn in een minder toegankelijke fase zit, met de tijd zal die veel opener komen en getuigen van zijn kwaliteit als begeleider van een goede entre-côte."

(Jean Decrits)

De spreker vindt de wijn goed op dronk, met nog een reserve van een vijftal jaar.

Er is instemming in de zaal.

**Château La Haye 2006 (€18,00)**

CRU BOURGEOIS SUPERIEUR



CHATEAU LA HAYE

2006

SAINT-ESTÈPHE

APPELLATION SAINT-ESTÈPHE CONTRÔLÉE

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

13% vol.

CHATEAU LA HAYE S.C. - FAMILLE LAMIABLE  
PROPRIÉTAIRE A ST ESTÈPHE FRANCE  
GRAND VIN DE BORDEAUX - PRODUCE OF FRANCE

750 ml

L-2





13vol%, 74% merlot, 20% cabernet sauvignon, 6% petit verdot)

" De 2006 was cru bourgeois superieur geclasseerd, met in het voorkomen wat evolutie, dakpankleur, aan de rand transparant en voldoende viscositeit. In de neus oud leer, wat tabak, ceder en wat chocolade, een soepele start in de mond, met zachtheid, mooi evenwichtig in het midden met toch soepele tannine, ook in deze 2006 merk ik zoals in de vorige wijn dat kleine bittertje dat in de mond blijft hangen: een wijn die ik zeer aangenaam vind en ook kan appreciëren."

(Jerome Debaere)

**Château La Haye 2011, als vatstaal van de maand mei 2013 (€20,50)**

55% merlot, 40% cabernet sauvignon en 5% petit verdot

"Donkerrode kleur, helderder dan de voorgaande, fruitig in de neus, kersen, bosbessen en braambessen, in de mond confituursmaak, zachte tannine, aangenaam zuur en een lange afdronk, de stempel van de nieuwe eigenaar staat er op, van hoger niveau dan de vorige." (Germain Lanneau)

"De nagel op de kop!" luidt het oordeel aan de voorzitterstafel.

De heer Bertrem zegt dat het vatstaal nog niet volledig voltooid is op vat, het zal zeker een veel belovend millésime zijn. In 2011 was de oogst te klein om Majesté te maken, alle druiven werden gebruikt voor de La Haye, het verklaart wellicht de kwaliteit van de geproefde fles 2011.



**Blanc de La Haye 2012 (€11,50)**





100% sauvignon blanc, niet gelagerd op eik.

Een a-typische witte bordeaux: oenoloog Boissenot ging op zoek in de médoc naar sauvignon blanc van een bio-wijngaard in de buurt: Château Haut Brandey.

" Mooie schittering, mooi geel. De eerste indruk is dat die wijn niet echt smaakt naar sauvignon blanc, maar eerder muscadelle of sémillon, je ruikt en smaakt stekelbessen of kruisbessen, gedroogde vruchten, abrikozen, gele appel, in de mond een licht zoete aanzet, tropisch fruit, mooi opgevangen door een licht zuur, een buitenbeentje." (Jo Noppe)

Dat was ook de bedoeling van de wijnmakers. Ze willen niet dezelfde wijn als andere wijnmakers, willen zich onderscheiden met een eigen creatie. Hij is nu voor het eerst op de markt. De bedoeling is die wijn vlug op de markt te brengen en te luisteren naar de reacties.

Majesté La Haye 2009 (€58,00) 13,5vol%,



95% cabernet sauvignon en 5% petit verdot.

" Een originele fles met brede schouders,,diep donkerrode kleur, grote viscositeit, geconcentreerde wijn, in de neus zeer toegankelijk , zwart fruit, met geroosterde aroma's die vrijkomen, na het walsen komt ook de vanille los, chocolade, in de mond zwart fruit, evenwichtige structuur, noties van zoethout, een lange afdronk. Een spectaculair product, een topwijn als waardige afsluiter van de proeverij." (Dieter Vanderlinden)

Hier zitten we op niveau van een grand cru classé. (Jos Daenekindt)



Jean Decrits besluit de proeverij: "La Haye evolueert van rustieke wijn naar toegankelijk fruit met veel intensiteit."





***verslag: Luc Van der Straeten***

***foto's: Inez Vandenbroucke en Luc Van der Straeten***