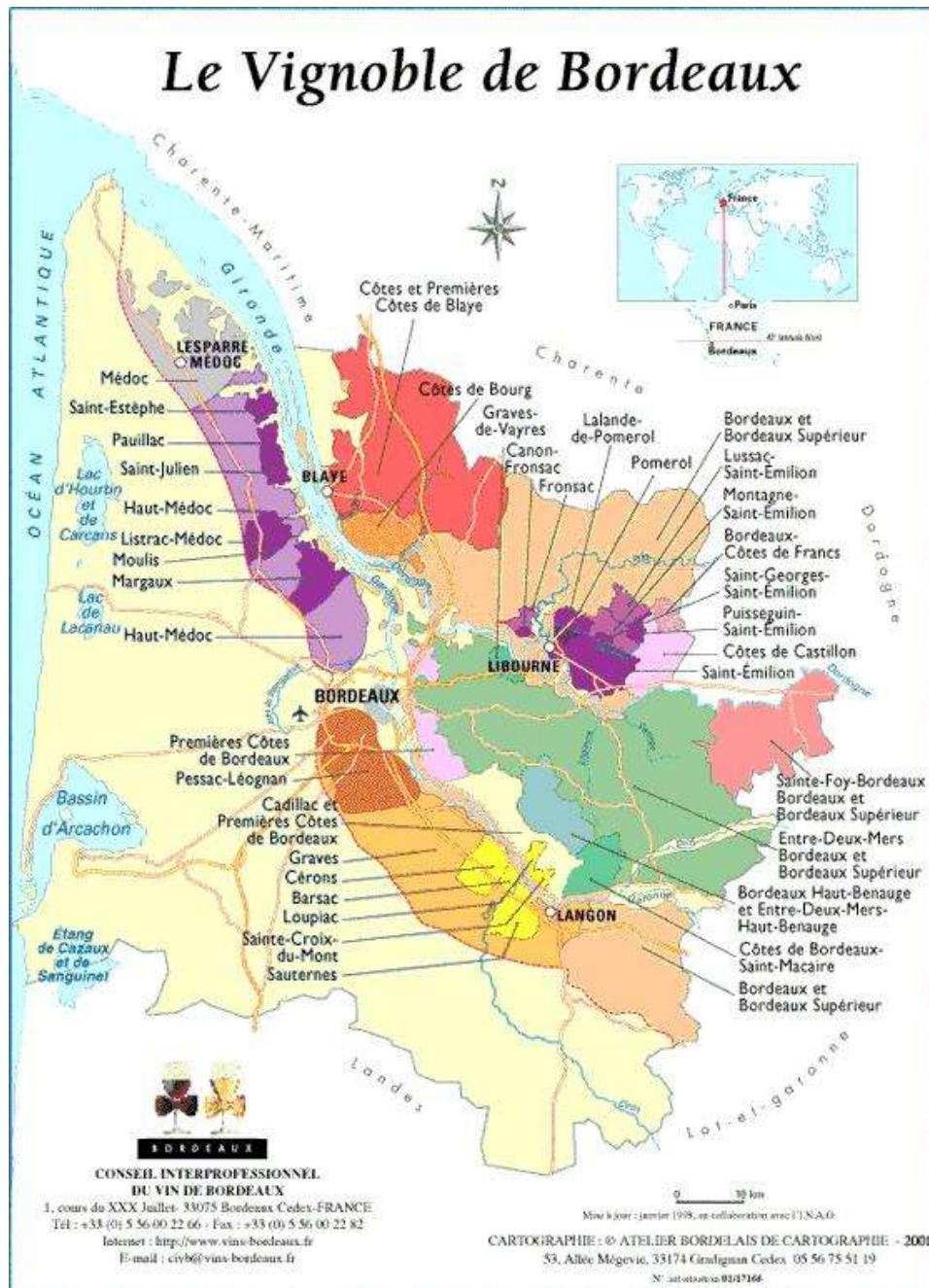


Bordeaux 23 -- 26 mei 2024

Wijngilde Casino

Bordeaux - de wijnstreek



Bordeaux is voor wijnliefhebbers een bijna magisch woord. Het is de wereldhoofdstad van de wijn en met z'n 130 km lengte en 100 km breedte zorgt hij voor de helft van de franse 'appellation contrôlée'-wijnen. De faam is gebaseerd op zijn gerenommeerde châteaux die wijnen maken met een lange levensduur, bewaarwijnen dus. Bordeaux heeft een wijngaard van +/- 120 000 ha, produceert jaarlijks +/- 900 miljoen flessen, telt 20 000 wijnbouwers, 10 000 kastelen en 57 A.O.C's.

Het Bordeauxgebied is vrij vlak met lage heuvels in de 'Côtes'. De druiven groeien er in een complexe bodem waarin vaak kalksteen voorkomt, samen met klei, leem, zand, mergel of kiezel. De bodem is bepalend voor de aard van de wijn doordat elke druif een bepaald bodemtype verkiest. Maar algemeen geldt : hoe armer de bodem, hoe meer hij geschikt is voor wijnbouw.

Door de verzachtende invloed van grote watermassa's zoals de Atlantische oceaan, de rivieren Garonne en Dordogne en hun estuarium de Gironde geniet de streek van zachte winters, warme zomers en voldoende regen.

Bordeauxwijn wordt bijna altijd gemaakt (geassembleerd) van verschillende druivensoorten. De ene druif brengt bij wat de andere ontbreekt.

De voornaamste druivensoorten voor rode wijn en rosé (samen +/- 88%) zijn :

Cabernet sauvignon (in kiezelgronden) voor de tannine, aroma's van zwart fruit, cassis, zwarte bessen. Soms ook munt, chocolade, specerijen. Het is een ideale druif voor rijping op hout.

Merlot (in kleihoudende gronden) voor de soepelheid, vlezige, fluwelige en charmante smaak, met aroma's van pitfruit, zwart fruit en kruiden. Na rijping ook herfstgeuren als champignon en truffel. Vermits merlot ook van rijping op hout houdt is het de ideale partner van cabernet sauvignon.

Cabernet franc voor frisse fruitigheid en bloemengeuren.

Petit verdot voor kleur, tannine en kruidigheid.

Malbec en Carmenère voor kracht en hardheid.

Voor witte wijn (+/- 12 %) gebruikt men :

Sémillon met kruidige aroma's van ananas, honing en bloemen, volheid en weinig zuren.

Sauvignon blanc met aroma's van wit fruit, limoen, citrus en frisse zuren.

Muscadelle, Ugni blanc en colombard.

In april 2021 werden omwille van de klimaatcrisis nog 7 extra rassen toegelaten. Hun eigenschappen lijken zeer sterk op die van de klassieke Bordeaux-druiven, maar ze zijn beter bestand tegen het veranderende klimaat. Ze maken het de wijnboeren mogelijk om hun assemblages van nuances te voorzien en zo een modernere stijl te creëren, maar de authenticiteit blijft onaangeroerd. Deze "nieuwe" rassen mogen tot 5 % van de totale oppervlakte beslaan en tot 10 % van de wijn uitmaken.

Volgende blauwe druiven werden toegelaten : Marselan, Touriga Nacional, Castets, Arinarnoa.

Volgende witte druiven werden toegelaten : Albarino, Petit Manseng, Lilorila.

Het Bordeauxgebied wordt door de rivieren de Dordogne en de Garonne en hun gezamenlijke monding, de Gironde, in wijnzones verdeeld. Wijn die de appellatie Bordeaux draagt kan zowel rood, wit als rosé zijn. De druiven voor deze wijnen kunnen afkomstig zijn uit het hele gebied. Hierdoor zijn de kwaliteitsverschillen zeer groot. Bordeaux supérieur is vooral rode wijn met iets strengere productienormen maar eveneens uit het hele gebied.

Het onderscheid in kwaliteitsaanduiding kent in Bordeaux een eigen systeem. Een klassement dat dateert uit 1855 en dat (Médoc-)châteaux indeelt in premier cru's tot cinquièmes cru's. Een enige wijziging kwam er in 1973 toen Château Mouton Rothschild gepromoveerd werd tot premier cru en de 4 overige premier cru's vervoegde.

Bij deze classificatie vallen veel châteaux uit de boot, en als reactie hierop werd in 1932 de benaming Cru Bourgeois ingevoerd voor châteaux die "beter" waren. In 2003 werd deze lijst herzien en beoordeeld door een jury. 247 wijnkastelen werden weerhouden en ingedeeld in cru bourgeois (151), cru bourgeois supérieur (87) en cru bourgeois exceptionnel (9). Deze cru bourgeois zijn dikwijls kwaliteitswijnen met een goede prijs-kwaliteitverhouding.

Op de linkeroever van de Gironde vinden we volgende wijngebieden, met meestal de cabernet sauvignon als hoofddruif:

Médoc en *Haut-Médoc* als regionale appellaties met enkel rode wijn.

De gemeentelijke rode top-appellaties:

Saint-Estèphe met 5 geklasseerde crus

Pauillac met 18 cru classés waarvan 3 premiers cru's (Château Lafite Rothschild, Château Latour, Château Mouton Rothschild)

Saint-Julien met 11 cru classés

Margaux met 21 cru classés waarvan Château Margaux als premier cru

Listrac

Moulis met heel wat cru bourgeois, maar geen geklasseerde cru's.

Zuidelijker, op de linkeroever van de Garonne, vinden we:

Graves voor rode en witte wijnen

Pessac-Léognan voor rode en witte wijn met als premier cru Château Haut-Brion als enige niet-Médocwijn.

In 1959 werd in deze Graves-streek een eigen classificatie ingevoerd met 16 "cru classés" tot resultaat.

Verder vinden we hier nog volgende witte zoete appellaties: *Cérons*, *Barsac*, *Sauternes* en *Graves Supérieures*.

Ook voor zoete witte wijnen werd er in 1855 een classificatie opgesteld. Dit bleken enkel Sauternes te zijn met Château d'Yquem als premier cru supérieur, 11 premier cru's en 14 deuxième cru's.

Op de rechteroever van de Gironde/Dordogne bevindt zich een aantal wijngebieden in de heuvels, de Côtes en vervolgens in het kwaliteitsgebied de Libournais, waar de Merlot dikwijls als hoofddruif gebruikt wordt. De appellaties zijn er:

Blaye en *Côtes de Blaye*: kleine gebieden met vooral witte wijn

Premières Côtes de Blaye: voornamelijk rood, een klein beetje wit.

Côtes de Bourg: Bijna volledig stevig rood dankzij een hogere toevoeging van Malbec (tot 15 %). Klein beetje wit.

Fronsac en *Canon-Fronsac*: Donkere rode wijn met stevige tannines.

Pomerol: royale, prettige, volle rode wijnen vooral met vooral Merlot. Het grote voorbeeld is Château Pétrus.

Lalande-de Pomerol: rode wijn vergelijkbaar met Pomerol maar iets minder gecorseerd, en minder in prijs.

Saint-Émilion: Grootste (en bekendste) gemeentelijke appellatie van Bordeaux met donkere, krachtige, karaktervolle rode klassewijnen die uitstekend kunnen verouderen.

Bordeaux 23 -- 26 mei 2024

Wijngilde Casino

Saint-Emilion grand Cru : dit is een rode appellatie en dus geen classificatie. Er zijn binnen deze appellatie wel 3 classificaties : Grand cru classé, Premier grand cru classé B en Premier grand cru classé A. Deze classificatie wordt regelmatig (om de 10 jaar) herzien.

Verder zijn er 4 satelietgemeenten met een eigen appellatie en soepelere rode wijnen :

Montagne-St-Emilion, Saint-Georges-St-Emilion, Puisseguin-St-Emilion, Lussac-St-Emilion.

Bordeaux Côtes de Francs : Vooral rood en soms wit

Côtes de Castillon : Enkel rode wijn

Tussen de Dordogne en de Garonne vinden we :

Graves de Vayres : witte, witte zoete en soepele rode wijnen

Sainte-Foy-Bordeaux : zoete witte en krachtige rode wijn

Entre-Deux-Mers : droge witte wijn.

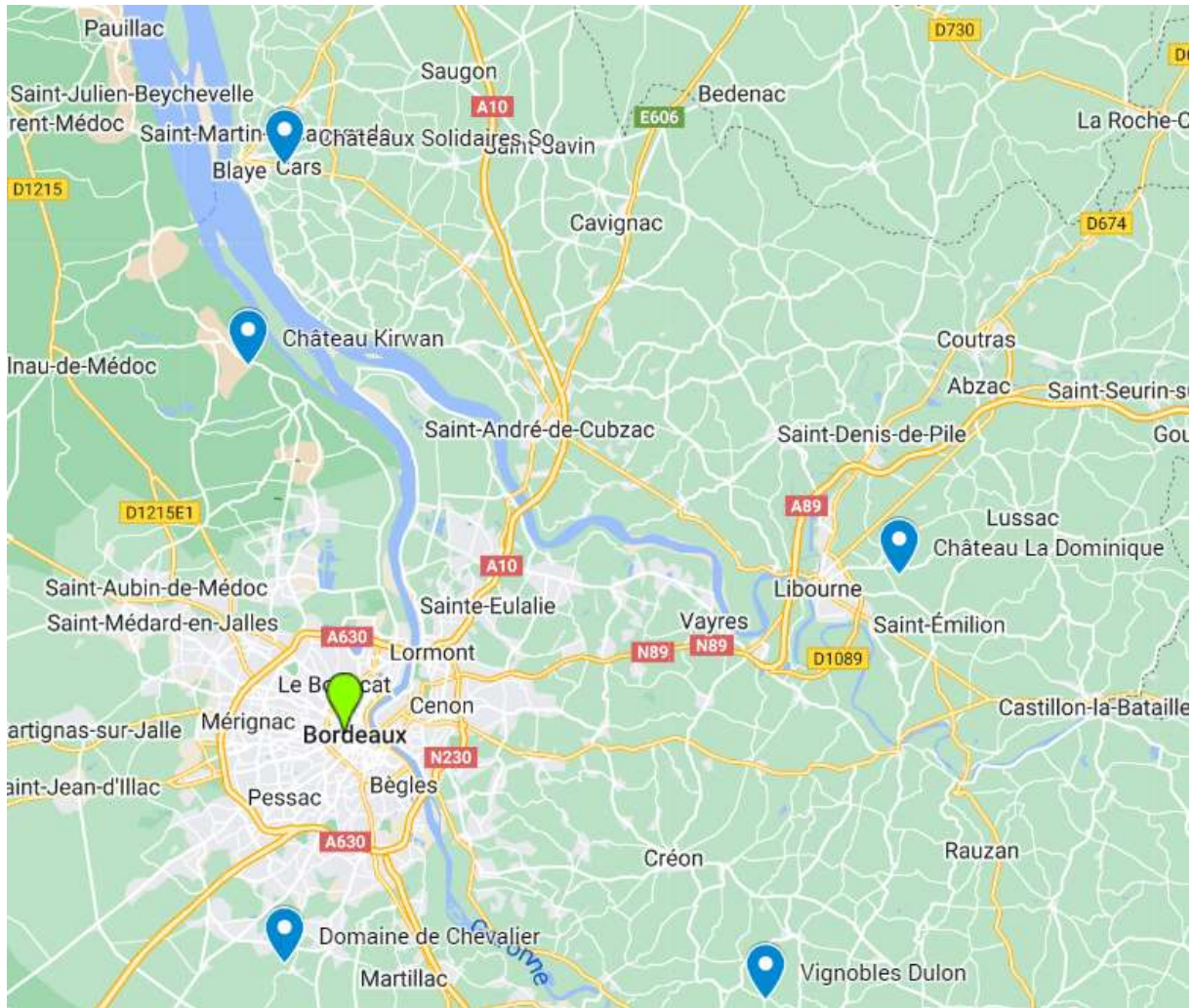
Bordeaux Haut-Benaige en Entre-Deux-Mers Haut-Benaige : wit, zoet wit, rood

Premières Côtes de Bordeaux, Cadillac, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire : zoet wit

Bordeaux 23 -- 26 mei 2024

Wijngilde Casino

Bordeaux - de reis



Donderdag 23/05/24

4.50 hr : verzamelen aan station in Hasselt

5.11 hr – 6.16 hr : treinrit NMBS Hasselt – Brussel Midi

6.33 hr – 8.06 hr : treinrit Eurostar Brussel Midi – Paris Nord

8.06 hr – 9.04 hr : wandel + metro Paris Nord – Paris Montparnasse

9.04 hr – 11.14 hr : treinrit TGV Paris Montparnasse – Bordeaux St-Jean

11.20 hr : busvervoer naar Hotel Mercure Centre-Ville met busmaatschappij Pullman d'Aquitaine.

Bordeaux 23 -- 26 mei 2024

Wijngilde Casino

13.20 hr : te voet naar *Bistro du Sommelier* (nog te bevestigen) voor een gezamenlijk middagmaal.

15.00 hr : vertrek met de bus naar *Domaine de Chevalier* in *Léognan*. Een *Grand Cru classé de Graves* !

18.00 hr : vertrek terug naar hotel *Mercure* in *Bordeaux* met aansluitend een vrij avondmaal.



Vrijdag 24/05/24

9.30 hr : vertrek met de bus naar coöperatieve *Châteaux Solidaires* in *Blaye*.

Een coöperatieve die 10 wijndomeinen groepeer uit de streek *Blaye Côtes de Bordeaux*, *Côtes de Bourg*.

12.00 hr : gezamenlijk middagmaal in *Blaye*



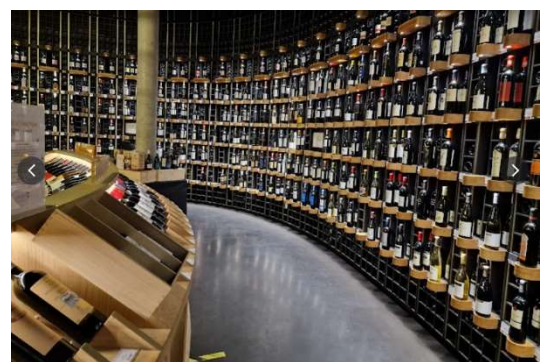
13.30 hr : met de bus op het veerpont voor de overzet van *Blaye* naar *Lamarque* om dan door te rijden naar *Médoc*.

14.30 hr : bezoek aan *Château Kirwan* in *Margaux*.

16.00 hr : vertrek bij *Château Kirwan* naar *Cité du Vin* in *Bordeaux*

16.45 hr – 19.00 hr : bezoek aan *Cité du Vin*.

19.00 hr : vertrek terug naar hotel *Mercure* in *Bordeaux* met aansluitend een vrij avondmaal.



Zaterdag 25/05/24



10.00 hr : vertrek met de bus naar Entre-deux-mers.

11.00 hr : bezoek en degustatie en gezamenlijke lunch bij Vignobles Dulon.

14.00 hr : vertrek richting Saint-Emillion met daar een vrij bezoek aan het dorp Saint-Emillion.



17.15 hr : vertek naar Château la Dominique waar we « Le Charme de la Dominique » gaan beleven.



19.30 hr : Gezamenlijk diner in "La Terrasse Rouge" met zicht op de wijngaarden van Château la Dominique.

21.30 hr : retour à Bordeaux.

Zondag 26/05/24

09.30 hr : uitchecken uit hotel en vertrek naar voor een gevarieerd bezoek aan de kaaien in Bordeaux.



11.00 hr : met busje richting TGV

11.58 hr - 14.44 hr : treinrit TGV Bordeaux St-Jean - Paris Montparnasse

14.44 hr - 16.25 hr : wandel + metro Paris Montparnasse - Paris Nord

16.25 hr - 17.47 hr : treinrit Eurostar Paris Nord - Brussel Midi

18.12 hr - 19.30 hr : treinrit NMBS Brussel Midi - Hasselt

Bordeaux - organisatie

- Parkeren in Hasselt aan het station kan onder het gerechtsgebouw. Je dient wel bij terugkomst je treinticket te scannen om een goedkoper tarief te bekomen.
- Annulatieverzekering is niet inbegrepen en kunnen we ook niet aanbieden gezien we geen reisorganisatie zijn. Indien je dit wel wenst dan dien je dat zelf te regelen.

- Indien je speciale noden hebt mbt het eten, gelieve ons dat dan tijdig door te geven. Zoniet is het eten wat de pot schaft (of het bestuur gekozen heeft 😊)
- Gelieve de bagage zoveel mogelijk te beperken. Zeker rekening houdend dat we in Parijs een uurtje metro's zullen moeten nemen en je alles zelf moet meezeulen.
- Wijn kopen ter plaatse, om mee naar huis te nemen, zal niet mogelijk zijn. We bekijken nog welke domeinen eventueel samenwerken met Belgische handelaars om eventueel gekochte wijnen af te halen.
- Tickets voor de TGV kunnen vanaf 4 dagen op voorhand gedownload worden.
- Voor alle zekerheid vragen we om vervoerstickets af te drukken als back-up.
- Stationsomgevingen zijn graag geziene plaatsen bij zakkenrollers. Aandacht dus voor je eigen spullen !
- Een voorschot van 200 € heeft ieder al betaald voor de reis. Het restant van 900 € pp zouden we graag uiterlijk 1 april ontvangen.

Als er vragen zijn kan je ze altijd mailen of ze stellen op de volgende degustatie.

Het bestuur.