

# Klimatologie en oogst jaargang 2011

## Château la Tulipe de la Garde

Het klimaat van 2011 was chaotisch, maar het versloeg alle schoonheidsrecords. Het heeft ons een grote heterogeniteit in de diverse percelen en wijnranken van de wijngaard gebracht. 2011 zal 'Het jaar van de goede wijnboer' worden. Een jaar waarin het maken van de juiste selectie van groter belang was dan ooit. Want, wat een exceptionele oogstcondities hebben we gehad...

### Recapitulerend

Na meerdere koude episodes, en zelfs sneeuw, van november tot januari werden we verwend met een onverwacht zacht voorjaar. Maart en april waren warm en droog. Dit, in combinatie met enkele forse regenbuien, gaf de wijngaard een enorme groeisput, waardoor de eerste knoppen al eind maart ontsproten; ongeveer 2 weken vroeger dan in 2010.

Half april stak de zomer haar kop al op. De droogte waarmee dit gepaard ging, heeft in onze percelen die het meest kwetsbaar zijn voor watergebrek, de vegetatieve groei iets geremd, maar de voortgang van het potentieel kleurgehalte van de wijnplant werd er niet door geblokkeerd.

Deze waterstress voor de vegetatie heeft echter wel de vruchtzetting in mei gekarakteriseerd: we hadden de vroegste vruchtzetting sinds meer dan 20 jaar. Zij was kort en mooi homogeen over de verschillende percelen en druivensoorten. Een goed begin, want de wijngaard bleef gezond en kende nauwelijks *coulure*. De *millefloraison* die rond de 13e mei opkwam wettigde het vermoeden dat we een sensationeel vroege oogst zouden hebben: eind augustus al! Dit zou historisch vroeg zijn (1896 is het record...). De *nouaison*, vanaf 24 mei, stelde de druiven in staat een mooi formaat te bereiken.

De regen kwam op een goed moment, begin juni, zodat de percelen die kampten met watergebrek gedeblokkeerd werden en er een goede vegetatie kon groeien. Toch, met dit belangrijke watergebrek van januari tot juli, ondergingen we een klimatologische situatie die we al in 60 jaar niet meer hebben gezien. Een hittegolf op 27 en 28 juni, veroorzaakte hier en daar enkele *echoudages*. Waardoor het cruciaal werd de juiste beslissing te nemen ten aanzien van de *éfeuillage*. Maar uiteindelijk werd de zomer koud en nat. Een tweede hittegolf, op 20 en 21 augustus, maakte

de schil van de druiven kwetsbaar en zorgde voor enkele doorwaakte nachten. Bovendien hield de prognose van de extreem vroege oogst ons uit de slaap en kreeg de wijngaard nog enkele flinke stormen te verwerken. Dit compliceerden de evolutie van de maturiteit, waardoor de druiven gevoelig werden voor botrytis. Gelukkig was dit verschijnsel heterogeen en beperkte het zich tot dezelfde percelen en dezelfde cepages zodat dit goed beheersbaar bleef.

Vanaf de maand juli hielden we van dag tot dag de rijpheid van druiven onder strenge surveillance. Elke dag in alle percelen druiven proeven om de juiste datum van de pluk te bepalen en vooral de selectie welke percelen het eerst geoogst zouden worden; de belangrijkste parameter voor de vinificatie van een oogst à la carte.

Dankzij de koele zomer in augustus waren de druiven geurig en zeer aromatisch. Ze hadden veel smaak, geen vegetatief karakter, een dikke schil, een goed suikergehalte (ook weer niet te veel) mooie strakke zuren en een zeer hoog potentieel in kleurstoffen. De concentratie in appelzuur was laag, zelfs zeer laag, wat een betrouwbare indicatie is voor een goede rijpheid.

2011 was een zeer technisch jaargang; een uitdaging voor de oenoloog. Met een oogst van perceel tot perceel op een andere datum, geval per geval en een zorgvuldige selectie van de druiven. Onrijpe druiven werden verwijderd en uitsluitend mooie rode trossen waar we het potentieel goed van konden gebruiken, verdwenen in de cuves.

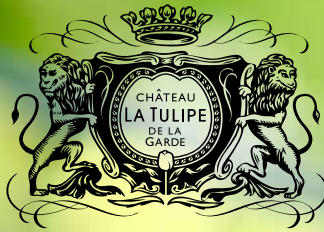
De wijnen zijn prachtig van kleur, met meer afgeronde zachte zuren dan de voorgaande jaren en minder alcohol. Fraaie tannines en een veel fruit en frisheid. In de mond een volle sappigheid dankzij de lange maceratie en de zachte rijping.

Deze jaargang heeft gedurende het jaar continue gezorgd voor koud zweet en adrenalinestoten. Maar dat ligt nu achter ons, nu kunt u dankzij deze wijn heerlijk tot rust komen.



**Michel Rolland & Bruno Lacoste, oenologues**





De millésime 2011 is een assemblage van Merlot 86%, Cabernet sauvignon 10% en Cabernet franc 4%. De wijn onderging een houtrijping van 11 maanden op barriques van Frans eikenhout.

Een Grand Vin zoals deze ontwikkelt zich net als een mens. Jong is zij dertel en vrolijk. Als puber soms wat koppig door haar nog adolescentie, harde tannines.

Pas in de kracht van haar leven komt zij tot volle wasdom. Dan is zij rond, vol, krachtig en rijk aan geur- en smaak-associaties.

Wijn is een levend natuurproduct, maar opgesloten in de fles is zij afgesloten van zuurstof. Open dus twee uur voor het serveren de fles en laat de wijn rustig ontwaken.

Op deze wijze assimileren de aromamoleculen met zuurstof. Als u de wijn daarbij ook nog slurpend drinkt, kunt u optimaal van deze wijn genieten.

Houdt u van een jonge wijn, stuivend als een briesende jonge volbloedhengst, dan zou u deze millésime 2011 nu al kunnen drinken. Dat is heerlijk, maar ook een tikje zonde.

Want een jaartje of twee kelderrijping zullen haar namelijk zachter, ronder en eleganter maken. Dan pas zal zij werkelijk tot haar recht komen en zullen de diepe fruittonen en het zachte eikenhout mooi met elkaar versmolten blijken.

Maar wat uw voorkeur ook is, drink deze robijnrode Bordeaux Supérieur uitsluitend met aandacht en met mensen van wie u houdt. En geniet van elke slok.

Saint-Romain-la-Virvée, Bordeaux, juli 2013

## CHÂTEAU LA TULIPE DE LA GARDE 2011 FICHE TECHNIQUE

### CHARACTERISTICS

**Appellation:** Bordeaux Supérieur

**Varietals:** Merlot 86%, Cabernet Sauvignon 10%, Cabernet Franc 4%

**Number of bottles:** 68.397

### WINEMAKING

**Harvest:** by hand, by machine

**Sorting table 2x:** (no vineyard) in the cellar, after the destemmer

**Yeast:** yes

**Fermentation:** between 22 and 28°C

**Press:** basket press

**Malo-lactic fermentation:** in barrels, with each lot separated

### CULTURE

**Soils:** limestone plateau facing east / south-east, and west-facing slopes, overlooking the Dordogne River near neighbouring Fronsac.

**Age of vineyards:** between 5 and 30 years

**Plantation:** 4000 plants/ha

**Pruning:** Guyot simple and Cordon de Royat

**Trellising vertical:** 1.5m

**Groundwork:** integral plowing, no chemicals

**Irrigation:** prohibited

**Insecticides:** no chemicals

**Fongicides:** Oïdium, botrytis and mildiou

**Leaf removal:** moderate on the north and north-east slopes

**Production:** 40 hl /ha

### AGEING

**Ageing:** 225 liters barrels /11 months, and in stainless steel tanks

**Barrels:** french oak new

**Rakings:** 3

**Tanks:** thermo-regulated

**Filtration:** pad filtration at bottling

**Bottling:** at the estate

Natural cork closure