

# SAINT JULIEN

## Le Vignoble de Bordeaux



# SAINT JULIEN

## Ligging

Het grondgebied van Saint-Julien ligt in de Médoc, op 45 kilometer van Bordeaux, aan de rand van de uitgestrekte monding van de Gironde, waarvan de golven in het Kwartair de grindachtige materialen hebben aangevoerd die de bodem vormen. Tegenwoordig beheerst de "Rivier" grotendeels het lokale microklimaat, waardoor een zeer bijzondere zachtheid ontstaat waarvan de wijnstok weet te profiteren om zijn druiven te laten rijpen. In het zuiden grenzen moerassen, ongeschikt voor wijnstokken, Saint-Julien, drooggelegd door de zogenaamde jalle du Nord. In het noorden is de Ruisseau de Juillac de grens met Pauillac, in het westen de Ruisseau du Riou de "grens" met de gemeente Saint-Laurent. In het oosten scheidt een strook kleiachtig alluvium, recenter dan het grind, hen van het estuarium. De massa's grind die door de rivier zijn afgezet, zijn gevormd door de erosie van de wind en de waterwegen, waarbij een reeks heuveltoppen is uitgehouwen waarover de wijngaarden zijn verspreid.

## Wijngaard

De appellatie omvat slechts 950 hectare en wordt beheerd door 19 producenten. Saint-Julien is de kleinste van de vier gemeentelijke appellaties van de Médoc, Margaux naar het zuiden, Pauillac en Saint-Estèphe naar het noorden zijn groter. Door de hoge kwaliteit van de hier geproduceerde wijnen konden in 1855 tijdens de Wereldtentoonstelling in Parijs 11 eigendommen worden verheven tot de rang van Crus Classés. Ze beslaan bijna 85% van de oppervlakte van de wijngaard. De wijngaard, oorspronkelijk gelegen rond de steden Saint-Julien in het noorden en Beychevelle in het zuiden, strekte zich in de 18e en vervolgens de 19e eeuw uit naar het westen van het gemeentelijk grondgebied.



# CHATEAU TALBOT



Het landgoed heeft een rijke geschiedenis. De naam is afkomstig van Connétable Talbot, graaf van Shrewsbury, gouverneur van Guyenne en ook een beroemde Engelse militaire commandant, die werd verslagen in de slag bij Castillon in 1453.

In 1855, ten tijde van de Médoc en Graves classificaties besteld door keizer Napoleon III, werd Château Talbot gepromoot tot 4<sup>o</sup> cru classé van Saint-Julien. Gedurende enkele decennia was het eigendom van de Markies van Aux en werd het in 1918 gekocht door Désiré Cordier. Op enkele jaren tijd bouwde hij een wijnimperium op die dan tot 15 eigendommen omvatte (ondermeer: Chat. Gruaud Larose, Clos des Jacobins, Chat. Lafaurie-Peyraguey),

Zijn zoon Georges Cordier volgde hem op en kleinzoon Jean vereeuwigde de aanwezigheid van de Cordier familie op het kasteel.

Vandaag beheert de familie Bignon-Cordier het kasteel Talbot en ook Chat. Sénéjac in Pian en Médoc, een cru bourgeois Haut-Médoc en Dom. Saint Andrieu in de Provence.



De totaliteit van de 110 hectare van de wijngaard van Château Talbot omringt het landgoed en strekt zich uit naar het noorden, helemaal tot aan de grens met de appellatie Pauillac. Geplant op een terroir van fijn Gunzian grind met een kern van fossielrijke kalksteen, die drainerende heuveltoppen vormen, vindt men een grote meerderheid van rode wijnstokken (105 hectare) en een klein areaal witte (5 hectare).

Het beheer van de wijngaard is een van de meest onberispelijke in de Médoc. De wijnen, onder toezicht van Nancy Bignon-Cordier, met het waardevolle advies van oenoloog Eric Boissenot en adviseur Stéphane Derenoncourt.

Jean-Michel Laporte, algemeen directeur, staat met zijn expertise Nancy Bignon-Cordier bij in de algemene beheerstaken van het landgoed. De wijnstokken vallen onder Damien Hostein, een wijngaardmanager die elke plant op het landgoed kent en liefheeft waarmee hij sinds lange tijd nauw contact heeft. Jean-Max Drouilhet begon in 2007 als keldermeester.

## **Productie:**

Chat. Talbot, de 4<sup>e</sup> grootste crus classé, produceert gem. jaarlijks 280 000 fl chat. Talbot en 230 000 fl Connétable de Talbot. En 30 000 fl Caillou Blanc

De aanplant:: 68% Cabernet sauvignon, 28% Merlot, 4% Petit verdot op 105ha

80% Sauvignon en 20% Sémillon op 5ha

Caillou Blanc de Talbot is een buitenbeentje:

De familie Cordier, afkomstig uit de Moezelstreek had voor eigen consumptie in de jaren 20 gewurztraminer en riesling aangeplant . Vanaf 1950 werd de wijnranken vervangen door sauvignon en sémillon. Na Pavillon Blanc du chat. Margaux de oudste geproduceerde witte wijn uit de Médoc.

## **Vinificatie:**

Na manuele pluk worden de druiven trioptisch gesorteerd en op grote houten vaten voor de eerste wijn en cuves inox voor Connétable overgebracht voor de alcoholische en nadien de malolactische gisting. Nadien opvoeding van 15 à 16 maanden op eiken vaten van verschillende producenten, alleen Franse eik, tot 60% nieuw voor Talbot en 20% voor Connétable



**Inox vinificatiekelder**



**Houten vinificatiekelder**



**Vaten kelder  
"Chai à barriques"**

## DE NIEUWE VATENKELDER

De kelder, die in 2012 werd voltooid, zal zeker een plaats verdienen tussen de grootste voorbeelden van wijnarchitectuur in Bordeaux, door zijn zeer origineel ontwerp.

Het beslaat 1.500 vierkante meter en stylistisch kan het interieur op twee manieren worden geïnterpreteerd. Het is in één klap een gigantisch bos van tientallen betonbomen die de vloer verbinden met het zeven meter hoge plafond. Elke boom bestaat uit vier pilaren die aan de basis één massa vormen, maar zich openen als ze omhoog komen, als een hand die naar de hemel reikt en zijn vingers opent om het caisson- of spinnenwebplafond te ondersteunen. Op een ander niveau lijkt het ontwerp op een wijnstok die is gesnoeid in de oude gobelet-stijl. Zo zijn de wanden bekleed met een dun laagje aluminium, een zacht glanzend glazuur dat de kelder in licht baadt en diepte geeft. Opvallend om te zien, het verbergt ook de elektronika die de energie- en temperatuurregelsystemen bedient. Niet minder dan 1.800 vaten staan opgesteld in de koele, weinig verlichte kelder, die op 17°C wordt gehouden, waar de wijn ongeveer 16 maanden rijpt.

## DE DEGUSTATIE

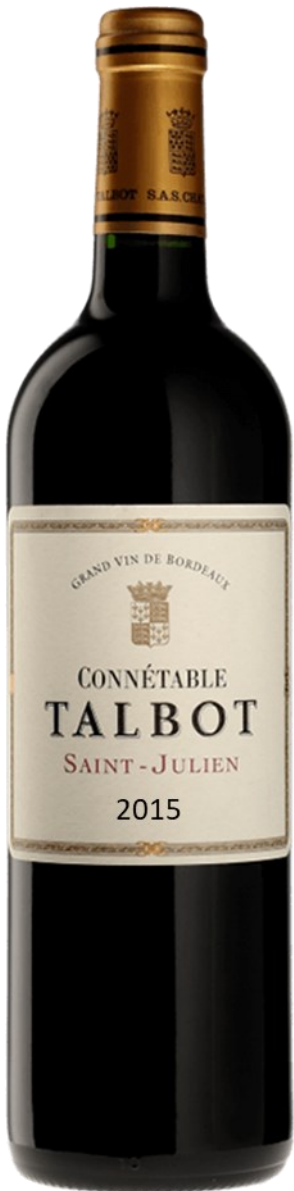
Jean Michel Laporte laat ons eerst de oudste wijnen degusteren daar hij van mening is dat jongere wijnen het palet te sterk domineren zodoende de oudere niet volledig tot hun recht komen.

De wijnen worden aan een ideale temperatuur geschonken en starten met veel interesse de degustatie .



**Algemeen directeur Chat. Talbot Jean-Michel Laporte en voorzitter Geert Huysen-**

# CONNÉTABLE DE TALBOT 2015



Druivenrasen : 36% Cabernet Sauvignon, 64% Merlot

Plantdichtheid: 7700/ha

Pluk:: manueel

Oogst en rendement : Van 21/09 tot 8/10 ; 51hl/ha

Vinificatie : Inox,  
15 md op eik , 15% nieuw

Alcohol en ouderdom 13,50 %

wijnstokken: 30 jaar

**Kleur:** Donker rood met heel lichte evolutie

**Neus:** Cassis, rood fruit, kers

**Mond:** Reeds mooi versmolten, redelijk zacht

**Bewaarkracht:** Tot 2025

**Kwaliteitsniveau:** Mooie 2° wijn

**Foodpairing:** entrecôte

**Commentaar van:** Germain Lanneau

**J. M. Laporte :** Connétable Talbot 2015 was zijn eerste kennismaking met het kasteel.

2015: warm wijnjaar, milde wijn; “Somptueux”;

Elegant, zwart fruit, luxueuse taninstructuur

# CONNÉTABLE DE TALBOT 2018

Druivenrasen : 43% Cabernet Sauvignon, 57% Merlot

Plantdichtheid: 7700/ha

Pluk:: manueel

Oogst en rendement : Van 19/09 tot 10/10 ; 45hl/ha

Vinificatie : Inox,  
16 md op eik , 20% nieuw

Alcohol en ouderdom 14 %

Wijnstokken: 30 jaar

**Kleur:** Intens kersrood, weinig doorschijnend

**Neus:** Zeer malse start, peperkoek, rijp rood fruit

**Mond:** Ietsje gesloten; verrassend zachte tanines,  
Goed in balans

**Bewaarkracht:** 2028

**Kwaliteitsniveau:** Grootse 2 de wijn

**Foodpairing:** Rood vlees en wild

**Commentaar van:** Carine Merlin

**J. M. Laporte :** De eerste millésime onder zijn beheer.

2018: regenachtig voorjaar, normale zomer, warme droge septembermaand, similaire met 2015

Enkele stijlveranderingen die méér malsheid en toegankelijkheid toevoegen aan de wijnstructuur.





# CHATEAU TALBOT 2006

Druivenrasen : 62% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot  
5% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

Plantdichtheid: 7700/ha

Pluk:: manueel

Oogst en rendement : Van 21/09 tot 4/10 ; 45hl/ha

Vinificatie : Houten grote vaten  
16 md op eik , 50% nieuw

Alcohol en ouderdom 14 %

Wijnstokken: 50 jaar

**Kleur:** Intens rood met tikkeltje evolutie, visceus

**Neus:** Complex, tabak, ceder, warme toets van zwart fruit, calisse, kruiden

**Mond:** Frisse aanzet, licht bittertje, jong aanvoelend

**Bewaarkracht:** 2030 –2035

**Kwaliteitsniveau:** Bij de top

**Foodpairing:** wild

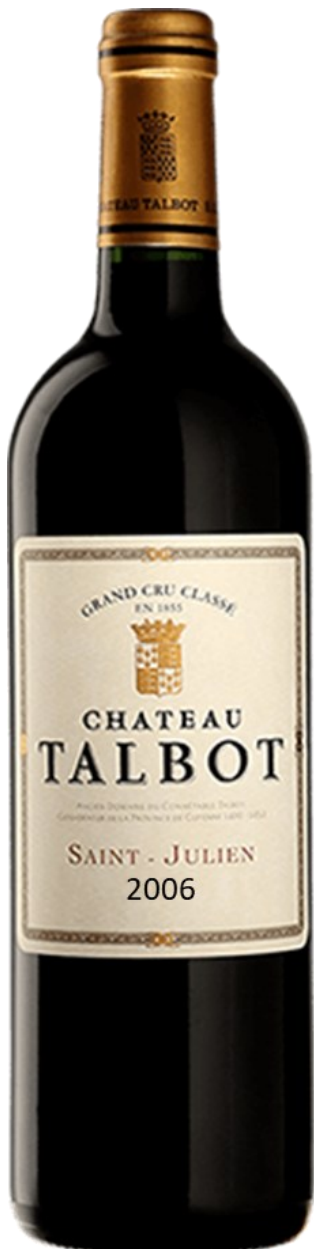
**Commentaar van:** Jos Leplae

**J. M. Laporte :** 2006: spijtig na 2005, te beroemd wijnjaar

Tot juli 2006, grootser dan 15, koude augustus, hogere zuurtegraad dan 15 dankzij koelere nachten in september lagere Ph, dus een echte bewaarwijn.

Het archetype van Saint Julien: “le style Talbot”

Krachtig en toch elegant !



# CHATEAU TALBOT 2009

Druivenrasen : 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot  
5% Petit Verdot

Plantdichtheid: 7700/ha

Pluk:: manueel

Oogst en rendement : Van 29/09 tot 13/10 ; 48hl/ha

Vinificatie : Houten grote vaten  
15 md op eik , 50% nieuw

Alcohol en ouderdom 13.5%

Wijnstokken: 50 jaar

**Kleur:** Intens donkerrood, heel lichte evolutie

**Neus:** Gesloten, na walsen; braam, cassis, pruimen

**Mond:** Harmonieus, evenwichtig, krachtig

**Bewaarkracht:** 2035

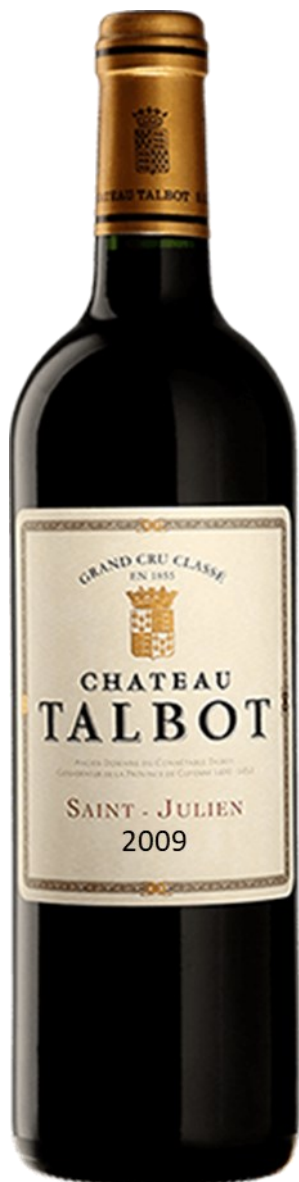
**Kwaliteitsniveau:** Zijn status waardig

**Foodpairing:** Alle wild

**Commentaar van:** Magda Busschaert

**J. M. Laporte :** Mill. Très chaud, rond en toegankelijk, méér lengte dan 2006, ideaal carafen 2 uur op voorhand

De Petit Verdot geeft de nodige volume en ronding aan de wijn. Het is als melk op het vuur: Juist op het goede moment oogsten (cassis en pruimen) anders snel rot (ook gevoelig aan grijsrot)



# CHATEAU TALBOT 2016

Druivenrasen : 55% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot  
6% Petit Verdot

Plantdichtheid: 7700/ha

Pluk:: manueel

Oogst en rendement : Van 3/10 tot 17/10 ; 45hl/ha

Vinificatie : Houten grote vaten  
16 md op eik , 50% nieuw

Alcohol en ouderdom 14 %

Wijnstokken: 51 jaar

**Kleur:** Donkerkersrood, mooie viscositeit

**Neus:** Eerst gesloten; na walsen: zwart rijp fruit, rijpe kersen, specerijen, licht zoethout

**Mond:** Mals met wat zelfs zoete toetsen, aardbei, harmonieus en evenwichtig, frisse genietbare finale

**Bewaarkracht:** 2035

**Kwaliteitsniveau:** groots

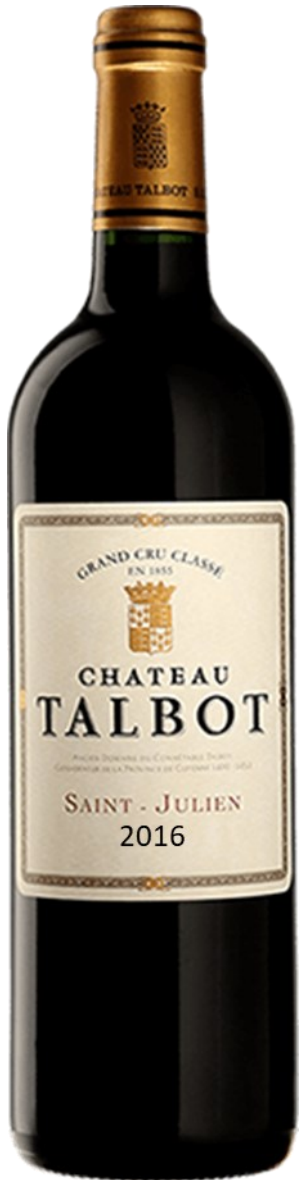
**Foodpairing:** Alle rijke vleesgerechten

**Commentaar van:** Siska buysschaert

**J. M. Laporte :** 2016: de beste millésime van de vorige directeur

Veel structuur (skelet van de wijn)en volume (vlezigheid)

Een kleine opmerking: ietsje gemis aan volume om tot de allerbeste te horen.



# CHATEAU TALBOT 2018



Druivenrasen :	66% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot 5% Petit Verdot
Plantdichtheid:	7700/ha
Pluk::	manueel
Oogst en rendement :	Van 19/09 tot 1/10 ; 45hl/ha
Vinificatie :	Houten grote vaten 16 md op eik , 60% nieuw
Alcohol en ouderdom	14 ,2% (14.5% op etiket wegens taxatie in Wijnstokken: USA)
<b>Kleur:</b>	Enorm intens, heel donker kersrood
<b>Neus:</b>	Bramen, zoethout; na walsen: zwart fruit, kruidigheid, donkere kersen
<b>Mond:</b>	Nobele tanines, heel breed smaakpalet, ka- raktervol, grootse lange, persistente afdrank
<b>Bewaarkracht:</b>	2038
<b>Kwaliteitsniveau:</b>	top
<b>Foodpairing:</b>	Alle grote vleesbereidingen
<b>Commentaar van:</b>	Anne Vion

**J. M. Laporte :** 2018: 100 jarige verjaardag, speciale verpakking

Weer een warm wijnjaar( idem 2015,2009)

Nog zéér jeugdig. Zeer modern

Talbot produceert wijn om aan tafel geserveerd te worden en geen degustatiemonsters.

De hogere nieuwe eiklagering heeft de wijn hier meer mondvullendheid gegeven.

# CHATEAU TALBOT CAILLOU BLANC 2018



Druivenrasen : 69% Sauvignon, 31% Sémillon

Plantdichtheid: 7700/ha

Pluk:: manueel

Oogst en rendement : Van 10/09 tot 12/10 ; 48hl/ha

Vinificatie : 225l eiken vaten  
40% nieuw, 8md sur lie

Alcohol en ouderdom 13,5%

Wijnstokken: 48 jaar

**Kleur:** goudgeel

**Neus:** Citrus, limoen, pompelmoes, litchi  
Netels, lichte notengeur

**Mond:** Verrassend mondvullend met elegantie van  
begin tot het einde, licht getoaste finale

**Bewaarkracht:** te drinken, 2 à 3 jr

**Kwaliteitsniveau:** Een Pessac waardig

**Foodpairing:** Zeebaars met lichte wijnsaus,  
St Jacobsschelpen in blanke boter

**Commentaar van:** Jeroom De Baere

**J.M. Laporte :** Zeer late oogst om de “thylol” aroma’s zo veel mogelijk te vermijden (Buxus). Een Bourgondische vinificatie (bâtonnage en opvoeding sur lie), opvoeding op eiken vaten van 225l

Waarom als laatste geschonken?

De complexiteit en aciditeit brengt een nieuwe frisheid na de volle rode wijnen.

## Conclusie:

Door de jaren heen is Chat. Talbot steeds dezelfde weg ingeslagen nl. : klasserijke, genietbare wijnen produceren die een zo groot mogelijk kennerspubliek aanspreekt.

Deze mooie degustatie hebben we te danken aan onze erevoorzitter Jos Daenekindt die de nodige contacten met Mr. Laporte vastlegde enkele maanden voor de pandemie.

Jos blijft in ons gedachten als fervente wijnkenner en zijn hem dankbaar voor de geleverde inspanningen.



**De geproefde wijnen op een rijtje**

Samenstelling: Jean De Crits-Vion