

BARON'ARQUES



Met een varende proeverij door de Amsterdamse grachten en een aansluitende lunch in restaurant Vermeer presenteerden Pernod Ricard Nederland en Baron Philippe de Rothschild S.A. het project Baron'arques van in Limoux. Baron'Arques is een rode wijn die bijna letterlijk en figuurlijk het midden houdt tussen Bordeaux en de Languedoc.

PHILIPPINE DE ROTHSCHILD EN PIERRE MIRCE
(VIGNERONS DU SIEUR D'ARQUES)

BORDEAUX MEETS LANGUEDOC

Baron'arques is een gezamenlijk project van Baron Philippe de Rothschild S.A. en de Vignerons du Sieur d'Arques in Limoux met respectievelijk 65 en 35% van de aandelen. Het ging officieel van start op 22 maart 2000, maar de partners hadden daarvoor al twee jaar samengewerkt bij de productie van Pays d'Oc wijnen ten behoeve van Baron Philippe. Uit die samenwerking groeide het idee om een grote wijn te maken die de assemblagetechniek van Bordeaux en het terroir van de Languedoc in zich zou kunnen verenigen.

De actieve Vignerons du Sieur d'Arques voerden al in de jaren '80 uitgebreid onderzoek uit naar de mogelijkheden van Limoux, waarbij 3800 percelen volgens een aantal vaste criteria werd geklasseerd. Op grond hiervan kwam tot een onderverdeling in vier typen terroir: Océanique, Haute-Val-lée, Autan en Méditerranéen. Aanvankelijk werd deze informatie enkel gebruikt voor de productie van witte wijn, maar bleek later ook zeer waardevol bij het bepalen van geschikte plaatsen voor de productie van rode wijn. Limoux kent zowel Atlantische als Mediterraene klimaatsinvloeden. In de keuze van de druivenrassen komt dat tot uiting. De wijngaarden voor Baron'arques zijn voor 60 tot 70% beplant met Atlantische druiven in de vorm van cabernets en merlot, en voor 30 tot 40% met Mediterraene als grenache, syrah en – enigszins verrassend – malbec. De exacte samenstelling van de wijnen gebeurt onder supervisie van Mouton Rothschild's chef wijnmaker Patrick Léon en varieert van jaar tot jaar, net als in Bordeaux. Dat ze met de grootste zorg en knowhow gevinifieerd en opgevoed worden hoeft geen betoog. Baron'arques wijnen droegen tot nu toe de herkomstbenaming Vin de Pays de la Haute Vallée de l'Aude. Met ingang van de oogst 2003 zal dat naar alle waarschijnlijkheid veranderen in de AOC Limoux.

TOQUES & CLOCHERS

De teelt van de druiven wordt aan de hand van

een kwaliteitscharter verzorgd door leden van de Vignerons du Sieur d'Arques, verspreid over vier dorpen in de omgeving van Limoux, oftewel clochers. Het woord clochers (klokkentorens) is terug te vinden in de naam van de jaarlijkse veiling Toques & Clochers. Sinds 1989 worden vaten uit de circa 30 clochers van het gebied verkocht aan restaurateurs van naam en faam, de toques! Van de opbrengst worden klokkentorens gerestaureerd. Tot en met 1999 bestond het aanbod uitsluitend uit witte wijnen op basis van chardonnay. In 2000 kwamen voor het eerste vaten geblende rode wijn onder de hamer, gedoneerd door Baron'arques en afkomstig uit vier verschillende clochers. In 2001 kocht sommelier Simon Veldman namens Restaurant Vermeer een vat rood van de oogst 2000. Hij omschreef dat tijdens de presentatie als 'een jubeljaar'. Niet ten onrechte, want het betreft inderdaad een schitterende jaargang.

PROEF OP DE SOM

Van Baron'arques zijn tot nu toe drie oogstjaren op de markt gebracht:

1998 - Assemblage: 34% merlot, 14% cab. sauvignon, 12% cab. franc / 22% grenache, 13% syrah, 5% malbec

Eerste oogst. Dominant hout in de geur, pas in tweede instantie fruit en specerijen. Frisse aanzet, bescheiden fruitvulling, snel opkomende tannines, wat drogende finale. Wijn met een dipje in het midden. Balans nog niet helemaal gevonden.

1999 - Assemblage: 30% merlot, 17% cab. sauvignon, 15% cab. franc / 18% grenache, 16% syrah, 4% malbec

In alle opzichten vrij lichte wijn. Middellintense kleur met waterand. Open in de neus, goed fruit met wat houtvanille, gemiddelde complexiteit. Ronde aanzet, bescheiden concentratie, minder tannine en zuren dan de 98-er, mist vulling in het midden, pikante toets in de finale. Alleszins cor-

rect, maar niet bijzonder.

2000 - Assemblage: 38% merlot, 23% cab. sauvignon, 16% cab. franc / 3,5% grenache, 11% syrah, 8,5% malbec

Verreweg de beste wijn tot nu toe. Veel concentratie in kleur, geur en smaak. Intens zwart fruit, kruidig eiken. Soepele aanzet, krachtige structuur, rijker dan voorgaande jaren (1% meer alcohol), hier wel vulling van begin tot eind, rijp fruit en mooie tannines in prachtige balans, fijne houttoets, prima lengte in afdrank. Dit is de stijl die men voor ogen gehad moet hebben.

