



Nederlands Wijngilde

Rondje La Tour de By & paar “buren”

12 oktober 2026 - door Gies Stolze m.m.v. Jan Vegter

(Jan is helaas erg verkouden vanavond)

“Penicillin cures, but wine makes people happy.” — Alexander Fleming

CAVE GEZONDHEIDSRAADRAPPORT

Geen veilige ondergrens voor alcoholgebruik

“De commissie concludeert dat er geen veilige ondergrens is voor het gebruik van alcohol. Dat betekent dat het drinken van elk glas alcohol gezondheidsrisico’s geeft. Er is sterk bewijs dat bij elk innameniveau het risico op 7 soorten kanker toeneemt. Ook verhoogt alcohol het risico op orgaanschade. Er is volgens de commissie onvoldoende wetenschappelijk bewijs om te stellen dat alcoholgebruik gezondheidswinst oplevert. De commissie acht het onvoldoende bewezen dat lage innameniveaus samenhangen met een lager risico op hart- en vaatziekten en een lager risico op vroegtijdig overlijden.”



Een ingezonden brief (in De Volkskrant) van wijnmaker G.J. Veurink die uitnodigt tot nadenken over gezondheid, genieten en de vraag wat uiteindelijk de bedoeling van het leven is (1)



- Als wijnmaker en -liefhebber volg ik met interesse de artikelen en ingezonden brieven in deze krant [over alcohol](#), naar aanleiding van het aangescherpte advies van de Gezondheidsraad. De boodschap is duidelijk: vanuit gezondheidsperspectief is minder alcohol altijd beter dan meer. Één glas is al teveel. Ik wil daar iets tegenover zetten. Niet vanuit ontkenning van die cijfers, maar vanuit een andere vraag: wat is de bedoeling van ons leven?
- De hele discussie gaat impliciet uit van de aanname dat het doel is om zo lang en gezond mogelijk te leven. Maximale levensduur als hoogste goed. Maar is dat waar we naar moeten streven? Of is een mensenleven vooral bedoeld om te worden geleefd: met smaak, verbinding en momenten die ertoe doen? En misschien nog belangrijker: aan wie is die keuze? **Bijna alles wat het leven kleur geeft, brengt risico's met zich mee.**
- **Het veiligste is thuis blijven zitten. Ramen dicht. Gordijnen dicht. Een glas mineraalwater binnen handbereik. Achter de geraniums. Geen onnodige risico's. Misschien word je zo wel honderd.** Maar niemand die ik ken verlangt naar dat leven. We accepteren bewust risico's: op de motor, in de bergen op ski's of hangend onder een parachute. Omdat het leven zónder weliswaar veiliger is, maar mét die ervaringen rijker.



Een ingezonden brief (in De Volkskrant) van wijnmaker G.J. Veurink die uitnodigt tot nadenken over gezondheid, genieten en de vraag wat uiteindelijk de bedoeling van het leven is (2)



- Een mens is geen rationeel wezen dat uitsluitend optimaliseert op levensduur. Dat is ook nooit onze natuur geweest. We zoeken verbinding, schoonheid, rituelen en ontspanning. Dat zijn geen zwakheden, maar wezenlijke onderdelen van ons mens-zijn. Misschien is het daarom niet verwonderlijk dat alcohol al duizenden jaren deel uitmaakt van vrijwel iedere menselijke cultuur: van bruiloften en begrafeningen tot een maaltijd met vrienden.
- **Niemand ontkent dat overmatig en chronisch alcoholgebruik schadelijk is.** Maar het gelijkschakelen van een glas wijn bij de maaltijd met een gezondheidsrisico dat koste wat kost vermeden moet worden, mist iets wezenlijks.
- **Het gaat niet alleen om hoe lang we leven, maar ook hoe we leven. Een lange avond met vrienden, een goed glas bij een goede maaltijd, een moment van oprechte ontspanning: die waarde laat zich niet uitdrukken in maanden of jaren levensverwachting.** Als wijnmaker maak ik geen wijn om mensen langer te laten leven, maar om momenten wat extra kleur, verbinding en betekenis te geven. Misschien is een lang leven uiteindelijk niet het hoogste doel, maar de ruimte om werkelijk te leven.

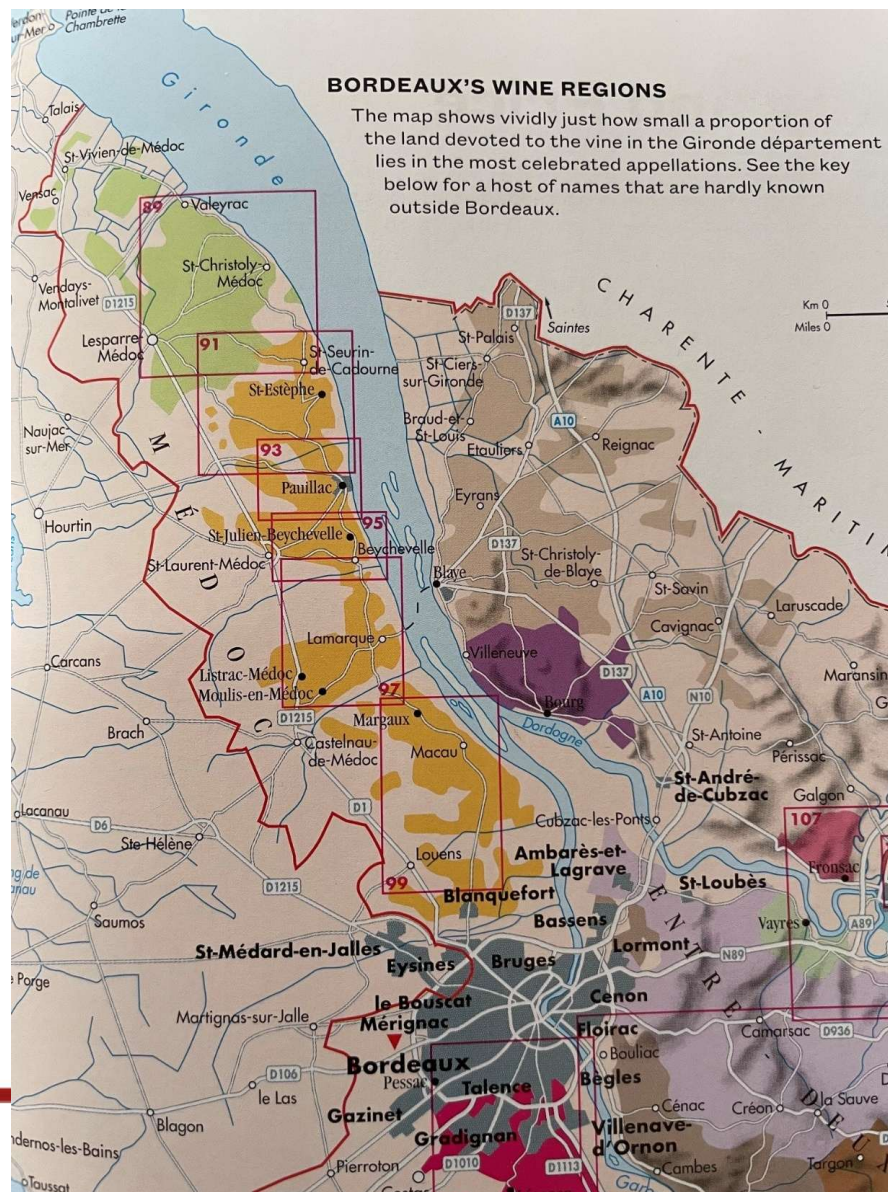


Proeflijst en volgorde

- Château La Tour de By (Blanc) 2023
- Château La Tour de By (Medoc): 2014 – 2016 – 2020 – 2021 – 2022 – 2023 – 2019 (la Roque)
- Chateau de Camensac 2019, Grand Cru Classé
- Château Sociando-Mallet 2019 (Cru Bourgeois Supérieur, Haut-Médoc)

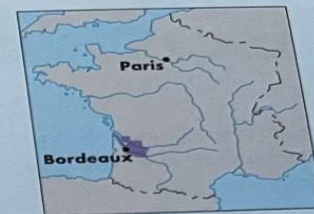
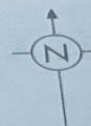
<https://www.latourdeby.fr/>





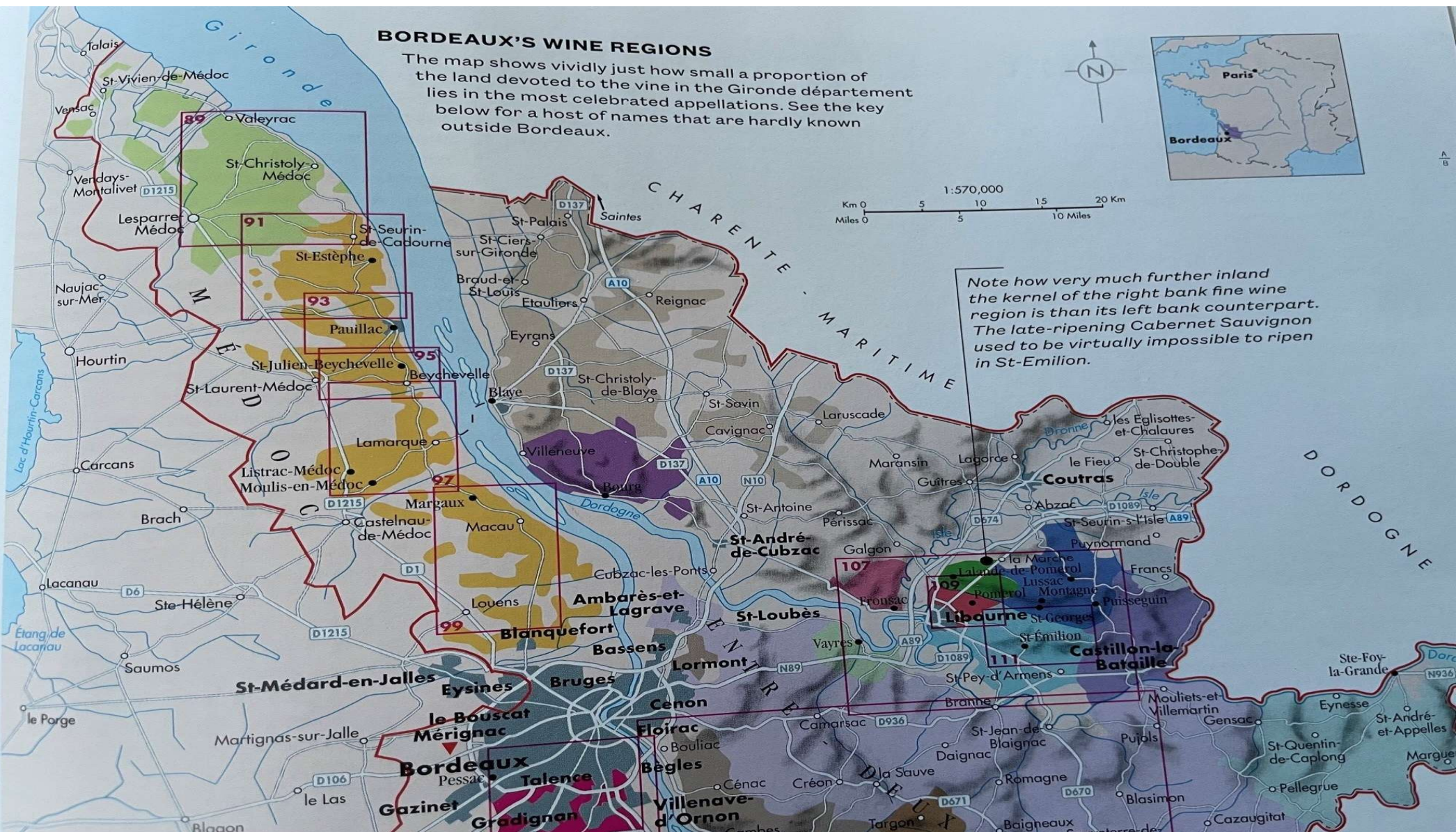
BORDEAUX'S WINE REGIONS

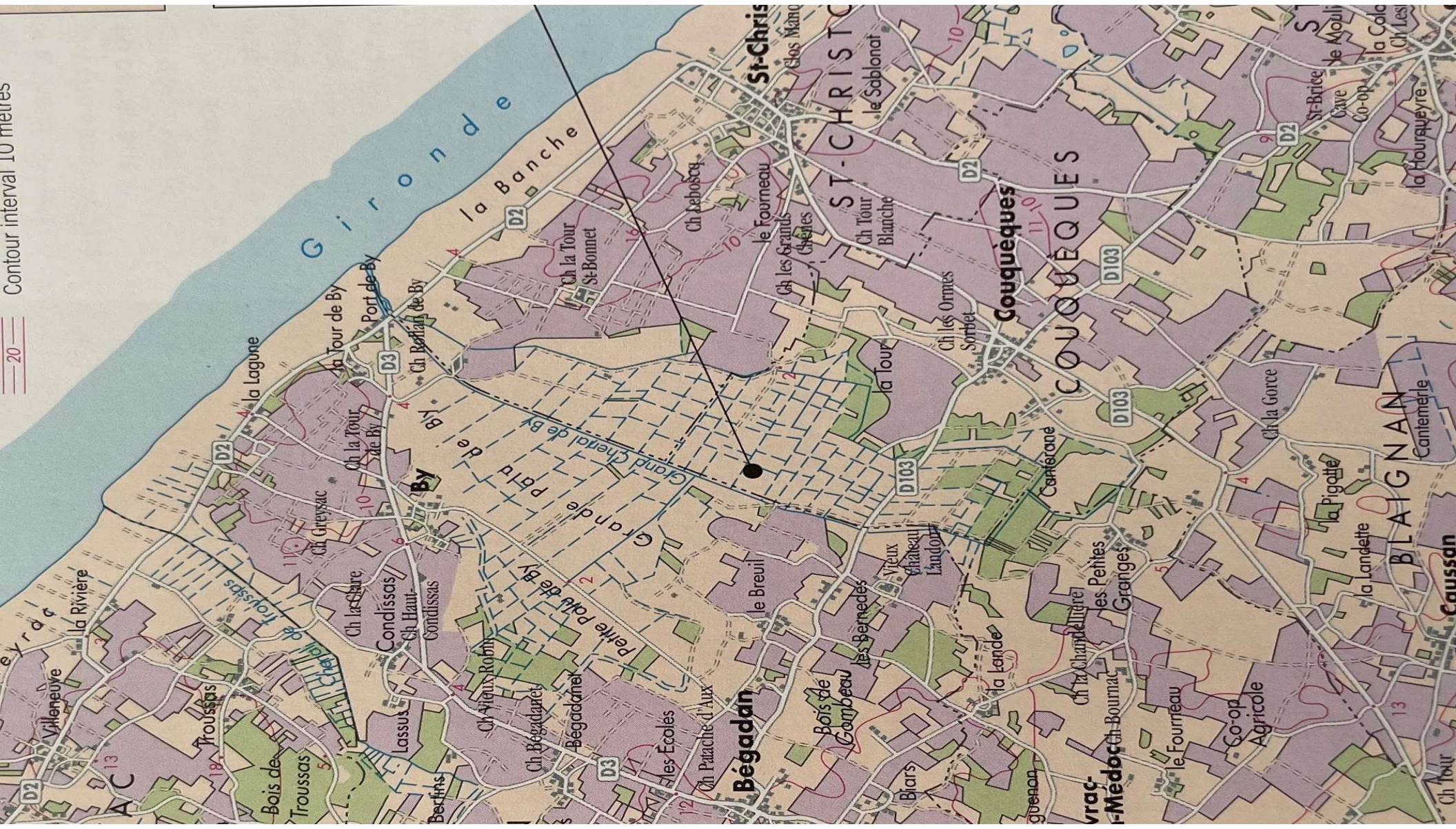
The map shows vividly just how small a proportion of the land devoted to the vine in the Gironde département lies in the most celebrated appellations. See the key below for a host of names that are hardly known outside Bordeaux.



1:570,000
Km 0 5 10 15 20 Km
Miles 0 5 10 Miles

Note how very much further inland the kernel of the right bank fine wine region is than its left bank counterpart. The late-ripening Cabernet Sauvignon used to be virtually impossible to ripen in St-Emilion.





Château La Tour de By - historie



Bestaat sinds 1599

Before 1876, La Tour de By was known as La Roque de By.

Vines have been grown there for several centuries. **Pierre Tizon**, Lord of the Fief of By, was the owner in 1599.

The château remained in the family until 1725, when it passed to the **Count of Gramont**, then to **Monsieur de Lignac** and, in 1860, to Monsieur **Alfred Rubichon**, who built the present Château La Tour de By in 1876, overlooking the Gironde. It was then purchased by Mr Julien Damoy, who died there in 1942.

In 1999, **Marc Pagès**, an agricultural engineer by training, became the sole owner, alongside his children, of [Château La Tour de By](#). A Cru Bourgeois since 1932, Château La Tour de By was promoted to the rank of Cru Bourgeois Supérieur in the 2003 classification.



Château La Tour de By



Ideally situated on two well-exposed gravelly hilltops between the Gironde estuary and the Atlantic Ocean, the terroir enjoys an ideal microclimate that allows the noble grape varieties – **Cabernet Sauvignon, Merlot and Petit Verdot** – to express their full potential.

Area: 67.5 hectares

Soil: Gironde gravel with an alios subsoil.

Average age of the vines: 40 years.

Ageing: 12 months in French oak barrels, one-third new, one-third used for one wine, and one-third used for two wines

Grape varieties: **60 per cent Cabernet Sauvignon, 35 per cent Merlot, 5 per cent Petit Verdot**

Winemaking and ageing: in the winemaking cellar, which dates back to 1910, wooden and stainless-steel vats fitted with automated temperature control are used, allowing the wine to remain in the vats for 3 to 5 weeks during alcoholic fermentation. The wine **is then aged for 12 months** in the ageing cellar – which is half-buried and perfectly climate-controlled – in **oak barrels**, a third of which are replaced





Het domein...



- **Château La Tour de By:** de hoofdwijn van het domein, een blend van voornamelijk cabernet sauvignon en merlot, met rijke aroma's van zwart fruit, kruiden en een elegante tanninestructuur.
- **La Roque de By:** de tweede wijn van het domein, afkomstig van jongere wijnstokken, met een fruitiger en toegankelijker profiel, ideaal voor eerder drinkgenot.
- **Les Tourterelles de La Tour de By:** een lichtere, fruitige wijn bedoeld voor vroege consumptie, met frisse aroma's en een soepele afdronk.
- **Cuvée Exception Hommage Marc Pagès:** een speciale cuvée van de oudste wijnstokken van het domein, voornamelijk cabernet sauvignon, met een beperkte productie en een rijping van circa 20 maanden in nieuwe eikenhouten vaten.



Over Château La Tour de By ... microklimaat



- Gezegend met een ideaal microklimaat met **arme bodems en een koele zeebries**. Het wijngaardbeheer waarbij dertig (!) percelen worden onderscheiden, gebeurt met net zoveel precisie als bij de beroemdste Grand Cru Classés. Niets wordt aan het toeval overgelaten.
- De oogst van perfect rijp fruit gebeurt met de hand, gevolgd door een 2e selectie in de cuverie.
- Om de ambitie gestalte te geven deelde men de wijngaard (leeftijd van de stokken zo'n 40 jaar) op in **verschillende percelen, die apart worden gecultiveerd, geoogst en gevinifieerd.**
- **Selectie vindt zowel in de wijngaard als in de kelder** plaats. Het team van het château werd bij de vinificatie bijgestaan door niemand minder dan wijnmaker-consultant Eric Boissenot die ook Lafite en Mouton Rothschild adviseerde, en sinds 2018 Antoine Medeville
- La Tour de By evenaarde in blindproeverijen de afgelopen jaren de scores van de grote châteaux.



Haut-Médoc & Médoc



- De Haut-Médoc is het zuidelijke deel van de Médoc. Nergens op deze aarde wordt meer kwaliteitswijn gemaakt dan op deze, door Leeghwater in de 17e eeuw, **drooggelegde moerassen** (*"in medio aquae"*). In de beschutting van de bossen van Les Landes in het westen en aflopend naar de Gironde in het oosten bevinden zich de beroemde wijngaarden van 'de grote vier'; Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien en Margaux. Er is een **mild maritiem klimaat**, ideaal voor de groeicyclus van de wijnstokken. De wijngaarden tussen deze dorpen en die wat verder weg van de Gironde vormen de lager geclassificeerde appellatie Haut-Médoc.
- Ten noorden van de Haut-Médoc ligt AOC Médoc, **vroeger** beter bekend als '**Bas-Médoc**'. Deze naam is technisch correct maar heeft een negatieve connotatie. Technisch correct omdat het land (richting de noordelijke punt van de landtong) hier inderdaad lager is dan rond de illustere zuidelijker gelegen dorpjes hierboven beschreven. **Het land is hier, over het algemeen, minder geschikt voor wijnbouw. Voornamelijk vanwege de dikke klei en rivierslib die slecht draineert en erg koud blijft.** Op de meeste plekken waar we minder klei of een opleving van kiezels en gravel vinden staan wijnstokken. In totaal (ongeveer) 5.500 hectare.



Hoe gaan we proeven?



- We proeven de wijn per wijn (proefdetails gepresenteerd)
- De “blanc” als indrinkwijn bij de introductie
- Van oud naar jong
- Maar....de 2019 doen we “vergelijkend” tot slot
- We bespreken plenair per wijn: wat vond jij van de wijn?
 - Geur – smaak – complexiteit - ?
- Voldoet die wijn aan de verwachting? Zo ja..... Zo nee.....?
- Vind je het een “fijne Bordeaux wijn”?
- NB de wijnen zijn niet gedecanteerd / niet gekaraffeerd



Château La Tour de By Bordeaux Blanc 2023 (1)



- Markeert een nieuw hoofdstuk In de rijke geschiedenis – sinds 2021
- De wijngaarden, gelegen naast de prestigieuze Cos d'Estournel Blanc, liggen op **zandige bodems met een kleiige ondergrond**, wat bijdraagt aan de kracht en structuur van deze wijn.
- De ligging **nabij de monding van de Gironde zorgt voor een uniek microklimaat**, ideaal voor het ontwikkelen van een Sauvignon Blanc met diepte en intensiteit.
- De vinificatie en rijping van deze wijn getuigen van vakmanschap en aandacht voor detail. Na directe persing van de hele trossen volgt fermentatie, **deels in RVS tanks en deels in nieuwe eikenhouten vaten (50/50)**.
- Het houtgebruik is verfijnd en biedt subtiele geroosterde en vanilletonen die perfect samensmelten met de levendige fruitaroma's. Tijdens de rijping wordt **bâtonnage** toegepast, wat de wijn een volle, romige textuur en extra complexiteit geeft.

"Krachtig, houtgerijpt en met bewaarpotentieel"



Château La Tour de By Bordeaux Blanc 2023 (2)



- Certification: HVE3 (Level 3 'High Environmental Value'). Certification awarded by the Ministry of Agriculture sinds 2015
- Certification: **Ecocert**: wine in the process of converting to organic farming.

In het glas toont de wijn zich krachtig en rijk, met een diepe strogele kleur. In de neus worden citrusvruchten, rijpe perzik en florale tonen omlijst door elegante houtaroma's zoals toast, ceder en een vleugje vanille.

Op het palet biedt de wijn een indrukwekkende structuur, met een combinatie van rijp geel fruit, een levendige zuurgraad en een duidelijke mineraliteit.

Deze Bordeaux Blanc heeft een prachtige balans tussen kracht en finesse en beschikt over een aanzienlijk bewaarpotentieel.



La Tour de By, Bordeaux blanc

Soil: **sandy with a clay subsoil**. Ideally situated on two well-exposed gravelly hilltops between the Gironde estuary and the Atlantic Ocean, the site enjoys an ideal microclimate that allows the noble Sauvignon Blanc grape variety to express its full potential.

Blend: 100% Sauvignon Blanc.

Ageing potential: **5 to 10 years**

Vine cultivation: soil preparation is carried out using traditional methods. The estate uses natural compost.

Winemaking: Direct pressing of whole bunches. Cold settling, followed by fermentation, half in stainless steel vats and half in new oak barrels. Stirring of the lees during ageing.



jaar	kwaliteit	status	omschrijving
2023	Zeer goed	Vooraf bewaren	Jong en veelbelovend, met frisheid en rijp fruit. Vooral interessant om de komende jaren te volgen.
2022	Uitstekend	Drinken of bewaren	Rijk, geconcentreerd en krachtig. Veel goede Bordeaux uit 2022 heeft duidelijk bewaarpotentieel.
2021	Wisselend	Nu drinken of selectief bewaren	Een koeler en klassieker jaar. De beste wijnen zijn fris en elegant, maar selectie is belangrijk
2020	Uitstekend	Nu drinken of bewaren	Een sterk Bordeaux wijnjaar met rijp fruit, structuur en balans. Zeer interessant voor rechteroever en linkeroever.
2019	Uitstekend	Nu drinken of bewaren	Veel balans tussen rijpheid, frisheid en elegantie. Een van de meest aantrekkelijke recente jaren.
2016	Uitstekend	Nu drinken of bewaren	Klassiek, precies en lang houdbaar. Veel kenners zien 2016 als een van de beste moderne Bordeaux-jaren.
2014	Goed	Nu drinken	Klassiek en fris; vaak elegant en goed drinkbaar bij zorgvuldige selectie.



Château La Tour de By 2014 - Tasting notes



Blackcurrant and pencil shavings on the nose with a little tobacco. Refreshing acidity, cassis fruit, ripe tannins, and a forest floor earthiness.

A well-aged Médoc with classic Left Bank character, this wine presents aromas of blackberries, plums, and cedar, with subtle hints of leather and spice. The palate is smooth and refined, with soft tannins and a lingering finish.

De jaargang **2014 was bijzonder succesvol in het noorden** van de Médoc. De wijn combineert rijp fruit met energieke fraîcheur en zijdezachte tannines.

Vinificatie: klassieke vergisting in betonnen en RVS-cuves, gevolgd door 12 maanden rijping op Franse barriques (deels nieuw hout)

Geur: rijpe cassis, zwarte kers, cederhout, tabak en een vleugje grafiet

Smaak: medium-bodied, met rijp zwart fruit, subtiele kruidigheid en een perfect geïntegreerd houtaccent

Afdronk: soepel, verfijnd en klassiek – met tonen van bosgrond en laurier





Château La Tour de By 2016 - Tasting notes

It has a beautiful purple colour, which heralds the fruity character, dominated by blackcurrant and blackberry and enhanced by a hint of roasted notes and spice. The attack offers good body on the palate, and the tasting experience continues with a rich, full-bodied structure. The finish, characterised by a dense and powerful tannic framework, gives this wine length and character.

This Tour de By is characterised by its richness and powerful tannins, which give it ageing potential until at least 2030. A truly outstanding wine.

Deze was in de Perswijn KOOPGids najaar&winter 2018 de Winnaar in de categorie "15-20 euro": "mooi geconcentreerd, zwarte bes, fraai hout: goed fruit, intens maar beschaafd, goede lengte"



Château La Tour de By 2020 - Tasting notes



This La Tour de By has a deep colour with violet hues. It offers a very pleasant, expressive and intense initial nose. Aromas of fresh red fruits (Bigarreau cherries) are initially dominant, but swirling the glass reveals a superb, complex bouquet with floral (violet) and slightly chocolatey notes. Woody notes enhance the complexity with hints of mocha. On the palate, this wine develops great power. The tannins are supple and in perfect harmony with the body. A fine balance, supported by perfectly controlled acidity. It has good length and a gentle finish. Its power and acidity already give this vintage of La Tour de By excellent ageing potential. **James Suckling (USA) : 92-93 / 100**

De jaargang 2020 toont zich krachtig, evenwichtig en opvallend elegant. Volgens Perswijn is dit "puur plezier" – en daar kunnen wij het alleen maar mee eens zijn.

Vinificatie: traditionele opvoeding, deels op eikenhout voor extra structuur

Geur: zwarte bes, verse kers, cederhout en een vleugje potloodslijpsel

Smaak: mooi rijpe Cabernet met cassis, braam, frisse zuren en zijdezachte tannines

Afdronk: levendig, sappig en gebalanceerd – nu al heerlijk, maar houdbaar tot zeker 2038



Château La Tour de By 2021 - Tasting notes



With an intense garnet colour, this wine reveals a deep bouquet of black fruits and subtly toasty notes from its ageing. On the palate, this wine stands out for its density and the elegance of its tannins, which give it a very long, refined finish.

This fine achievement confirms the quality of this vintage for the Médoc and produces a wine that is delicious to drink now, whilst possessing the balance to age gracefully for a further 15 years.



Château La Tour de By 2022 - Tasting notes



What immediately captivates is its intense, **deep purplish colour**. The delicate nose reveals great aromatic complexity, full of lightness and finesse, with **notes of dark fruits**, as well as fresh red fruits such as **crushed strawberries and raspberries**.

This sumptuous richness is confirmed on the palate, supported by ripe, smooth and velvety tannins that gradually build in intensity. There is **great elegance in the silky texture**, which lingers thanks to a beautifully long finish full of freshness.

Een klassieke Bordeaux met moderne verfijning: Château La Tour de By 2022 toont elegantie, structuur en een indrukwekkende balans – zelfs in een warm jaar als 2022.

Vinificatie: blend van 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot en 5% Petit Verdot, gerijpt op eiken

Geur: cassis, bramen, cederhout, mokka en een vleugje grafiet

Smaak: geconcentreerd donker fruit, pralines, oosterse specerijen, romige textuur

Afdronk: fris, mineraal en langdurig – met zijdeachtige tannines en belooft bewaarpotentieel



Château La Tour de By 2023 - Tasting notes



With an intense garnet colour, this wine reveals a deep bouquet of black fruits and subtly toasty notes from its ageing.

On the palate, this wine stands out for its density and the elegance of its tannins, which give it a very long, refined finish. This fine achievement confirms the quality of this vintage for the Médoc and produces a wine that is delicious to drink now, whilst possessing the balance to age gracefully for a further 15 years.

Een wijn vol finesse en structuur, perfect in balans en met bewaarpotentieel. Vergist op RVS en opgevoed op Frans eikenhout (30% nieuw), met focus op rijp fruit en fraîcheur. (botteling najaar 2025)

Geur: Zwarte bessen, cederhout, sigarenkistje, kruidigheid

Smaak: Elegante cassis-tonen, subtiele houtinvloeden, levendige zuren

Afdronk: Gestructureerd en lang, met rijpe, korrelige tannines



Château La Roque de By 2019 (AOP Médoc)



The name refers to the very first estate (18th century), which was subsequently merged with that of La Tour de By in the 19th century. The vineyards are situated on plots comprising Gironde gravel in some areas and clay and limestone in others.

- Soil: clay-limestone and Gironde gravel.
- **Age of the vines:** 35 years.
- **Assemblage :** 50% Cabernet Sauvignon; 50% Merlot.
- **Ageing:** 12 months in French oak barrels that have previously held one batch of wine.
- Ageing potential: 10 years
- **Vine cultivation:** soil preparation is carried out using traditional methods. The estate uses natural compost.
- **Winemaking and ageing:** in the winemaking cellar, which dates back to 1910, wooden and stainless-steel vats fitted with automated temperature control are used, allowing the wine to remain in the vats for 3 to 5 weeks during alcoholic fermentation. The wine is then aged for 12 months in the ageing cellar – which is half-buried and perfectly climate-controlled – in merrain oak barrels and vats.



Château La Roque de By 2019 - Tasting notes



Médoc, Cru Bourgeois

Een zeer succesvol château op het noordelijke puntje van het schiereiland Médoc, waar het door het Atlantische klimaat wordt beschermd tegen droogte en zomerhitte, deze jaargang 2019 heeft een donkere granaatkleur, intense, klassieke Bordeaux-aroma's van cassis, cederhout en specerijen, en een zeer stevige Cabernet Sauvignon smaak en structuur. Een heerlijke traditionele claret die veel drinkplezier zal schenken.



Château La Tour de By 2019 - Tasting notes



Tasting notes:

A beautiful deep red colour with violet highlights. The initial nose is very appealing, with lovely hints of red berries. Upon swirling, it opens up to reveal a beautiful, intense bouquet, with complexity centred on red berries (morello cherries) and notes of spice and fresh berries (blueberries). The attack on the palate is smooth with lovely freshness. The tannins quickly fill the mid-palate, enveloped by a touch of sweetness to give a very silky, velvety texture. The balance is good, with noticeable acidity ensuring this Tour de By has good ageing potential. Very good length with a lingering finish of red fruits.





Ligt dichtbij La Tour Carnet & Belgrave...
(alle bezig met een revival de laatste
jaren) en ten westen van St. Julien (de
Châteaux Gruaud Larose & Lagange)



Château Camensac 2019 (Haut Medoc)- Grand Cru Classé (1)



Selective hand-harvesting, tailored to the grape varieties, the age of the vines and the terroir. The grapes are sorted in the vineyard, then again upon arrival at the winery using a sorting table.

Wine-making

Destemming and crushing

Alcoholic fermentation at 28 ° (approximately 6 days), followed by maceration(3wks)

Daily pumping over and/or punching down

Run-off and pressing (pneumatic press)

Transfer to barrels

Malolactic fermentation in oak barrels

Ageing in French oak barrels for 14 to 18 months (60 per cent new barrels)

Topping up and regular racking

Filling with egg whites before a final racking prior to bottling.



Château Camensac 2019 (Haut Medoc)- Grand Cru Classé (2)



Harvest date:

- **Merlot:** from September the 19th to 30th
- **Cabernet Sauvignon:** From October the 1st to 8th

Blend and comments of tasting 55% Cabernet Sauvignon 45% Merlot

Deep garnet

Nose: cherry, very floral: fresh roses. Light note of toasted bread.

Mouth: a certain velvety thickness produced by a nice volume of very fine tannins. The cherry bursts in the mouth. Oak remained discreet at this stage. **A long liquoriced and fresh final touch.**

Wait for 2025 to savour, potential ageing until 2045



Château Camensac 2019 (Haut Medoc)-Grand Cru Classé (3)



Tijdens het proeven valt de balans op. Enerzijds proef je **sappig rood fruit**, anderzijds geven **zwarte bessen en kersen** diepte. Bovendien zorgen de fijne tannines en frisse zuren voor een levendige structuur. Zo krijg je een wijn die tegelijk verfijnd en energiek is.

De kracht van deze wijn ligt in het terroir van de Haut-Médoc op de Rive Gauche. Omdat de **oogst volledig met de hand** plaatsvindt, blijft de kwaliteit optimaal behouden. Vervolgens volgt een gisting bij gecontroleerde temperatuur en een lange maceratie, waardoor aroma's en structuur zich volledig ontwikkelen. De rijping op deels nieuw eikenhout geeft kruidige nuances en complexiteit.

Tot slot is de Château de Camensac Haut-Médoc een wijn die schittert aan tafel. Combineer hem met lamsrack, gebraden eend of een klassieke rundstoof. Ook bij gerijpte kazen komt hij uitstekend tot zijn recht. Serveer hem rond 16–18 °C om zijn elegantie volledig te ervaren.



Château Sociando Mallet 2019 (Haut Medoc) (1)



Château Sociando-Mallet vindt zijn oorsprong in 1633, toen het domein toebehoorde aan een Baskische landeigenaar bekend als Sieur Sociando. Na overname door de familie Mallet in de 19e eeuw ontstond de naam Sociando-Mallet. In de 1883-editie van Cocks & Féret werd het samen met Château Verdignan genoemd als één van de voornaamste crus van **Saint-Seurin-de-Cadourne**.

In 1969 nam Jean Gautreau, négociant uit Lesparre, het vervallen domein over en bouwde het uit tot een moderne Médoc-klassieker met internationale reputatie. Sociando-Mallet ligt net ten noorden van Saint-Estèphe binnen de AOC Haut-Médoc.





Château Sociando Mallet 2019 (Haut Medoc) (2)

AOC-grenzen kunnen in de wijnwereld soms bikkelhard zijn.

Saint-Estèphe genereert namelijk aanzienlijk hogere prijzen dan ‘een simpele Haut-Médoc’, maar Sociando-Mallet ontstijgt dit paradigma. Het château ligt dicht tegen het Gironde-estuarium, op een uitzonderlijk terroir van kiezel en klei. Zoals men in de Médoc zegt: *‘de beste wijnen kijken uit over de Gironde’*.

Een Cru Bourgeois-erkenning had het château niet nodig — Jean Gautreau bedankte vriendelijk. Sociando-Mallet is eigenzinnig, klassiek en opmerkelijk verfijnd; Haut-Médoc met bijna Bourgondische finesse.

Jean Gautreau overleed in November 2019 (92 jaar jong), en de 2019 is aan hem opgedragen. (*Hommage aan....*)



Château Sociando Mallet 2019 (Haut Medoc)(3)



De Grand Vin (eerste wijn) van Sociando. Een strenge selectie van het beste fruit. Het terroir staat bekend als de **Butte de Baleyron**, een uitzonderlijk grindterroir van de Médoc. De bodem bestaat uit Günz-grind (kiezelafzettingen uit het Pleistoceen) met klei en kalkrijke onderlagen.

Traditionele vinificatie met inheemse gisten. De fermentatie vindt plaats op temperatuur gecontroleerde stalen tanks en betonnen kuipen.

Maceratie (schilweking) is ongeveer 25 dagen. De eerste wijn wordt op 80-100% nieuw Frans eikenhout gerijpt.

Daarna nog een periode op staal, in totaal 15-18 maanden. Ongeklaard en ongefilterd!



Château Sociando Mallet (Haut Medoc) (4)

Gelegen op wat in 1633 de residentie was van een **Baskische edelman genaamd Sièvre Sociando**. Na de overname rond 1850 door **Madame Mallet**, werd het opgenomen in de 1883 editie van Cocks & Féret samen met Château Verdignan als de leidende cru van Saint-Seurin. In 1969 overgenomen door Jean Gautreau. Hij was een négociant uit Lesparre. Sociando-Mallet was een vergeten en vervallen eigendom, maar is sindsdien aanzienlijk uitgebreid en gemoderniseerd. De wijn geniet hoge prijzen en **goede reputatie**.

- Ligt tegen het Gironde estuarium aan binnen AOC Haut-Médoc, net ten noorden van Saint-Estèphe, AOC grenzen kunnen in de wijnwereld soms bikkeld hard zijn. Een Saint-Estèphe wijn genereert gemiddeld een vele malen hogere prijs dan 'een simpele Haut-Médoc'.

- En zoals een lokaal gezegde in de Médoc: **"alle kwalitatieve wijnen worden gemaakt met uitzicht op de Gironde"**. Het terroir is subliem en de hand van de wijnmaker is kundig en zeer verfijnd. In de recente geschiedenis is gebleken dat voor dit château een Grand Cru Classé waardering (in 1855 toen het nog net niet bestond) of een Cru Bourgeois (Gautreau heeft vriendelijk bedankt) niet nodig is, de wijn is eigenzinnig en briljant. We mogen het eigenlijk niet zeggen maar het voelt als Bourgogne in de Bordeaux, zo verfijnd!



Château Sociando Mallet (Haut Medoc) (5)



The terroir is gravel, with a subsoil of clay, sand and limestone soils. The vineyard is planted to **48% Cabernet Sauvignon** , **47% Merlot** and **5% Cabernet Franc** . This represents a change in plantings. Previously, the vineyard included a higher percentage of Cabernet Sauvignon and less Merlot, as well as a portion of Petit Verdot.

The vineyard is planted to a vine density of 8,333 vines per hectare. On average, the vines are close to 30 years of age. Vinification/ Maturation The wine of Sociando Mallet is vinified in a series of **temperature controlled, stainless steel vats and a small portion of traditional cement tanks.**

Malolactic fermentation Vinification/ Maturation takes place in vat. Chateau Sociando Mallet is aged in a combination of **mostly 100% new, French oak barrels and the remainder is aged in tank.** (5% of the harvest is aged in tank for about 12 months)





BACKGROUND



Belangrijkste rode druivenrassen in deze Medoc



Cabernet
Sauvignon



Merlot

Petit Verdot



Primaire aroma's

Deze aroma's **ontstaan in de druif zelf en zijn vaak in te delen in fruitig, floraal, en vegetaal**. Je kunt de druivenrassen herkennen aan de typische primaire aroma's kenmerkend voor die druif. Het zijn vnl monoterpenen (linalool, geraniol, eucalyptol) & methoxypyrazinen & nor-isoprenoiden & bepaalde thiolen): Voorbeelden van primaire aroma's zijn:

- Tijm
- Groene paprika
- Gras, buxus
- Cassis
- Citroen & limoen
- Passievrucht
- Framboos
- Perzik
- Rozen
- Petroleumgeur, kamfer (zie "druifeigen aroma's" door Kees van Leeuwen)



Secundaire (gistings)aroma's



Aroma's die in de wijn komen tijdens de vergisting en rijping. Een wijnmaker doet zijn uiterste best om deze aroma's te verkrijgen. Voorbeelden van secundaire aroma's zijn:

- Fruitig: ananas, banaan
- Kruidig: peper
- Zuivelachtig: boter, gist
- Nootachtig: amandel
- Houtachtig: vanille, ceder
- Hout- en nootachtige aroma's komen in de wijn door houtrijping en zuivelachtige aroma's kunnen door een tweede gisting in de wijn komen.

Als u zich aangetrokken voelt tot wijnen met vers fruit, krachtige tannines en een mond vullende afdronk, geeft u over het algemeen de voorkeur aan primaire en secundaire smaken en aroma's.



Tertiaire aroma's - laatste van de drie niveaus van aroma's en smaken



De aroma's die ontstaan door het verouderen of rijpen van wijn & gebruikte vaten, en rijping sur lie.

Sommige wijnen worden tot op bepaalde hoogte alleen maar beter.

Deze complexe componenten komen voor wanneer wijn wordt gerijpt in een ideale omgeving.

Wijnen met tertiaire aroma's en smaken zijn niet per sé "beter"- dan wijnen met primaire en secundaire smaken. Ongeveer 90% van de wijnen is bedoeld om jong te worden geconsumeerd, terwijl een klein percentage van de wijnen verbetert met drie tot tien jaar op fles. Slechts een klein aantal wijnen (sommige schatten slechts 1%) zijn bedoeld om 10 jaar of ouder te worden.

Tertiaire aroma's kunnen bijvoorbeeld zijn, o.a.:

- Petrol
- Chocola, koffie
- Gedroogd fruit, rozijn, pruimen
- Toast, (hazel)noten, boenwas
- Kaneel & leer
- Caramel, truffel, tabak
- Honinggeur is een edel aroma dat veel voorkomt bij zoete wijnen op basis van semillon, sauvignon blanc, riesling en chenin blanc. Acacia, saffraan, oranjebloesem en linde zijn geuren die we terugvinden bij oude sauternes

Context om in overweging te nemen bij wijnproeven



- ***Ugly young is Ugly old*** (the saying of John Williams of Frog's Leap estate in Napa)
- Is wine tasting Nonsense? *"Wine tasting is junk science.."*
- Invloed van opslag & bewaring
- *"There is ample scientific evidence that judgments about wine, including those of experts, are influenced by reputation, price, and expectations"*
- *"Brochet served wine experts two bottles, one with the label of a Grand Cru, the other labeled as an ordinary table wine. The wine in both bottles was identical and ordinary. The wine labeled as Grand Cru was highly praised; the one thought to be less expensive was roundly criticized"*
- As Hubert de Boüard of Château Angélu puts it: ***'A great wine is a film, not a snapshot.'***



En vergeet niet....

As there is ample scientific evidence that judgments about wine, including those of experts, are **influenced by reputation, price, and expectations**. That is why wine tasters often **taste blind** so their judgments are not distorted by these factors. All this study shows is that our judgments are **influenced by background beliefs**—this is not news and the tendency of wine tasters to be influenced by price and reputation has been incorporated into wine tasting practice for decades. When objectivity matters, tasters are prevented from knowing price and reputation.

Sharp disagreements among wine experts about the qualities and virtues of a particular wine are common. **One critic thinks a wine is flabby and disjoint; the other thinks it is superb, and there is no way to settle the dispute.** The fact that wine experts disagree in their evaluations is no surprise to anyone who pursues wine tasting seriously

There is **significant biological variation in human populations** regarding the threshold for detecting compounds in wine. Some people will be more sensitive to certain compounds than others, and it is not yet clear to what degree these thresholds can be shaped by training.



Bordeaux: the ageing process (Decanter) [Stephen Brook](#) June 6, 2008



- Primary fruit aromas and flavours retreat as more subtle, complex, secondary attributes emerge.
- Aromas of **undergrowth** or **cedar** would be typical of a mature or maturing claret; on the palate there may be a **growing silkiness** and harmony, and **oak**, acidity, fruit, tannin start to integrate
- Whether or not you like those secondary characteristics will define whether or not you are beguiled by older wines, especially as tones of leather and game become more apparent.
- There is no law that states that an old, or mature, wine is 'better' than a young, fruity wine.
- Wine lovers who admire the vibrancy and attack of a young claret are entitled to that preference. Vintage also plays an enormous part in the ageing capacity of Bordeaux.
- A touch of herbaceousness was often part of the profile of a young claret. Full phenolic ripeness was rare, though global warming and more rigorous viticulture are now making it the rule rather than the exception.
- In the past, when harvesting was less selective and the vagaries of an autumnal climate meant that there would usually be some varieties or vineyard blocks that would not ripen fully, a slight greenness was almost inevitable.







A sensory study of the ageing bouquet of red Bordeaux wines: A three-step approach for exploring a complex olfactory concept

*Magali Picard, Sophie Tempere, Gilles de Revel, Stéphanie Marchand
Food Quality and Preference, 42 (2015) 110 - 122*

*“The **ageing bouquet**, which defines the overall quality of fine wines, counts among the **most fascinating but least known phenomena in oenology**. Its complexity and subtlety are highly-valued attributes, together with the perfume and flavour of a fine wine.”*



Kwaliteit – een definitie



As defined by Jackson (2009), wine quality is “the property of wine showing marked aromatic and flavour complexity, subtlety, harmony and development associated with a distinct aroma and aged bouquet”.

Furthermore, it has already been shown that sensitivity and acuteness, referring respectively to the balance, aromatic complexity, and intensity of the ageing bouquet, contribute to defining the quality of red wines (Verdù Jover, Lloréns Montes, & Fuentes, 2004). It was recently reported that, for both wine professionals and consumers, the concept of complexity as a wine attribute or characteristic is overwhelmingly viewed as positive (Parr, Mouret, Blackmore, Pelquest-Hunt, & Urdapilleta, 2011).

Proeven als een PRO (Cees van Casteren) (CACHET = **C**omplexiteit – **A**fdronk – **C**oncentratie – **H**eb ik er een klik mee? – **E**venwicht – **T**ypiciteit)



THE 1855 CLASSIFICATION



- The 1855 classification was initially established with the aim of presenting the wines of the Gironde at the Universal Exhibition of Paris at the request of Emperor Napoleon III. The responsibility of writing the classification was given by the Bordeaux Chamber of Commerce to the Association of Trade Merchants of the Bordeaux Stock Exchange. Its mission was to devise an official classification based on many years of experience and according to the quality of the Terroir and the reputation of each Château.
- The Classification was published on the 18th April 1855 and represented the realities of the market and its evolution over more than a century. Even today the 1855 Classification remains a key reference point and an authority in the wine world.
- E.g. Léoville Barton already belonged to the Barton family when it was classified as a 2nd Grand Cru Classé Saint-Julien in the 1855 classification. Along with Mouton-Rothschild, the family is proud to be the longest-standing family of winemakers in Bordeaux.



*“The **ageing bouquet**, which defines the overall quality of fine wines, counts among the **most fascinating but least known phenomena in oenology**. Its complexity and subtlety are highly-valued attributes, together with the perfume and flavour of a fine wine.”*



The aim of this work was firstly **to explore whether wine professionals (141) shared a common representation of the ageing bouquet of red Bordeaux wines** and then to move on how they perceive and translate its main sensory characteristics. In a first step, a large panel of wine professionals including winemakers, wine-science researchers, oenologists, wine consultants, and graduate students in oenology were **invited to answer a questionnaire about their personal definition of the wine ageing bouquet concept**. The lexical field generated through a free association task revealed that **conceptualisation of the ageing bouquet involves a wide variety of quality dimensions**, where intrinsic attributes, such as sensory clues, complexity, balance, and positive ageing evolution, play an important role.



Kwaliteit van wijn



Concerning the quality of wine, **one of the characteristics expected by consumers after opening a bottle of aged wine is the quality of the “aging bouquet”, that is to say the homogeneous, harmonious flavor resulting from the complex transformation process in wine during bottle storage** (Picard, Tempere, de Revel, & Marchand, 2015).

Recently, a series of studies aimed at deciphering the ageing bouquet of red Bordeaux wines by a sensory and chemical point of view (Picard et al., 2015, Picard et al., 2016a, Picard et al., 2017a, Picard et al., 2016b). A sensory study on the concept of the aging bouquet of red Bordeaux wine designated the minty aroma as one of the seven aromatic notes linked to its quality (Picard et al., 2015).



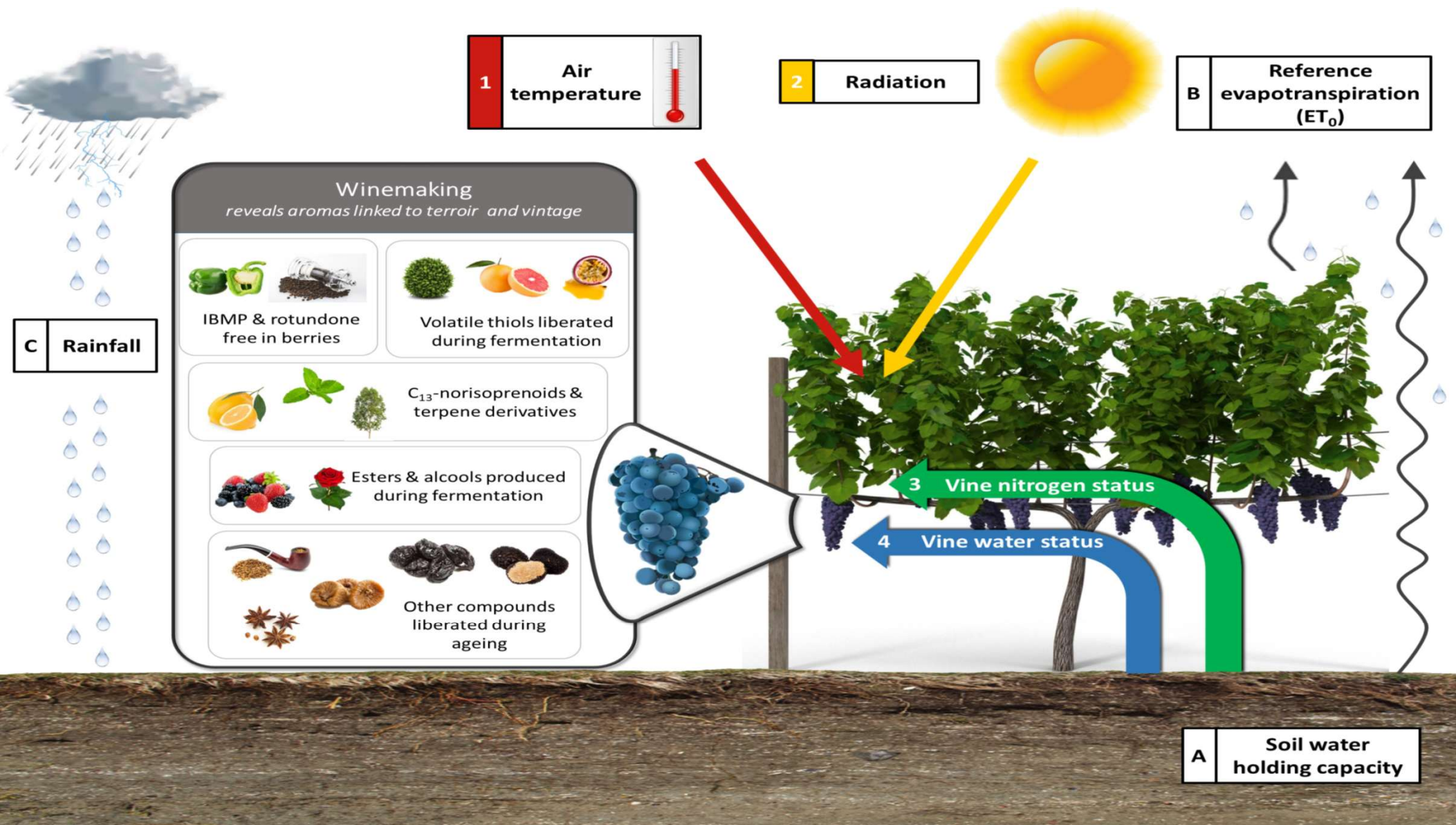
Kwaliteit en het verouderingsaroma



In this way, the ageing bouquet clearly counts among the criteria for defining wine quality. **However, wine ageing bouquet is difficult to define.** With the exception of the ageing bouquet of Riesling wines, which has received some attention, especially its chemical composition (Rapp, 1998; Simpson, 1979), the sensory definition of this olfactory concept is poorly documented.

Moreover, characterising the ageing bouquet involved assessing different aromatic wine profiles, each dependent on several oenological parameters (soil, varietal origin, climate, and winemaking practices), rather than a unique olfactory concept, with aromatic characteristics that apply, irrespective of the type of wine.





Aromas in grapes and wines



Aroma expression in wine is of major importance (Peynaud and Blouin, 2013) and aromas can be classified as **primary** (produced during grape ripening), **secondary** (produced during fermentation) and **tertiary** (produced during wine ageing) (Ribéreau-Gayon *et al.*, 2020). The odorous compounds associated with primary aromas can either be free (volatile compounds) or bound (conjugated) initially to other molecules in grapes and revealed later, during fermentation, or ageing (Rapp, 1988).

Although classified as secondary aromas, ester compounds produced during fermentation are more or less abundant depending on wine composition. Hundreds of odorous compounds have been identified in wines and these can be grouped in specific families (Ferreira, 2010; Ribéreau-Gayon *et al.*, 2020).



Perception of wine flavor and aroma (1)



The perception of wine flavor and aroma is the result of a multitude of interactions between a large number of chemical compounds and sensory receptors. Compounds interact and combine and show synergistic (i.e., the presence of one compound enhances the perception of another) and antagonistic (a compound suppresses the perception of another) interactions.

The chemical profile of a wine is derived from the grape, the fermentation microflora (in particular the yeast *Saccharomyces cerevisiae*), secondary microbial fermentations that may occur, and the aging and storage conditions. Grape composition depends on the varietal and clonal genotype of the vine and on the interaction of the genotype and its phenotype with many environmental factors which, in wine terms, are usually grouped under the concept of "terroir" (macro, meso and microclimate, soil, topography).



Perception of wine flavor and aroma (2)



The microflora, and in particular the yeast responsible for fermentation, contributes to wine aroma by several mechanisms: firstly by utilizing grape juice constituents and biotransforming them into aroma- or flavor-impacting components, secondly by producing enzymes that transform neutral grape compounds into flavor-active compounds, and lastly by the de novo synthesis of many flavor-active primary (e.g., ethanol, glycerol, acetic acid, and acetaldehyde) and secondary metabolites (e.g., esters, higher alcohols, fatty acids).

This review aims to present an overview of the formation of wine flavor and aroma-active components, including the varietal precursor molecules present in grapes and the chemical compounds produced during alcoholic fermentation by yeast, including compounds directly related to ethanol production or secondary metabolites. The contribution of malolactic fermentation, ageing, and maturation on the aroma and flavor of wine is also discussed.



Summary on aroma



Wine can have a great diversity of aromas, with a highly variable range of levels of finesse and complexity. This aroma palette is first related to volatile compounds, often numerous in the gaseous space above the wine glass. Aroma compounds from grapes play a decisive role in the quality of wines.

The main volatile compounds associated with the aroma of varieties are today gathered into the following chemical families: **terpenes, C13-norisoprenoid derivatives, methoxypyrazines, thiols, furanones, and lactones**. A great variety of terpene compounds are formed by enzymatic and chemical pathways during grape ripening. The oxidative degradation of carotenoids, terpenes with 40 carbon atoms, produces derivatives with nine, 10, 11, or 13 carbon atoms. Methoxypyrazines are nitrogenated heterocycles produced by the metabolism of amino acids. Sulfur compounds in the thiol family are generally held responsible for olfactory defects. Their major contribution to the aromas of certain fruits and aromatic plants has been clearly established.



Recent advancements in understanding the terroir effect

Cornelis van Leeuwen e.a *This article is published in cooperation with the XIIIth International Terroir Congress November 17-18 2020, Adelaide, Australia*



Terroir is about the link between wine and its origin. It has long been understood by sensory evaluation that the taste of wine from a given variety can be related to its origins. Specific organoleptic characteristics of wine are influenced by environmental factors such as soil and climate. By deconstructing the effect of measurable soil and climate parameters on grape and wine aroma compounds, the terroir effect on wine typicity can be better understood. Climate influences on vine development and grape ripening are mainly associated with temperature, radiation and rainfall, while soil influences are primarily associated with water availability and nitrogen supply. Significant advances have been made over recent years in understanding wine aromas and their molecular basis and influences of climate and soil on a wide range of molecules responsible for wine aroma expression.

This article aims to review these recent research advances to obtain a more comprehensive understanding of how **terroir influences wine typicity**. The effect of terroir on wine quality and typicity is sometimes considered intangible and difficult to explain on a scientific basis. By combining agronomic, analytical and sensory approaches, however, this review shows that the terroir effect is mediated by measurable factors that can easily be monitored in the vineyard. Assessment of the results compiled by this review allows the suggestion that terroir expression at specific sites might be maximized by choosing appropriate plant material in relation to soil and climate, by acting on manageable parameters like vine water and nitrogen status, or by implementing canopy management to modify microclimate in the bunch zone.



Racking is the process of transferring wine from one vessel (such as a tank or barrel) to a clean container while leaving behind accumulated sediment—known as **lees**—at the bottom.



Key Purposes of Racking

Clarification: Removes dead yeast cells, grape solids, seeds, skins, and tartrate crystals to improve clarity and appearance.

Flavor Protection: Prevents off-flavors, reductive aromas, and spoilage that can happen if the wine sits on decaying yeast for too long.

Oxygenation and Aging: Introduces controlled, small amounts of oxygen during barrel transfers to soften tannins, build structure, and help complex aromas evolve.

Typical Racking Schedule

- **First Racking:** Done shortly after primary fermentation slows down (roughly 1 to 2 weeks post-yeast addition) to get the wine off the heavy gross lees.
- **Subsequent Rackings:** Performed after secondary/malolactic fermentation or periodically every few months during barrel aging.
- **Final Racking:** Completed just before bottling to ensure the wine is stable and clear.





How Is Racking Done

Winemakers use gravity siphons or gentle pumps connected to a specialized wand or racking cane, positioning the intake just above the sediment layer to draw out only the clear liquid.

Tools and equipment details can be explored further via [Wikipedia's Racking Overview](#) or specialized guides from [Wine Enthusiast](#) and [Wine Spectator](#).



Nuttige links & referenties



- [La carte des châteaux - Le Conseil des Grands Crus Classés en 1855 - Médoc & Sauternes - Bordeaux \(GCC-1855.fr\)](#)
- [Het Grondgebied van Médoc - Le Conseil des Grands Crus Classés en 1855 - Médoc & Sauternes - Bordeaux \(GCC-1855.fr\)](#)
- Jamie Goode: What do wines need to age well?
- Kees van Leeuwen: “Druifeigen aroma’s”
- Cees van Casteren: “Proeven als een Pro”
- [Complexiteit in wijn: Niet zo simpel als het lijkt \(deel 1\) – Perswijn](#)
- [Complexiteit in wijn: Wat doet vinificatie en rijping \(deel 2\) – Perswijn](#)
- [De smaak van rode wijn ontleed – Perswijn](#)
- [Over proefnotities en punten – Perswijn](#)
- [Tannine: nog complexer dan gedacht - deel 1 - Perswijn](#)
- Colaris info

