

Marie-Laure Lurton

Een telg uit de wijndynastie Lurton

Weinig families hebben zoveel invloed uitgeoefend in een wijnstreek als de Lurtons.

Alles begon met voorouder Léonce Récapet, overgrootvader van Marie-Laure Lurton. Récapet was een ondernemer wijnbouwer, zijn dochter huwde jurist François Lurton, zijn nakomelingen André, Lucien, Simone en Dominique werkten verder aan de uitbreiding van het wijnimperium.

Vooraf Lucien en André bouwen rond 1950 het wijnimperium op: elk afzonderlijk van mekaar.

Lucien, de vader van Marie-Laure besliste al in 1992 om zijn kastelen over te laten aan zijn tien kinderen, onder voorwaarde dat zij niets mochten verkopen buiten de familie en hij beschikking bleef hebben over het vruchtgebruik. Vier van zijn kinderen werden oenoloog. Ondanks hun hoge leeftijd zijn André en Lucien nog altijd de stamvaders.



Marie-Laure erfde drie domeinen met de status van cru bourgeois

Château La Tour de Bessan, te Soussans, AOC Margaux (28,1ha kiesel uit de Pyreneeën))



Château Villegeorge, Haut-Médoc (15,31ha kiesel uit de Pyreneeën)



Château Duplessis, Moulis en Médoc (18ha leem en kalkbodem)



Betaal bare klassewijn uit Bordeaux, gemaakt door een gediplomeerde oenologe.

Marie -Laure sloot zich aan bij de vereniging Terra vitis

Terra Vitis is een nationale federatie van boeren, coöperaties, wijnhandelaren en autoriteiten op het gebied van landbouw en milieu in Frankrijk. Terra Vitis realiseert “production viticole raisonnée” ; een verstandige, fatsoenlijke wijnbouw met respect voor mens en natuur!

De eisen waar elke aangesloten wijnboer aan moet voldoen zijn door de federatie bepaald en in het “Cahier des charges” (wetboek) vastgelegd, o.a.:

- Respect voor natuur en milieu
- Betere arbeidsomstandigheden en veiligheid voor werknemers
- Goede hygiëne
- Technische ontwikkeling
- Kwaliteit van de wijnen
- Controle op en beschrijving van alle gebruikte methoden en materialen.

Door strenge controle op productiemethoden en techniek, vanaf de wijngaard (de wijnstok) tot aan de kelder (de botteling), wordt gestreefd naar een zuiver kwaliteitsproduct met respect voor mens en milieu.

Hierdoor ontstaan prachtige, zuivere wijnen. Wijnen zonder toevoegingen, maar met karakter, kwaliteit en passie!



Geproefd:



Château de Villegeorge 2012 , 13vol%, (€15)

Haut-Médoc , cru bourgeois

44% merlot,56% cabernet sauvignon

Donkerrode wijn met veel tranen, fris rijp fruit met duidelijke hint naar de merlot, lichte tannine , kruidigheid in de mond, geen krachtige wijn maar een aangenaam evenwicht tussen zuur en tannine, de afdrank is middellang, mooie wijn die over een paar jaar zijn top zal bereiken.(Germain Lanneau)

De eerste bedoeling van Marie-Laure is wijn maken met een zeer zuivere geur. Strenge selectie van de druiven bij het plukken en op de triertafels.

De 2012 kan jong al gedronken worden maar is niet gemaakt om een decennium te overleven. Daarom ook niet te veel en te langdurige houtlagering. De eerste jaren moet het fruitige domineren. 2013 had nog minder opbrengst.

Château de Villegeorge 2009,14vol%, (€17)

Haut-Médoc , cru bourgeois

58% merlot,42% cabernet sauvignon

Donkerrood in het glas met al wat meer kleurevolutie in vergelijking met vorige wijn. Goede viscositeit. Na het walsen zijn de aroma's zachter, meer versmolten aroma's, de tannine is niet agressief, gedroogd rood fruit, de afdronk duurt langer. Aangename minder aanwezige eiktoets.(Dieter Vanderlinden)

2009 gaf betere rendementen dan 2012. De wijnmaakster kon van twee derde opbrengst, eerste wijn van Villegeorge maken. Goed rijpe merlot en zeer soepele cabernet sauvignon maakten van 2009 een geslaagd jaar. Marie-Laure gebruikt maar een beperkt deel nieuw hout (15 tot 20%) om de tannine soepeler te laten evolueren. Zij laat het fruit van druiven liever spreken, dus de terroir, in plaats van de vanilletoets van het hout. Eigenlijk is dat de finesse die we verwachten van de betere bordeauxwijn, aldus voorzitter Jos Daenekindt. Waarom meer merlot? De consument verlangt in dit segment van de kwalificatie niet zoals bij de crû classés, stevige en stoere wijn, maar aangename en soepele tannine van de merlot met wijnen die vlugger op dronk zijn. Toch heeft deze wijn een sterk bewaarpotentieel. Marie-Laure geeft de voorkeur aan de terroir, in plaats van de houttoets.

De tweede wijn van Villegeorge wordt gemaakt van de jongere wijngaarden.

Château de Villegeorge 2006, 13vol%,(€17)

Haut-Médoc, cru bourgeois

26% merlot, 74% cabernet sauvignon

Met zoveel cabernet sauvignon hebben we een compleet andere samenstelling. Donkerrood met een duidelijke evolutie, de evolutie is ook merkbaar in de neus: bosgeuren, natte bladeren met een licht pepertje erin, heel geëvolueerd, duidelijke cabernet sauvignonsmaak met versmolten tannine die zacht is maar toch nog het bittertje in de mond geeft. De wijn is volledig op dronk.(Jo Noppe)

De wijn kan nog bewaren, maar het is beter de wijn te vroeg te drinken dan te laat! Een jaar dat nu nog interessant is op de markt omdat de prijzen van 2006 niet veel geëvolueerd zijn.



Château la tour de Bessan 2012, 13,5 vol%, (€19,80)

Margaux, cru bourgeois

56% merlot, 43% cabernet sauvignon, 1% cabernet franc

De kleur is intens paars, ondoorzichtig, de geur is zuiver, eerder gesloten, cabernetgeur met zwarte bessen, de parfums zijn zwaarder en zwoeler, in de mond krijgen we na een fruitige aanzet, bessen en wat fondantsmaak, een krachtige structuur waarbij de cabernet domineert, de wijn is nogal hoekig en heeft een lange, tanninerijke afdronk. Als besluit: de neus is veelbelovend, de wijn is nu nog te stroef om van te genieten. We wachten af hoe de wijn zal evolueren. (Johan Vandamme)

De wijnmaakster constateert dat de wijn nog moet rusten. Hij is vlezig en heeft potentieel, zij is vol vertrouwen voor de toekomst.

Château la tour de Bessan 2010, 13,5 vol%, (€22-23)

Margaux, cru bourgeois

33% merlot, 64% cabernet sauvignon, 3% cabernet franc

Donkerrood met al een lichte evolutie in het glas, vrij ondoorschijnend met een mooie viscositeit complexe geur: kruidnagel na het walsen, wat bosgeuren, champignons en een lichte ledertoets, de

smaak is vrij soepel in de aanvang met tannine die nog niet versmolten is en een bittertje, een fondanttoets in de afdrank. Een mooie warme wijn.(Jos Leplae)

Château la tour de Bessan 2006, 12,5vol%, (€19,5)

Margaux, cru bourgeois

36% merlot, 50% cabernet sauvignon, 14% cabernet franc

Intens van kleur met lichte evolutie aan de rand van het glas. Aan de start gesloten, dan aroma's van kreupelhout met nog wat nuances van rode vruchtenconfituur.

Redelijk mondvollend, versmolten tannines met op het einde een lichte poederigheid.

Een drinkklare wijn. Ideaal voor geroosterd rood vlees.(Jean De Crits)



Château Duplessis 2010, 13,5vol%, (€12,70)

Moulis en Médoc, cru bourgeois

62% merlot, 29% cabernet sauvignon, 8% cabernet franc, 1% petit verdot

Jonge robijnrode kleur, ongeveer dezelfde kleur als de andere wijnen, robijn met al evolutie, rijpe geur, rijpe kersen, vanille, licht kruidig met rood fruit, mooi evenwicht in de mond, aardbeien, kersen met een tikje bitter, banaan en wat dadels, tabak en chocolade, een rijke wijn, nu al lekker bij côte à l'os, kan bewaren en met heel goed evenwicht, goede verhouding prijs-kwaliteit. Een grote wijn. (Svetlovar Siarov)

De proevers schatten dat de wijn tot 2020 zijn topkwaliteit zal hebben. Nu al drinkbaar en met veel potentieel.

Château Duplessis 2009, 13,5vol%, (€13,50)

Moulis en Médoc, cru bourgeois

79% merlot, 12% cabernet sauvignon, 7,6% cabernet franc, 1,4 petit verdot

De wijnen vandaag geproefd zijn zo complex dat ze moeilijk te catalogeren vallen. Deze Duplessis 2009 heeft een diepe kleur met nog weinig evolutie in vergelijking met zijn voorganger, animale toetsen in de geur, tabak, gekookt fruit, zachte aanzet, heel toegankelijk en veel souplesse, de merlot geeft de wijn een grotere toegankelijkheid terwijl de cabernet sauvignon meer stroefheid oproept. (Jerome Debaere)

De geproefde wijnen zijn van een hogere klasse dan de officiële klassering laat vermoeden

Marie- Laure Lurton wijst de aanwezigen erop dat de stad Bordeaux de laatste decennia toeristisch bijzonder aantrekkelijk is geworden. Er is veel ten goede veranderd. En ... nu sommige wijnmarkten wat afhaken, is de betaalbare bordeauxwijn meer dan ooit beschikbaar voor de Belgische markt!

verslag

Luc Van der Straeten

foto's

Ines Vandenbroucke

Luc Van der Straeten



