

Wijnhandel Van Dinter
tel.: 089/754695 fax.: 089/753345



Thema avond 13 januari 2006

"A GREAT WINE MUST BE A PLEASURE TO DRINK FROM DAY ONE"
Paul Pontallier

(general manager château Margaux).



Maaslandse wijnvrienden

CHATEAU MARGAUX PREMIER GRAND CRU CLASSE



- **Margaux:** Als men vanuit de stad Bordeaux de Médoc in rijdt, is Margaux de eerste gemeente met een eigen beschermde herkomstbenaming. De grond waarop de druiven gedijen is glooiend en grindhoudend. Fijne grond, grof en grote kiezel vermengd met zand, soms kalkhoudend en af en toe wat klei. In Margaux is het grondbezit van oudsher nogal versnipperd en de kastelen hebben hun wijngaarden her en der liggen. Margauxwijnen onderscheiden zich door hun fijnzinnigheid en elegantie. Toch is het geen vlinderlichte wijn, want de wijn bezit genoeg kracht om heel wat jaren te rijpen.

De hoogste kwaliteit is nooit het resultaat geweest van alleen maar toeval. Om een grote wijn te produceren is er meer nodig: een vruchtbare bodem, een gunstig klimaat en de toegewijde en hartstochtelijke aandacht van mensenhanden. Het eerste wat nodig is voor deze uitzonderlijke goede terroirs en klimatologische omstandigheden zijn:

Rode druivensoorten

- **Cabernet Sauvignon:** Een betrekkelijk kleine, vrij laatrijpe druif die donkerkleurige, tanninerijke wijnen geeft met een aroma van zwarte bessen. Vanwege zijn tannine kan een goede cabernet sauvignon uitstekend lang op fust of fles rijpen. De cabernet sauvignon geeft de beste resultaten op niet te compacte bodemsoorten met een goede afwatering; de stokken en hun wortels houden namelijk niet van veel water. Snel doorlopend regenwater heeft bovendien als voordeel een natuurlijke beperking van de wijnopbrengst per hectare. Dat komt de smaak van de druif ten goede.



- **Merlot:** merlot en cabernet sauvignon vormen een even hecht koppel als peper en zout. De twee druivenrassen completeren elkaar perfect. Merlot wordt in de melanges vooral gebruikt om zachtheid en charme te geven aan de wijn. Merlotwijnen zijn soepel en rond. Het oppervlak merlotwijnngaarden

is bijna dubbel zo hoog als die van de cabernet sauvignonaanplant. De duurste Bordeaux is een Pomerol, die voor 95% van merlot wordt gemaakt: Château Petrus.

- **Cabernet Franc:** Is het minder begaafde broertje van de cabernet sauvignon, minder kleur, minder tannine en minder noblesse. Toch is deze wijn als onderdeel van Bordeauxmelanges populair vanwege zijn fruitaroma. De druif geeft een hoge opbrengst en is wegens vroege oogsttijd minder kwetsbaar dan de cabernet sauvignon.
- **Malbec:** Een vroegrijpe druif die een tamelijk lichte wijn geeft en weinig alcohol. Deze druif heeft in Bordeaux een ondersteunende rol om de wijn meer rondeur te geven.

Petit Verdot: De wijn hiervan heeft een donkere kleur, veel alcohol en veel tannine. Met name in de Médoc wordt een klein percentage van deze druif gebruikt om de wijn wat extra kleur, structuur en tannine te geven



CHATEAU MARGAUX geniet van een unieke, gunstige ligging. Men streeft er naar een bijzondere vorm van perfectie zowel op het landgoed zelfs als in heel de omgeving. Deze perfectie is het resultaat van de voordelen die de natuur biedt maar vooral van de nooit nalatende inspanning van de eigenaars, om de reputatie van het landgoed hoog te houden. Gedurende vele eeuwen hebben deze families zich opgevolgd, vanaf de Lestonnacs, de grondleggers van de dynastie tot de Mentzelopoulos, de huidige familie. Zij ijveren steeds verder om hun reputatie te verstevigen. Allemaal hebben ze het imago en de kwaliteit, verbonden aan de naam “Margaux” verdedigd. Een speciale vermelding verdient André Mentzelopoulos die sinds 1978 erin slaagde een nieuwe impuls te geven aan **Château Margaux**.

Een cru die zo 'n grote roem kent moet natuurlijk zijn standaard hoog houden en heeft behoefte aan een constante visie, aan waakzaamheid, verbetering, vooruitzicht en vernieuwing.

Het imago van deze cru is geboren uit de verenigde inspanningen van de beste vaklui: de arbeiders in de wijngaarden buiten en de vele vaardigheden van de wijnmakers in de kelders. Gedurende meer dan 500 jaar, seizoen na seizoen hebben generaties van

wijngaardwerkers, druivenplukkers, werkers in de kelder, kuipers en andere vaklui een rol gespeeld om van **Château Margaux** te maken wat het vandaag is, een wijn met een onvergelykbare persoonlijkheid die zich weerspiegelt in het elegante Palladium-gebouw dat zijn label versiert.

Nergens anders werd er zo een ideaal huwelijk gesloten tussen een voorname wijn en zijn prachtige kader.



In één bepaald gedeelte van de wijngaard vindt de Cabernet Sauvignon de ideale voorwaarden om te rijpen en om haar finesse te bekomen.

In het overige deel van de wijngaard varieert het karakter van de bodem van grind en klei naar krijt en klei. In deze bodem moet er soms artificieel gedraineerd worden. Hier gedijt de Merlot druif.

Deze variëteit draagt er in grote mate toe bij om de subtiele originaliteit en de rijkdom van de wijn te verzorgen.

Dicht bij het gedeelte van het landgoed ligt een stuk grond met zeer fijne kiezel waar reeds meer dan een eeuw de Sauvignon Blanc druif groeit die een unieke, subtiele, droge wijn produceert in beperkte hoeveelheden: de Pavillon Blanc du Château Margaux.

HET HELE JAAR DOOR.....

Het hele jaar door dragen de toegewijde wijngaardarbeiders hun steentje ertoe bij om de natuurlijke gaven van het land te vervolmaken.

De kwaliteit van de wijn beschermen en hem tot de hoogste perfectie leiden is een onophoudelijke strijd waarbij de technische vooruitgang enkel toegepast wordt wanneer deze niet in strijd is met de tradities die werden gehandhaafd en overgeleverd van de ene naar de volgende generatie.

Zorg en waakzaamheid houden in dat men de traditionele waarden in ere houdt zelfs als dit een extra inspanning vraagt maar dat men tegelijkertijd bij de creatie van de wijn steeds oog moet hebben voor de esthetiek en de schoonheid.

Hier worden de wijnstokken nog steeds opgebonden met de VIMES, de dunne tenen vezels van de Bordeaux-streek. Het land wordt nog steeds bewerkt met de spade, niet alleen omdat dit een traditie is maar ook om de sterke gehechtheid aan het land te bewaren.

De verschillende werkzaamheden:

- Sécaillage: herplaatsen van oude wijnstokken
- Déchaussage: blootleggen van wijnstokken tot aan de wortels
- Décavaillonnage: het bewerken van de bodem tussen de stammen waar de ploeg niet kan komen

en ook het schoffelen moeten voortdurend herhaald worden om aan de wijngaard het goed onderhouden uitzicht te geven van een "jardin á la francaise", een Franse siertuin.

Dit werk gaat verder tot op het zorgvuldig gekozen ogenblik van de druivenoogst waarbij de druiventrossen met de hand worden verwijderd zoals in de goed oude tijd. Op dit ogenblik verschijnt de Maître de chai, de meester van de wijnkelder, die bij **Château Margaux** sinds vele generaties uit dezelfde familie stamt en neemt met zijn ploeg het werk van de terreinarbeiders over.



ZORGVULDIGE AANDACHT OP ELK OGENBLIK

Het maken van wijn is een kunst die gebaseerd is op eeuwenoude bekwame kennis maar maakt ook gebruik van de wetenschappelijke vooruitgang. Om groter voordeel te halen uit de uitzonderlijke kwaliteit van het land zijn de technieken en de uitrusting die gebruikt worden in **Château Margaux** voortdurend verbeterd geworden.

Een opvallende eigenschap van deze wijngaard is dat alles wat eeuwenlang belangrijk was voor zijn kwaliteit systematisch bewaard is gebleven.

De druiventrossen worden altijd manueel geselecteerd in de kuipen en de trossen die te rijp of niet te rijp genoeg zijn worden opzij gelegd.

Een andere spitsvondigheid is dat **Château Margaux** haar eiken vaten voor de gisting van de wijn behouden heeft. Deze trouw aan de traditionele technieken heeft de toepassing van de moderne technieken echter niet uitgesloten. Men maakt nu gebruik van de elektronische temperatuurregeling om een betere controle van de gisting te verzekeren.



Elk vat heeft zijn specifieke plaats in dit gebeuren. Elk vat wordt gebruikt om één variëteit druiven van een bepaald stuk grond te laten rijpen.

De kunst van de keldermeester bestaat in het proeven en analyseren van de verschillende betrokken componenten en aldus aan iedere wijnsoort zijn grootst mogelijke persoonlijkheid te geven. Hij speelt een vitale rol in het mengen van de wijnen.

In de Lente die volgt op de oogst moet elk vat met de nieuwe wijn zorgvuldig geproefd en geëvalueerd worden om vast te stellen of hij kan gebruikt worden voor het maken van de Grand Vin. De selectie is uiterst streng en levert een tweede wijn op met dezelfde pedigree maar die iets vlugger tot rijping komt, de **Pavillion Rouge du Château Margaux**.

VOOR HET MAKEN VAN EEN IDEALE WIJN



Na de assemblage, de selectie en de vermenging wordt de nieuwe wijn in eiken vaten geplaatst – eik uit het Tronçais-woud in Frankrijk Deze vaten zijn altijd nieuw en worden meestal door de kuiper van het landgoed met de hand vervaardigd.



De wijn moet gedurende twee jaar rijpen volgens de traditionele methodes. Gedurende twaalf maanden verblijft hij in de grote met kolommen gebouwde bovenkelder of CHAI. Gedurende het tweede jaar ligt hij in de ondergrondse chai.

Gedurende de eerste maanden wordt de wijn met de grootste zorgen omringd. De vaten liggen met de spon naar boven – bonde dessus – om het bijvullen van de door evaporatie verloren wijn te vergemakkelijken. Zodoende kan de wijn overgeheveld worden om het bezinksel te verwijderen.

Daarna wordt de wijn met geklopt eiwit geklaard. Dit werk wordt door de kelderarbeiders met veel liefde en scrupuleuze aandacht uitgevoerd. De wijn wordt bij kaarslicht afgetapt omdat dit licht het beste resultaat geeft voor het klaren van de wijn.

Vertroeteld, bemoederd en voortdurend bewaakt gedurende een periode van vele maanden kan de wijn bloeien en rijpen. De wijn leeft mee met het eikenhout dat hem in ruil tannine en aroma geeft.

Zijn mooiere kleur krijgt meer complexiteit, diepere tinten en gouden hoogtepunten. Vele andere factoren waarvan de meeste niet te verklaren zijn geven aan deze grote wijn zijn persoonlijkheid.

Dan moet de wijn alleen nog gebotteld en beschermd worden met de fijnste kurk om hem een lange rijping te verzekeren. Waarom zo'n grote inspanning bij het creëren van een grote wijn?



Het doel van Château Margaux is, elk en ieder jaar, te streven naar perfectie.

Lekker! Chateau Margaux met paté de foie gras

Wist u dat..... Marilyn Monroe's lievelingswijn Chateau Margaux was?

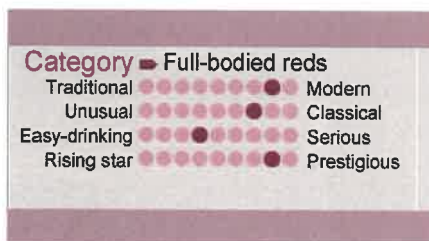
Lekker? Een voormalig eigenaar van Château Margaux, beroemd om zijn schitterende wijn, ontmoette een Amerikaans minister die hem toevertrouwde dol te zijn op zijn wijn. "Weet u hoe ik de wijn drink? Een half glas Margaux uit een goed jaar, een half glas aardbeiensap en daarna goed roeren. Heerlijk!" De Châteauxeigenaar kon het recept niet waarderen...

MAASLANDSE WIJNVRIENDEN ONZE WIJNPROEVERIJ VAN VANAVOND



PAVILLON ROUGE DE CHÂTEAU MARGAUX
red 1989, Second wine of Château Margaux, Margaux
AOC, Bordeaux
Grape variety: Bordeaux blend

→ Case 12 Bottles (0.75L) - € 1,614



La propriété en bref

Le second vin de Château Margaux a été créé en 1908. Comme le grand vin, il doit sa renommée à la finesse de son style même s'il n'a ni la persistance, ni la longévité du grand vin. Pavillon Rouge est issu de jeunes vignes et des cuves qui ne correspondent pas à la qualité exigée pour Château Margaux.

Terroir : Graves sur sous-sol argilo-calcaire.



MARGAUX

AOC : Margaux

Millésime : 1988

Classement : 1er Cru Classé

Ter info: 295,00 € TTC La bouteille 75cl



1988

Ch. Margaux, Margaux - France

Full Bodied, Dry, Ready, but will keep, Cab-Sauv/Merlot, 12.5% alc.

Seductive nose with notes of cassis, tar, liquorice and treacle. Medium to full-bodied, ripe and intense and long

lasting on the palate with firm but supple tannins as well as good acidity. Just about ready and will last for another 15-20 years.

Nos Conseils

Détail production :

Cabernet-sauvignon 75% - Merlot 20%

Petit verdot 5%

Robert Parker :

89/100 (Les Vins de Bordeaux. Ed. 2003)

Commentaires :

Il n'est pas rare que moins de la moitié de la vendange totale du Château Margaux soit destinée au grand vin.

Ceci explique l'excellence et l'extrême régularité de ce premier cru classé, quels que soient les millésimes.

Richesse, complexité, élégance, le Château Margaux représente la quintessence de son appellation.

Garder: 2020

Wine Spectator (30/11/1998) : 95

Still not giving all it has to offer, this shows wonderful aromas and flavors of currant, violet, tobacco and earth. Full-bodied and powerful, with a solid underpinning of firm yet silky tannins. A classic Margaux.

Parker n° 88 (01/08/1993) : 88

The 1988 offers a classic bouquet of violets and blackcurrants intertwined with lavish quantities of toasty new oak. Medium-bodied, concentrated, but extremely hard and tannic, this elegantly wrought, slightly herbaceous wine possesses a tougher texture and more astringent tannins than usual. It has begun to reveal more sweetness of fruit, but the wine is slightly compact and angular. Last tasted, 6/93.


Apogée : -2015

Château Margaux 1998

Premier Cru Classé, **Margaux**, rouge
Bordeaux, France



Profond, délicat, complexe, riche. Ce millésime exceptionnel est plus renfermé que le 1999. Il faudra tout simplement être plus patient pour découvrir sa complexité.

Note 1855 : 

Parker : 91/100

Quarin : 17,5/20

RVF : 8,5/10

Der 1998er MARGAUX verströmt einen süßen Beeren-Duft mit dezenter Tabak- und Edelholz-Note. Am Gaumen warm, konzentriert mit rassigem Tannin, das von der süßen konzentrierten Frucht harmonisch umschlossen ist. Endet sehr lang und frisch mit Anklängen an schwarze Johannisbeeren. Ein ausgewogener Klassiker, zu trinken von 2008-2025. Zeitwein: Pavillon Blanc du Château Margaux, Pavillon Rouge du Château Margaux.

Robert Parker: 91/100 Punkte

Weinwisser: 18/20 Punkte

Rebsorte:

75 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, 3 % Petit Verdot, 2 % Cabernet Franc

Château Margaux 1999

Premier Cru Classé, Margaux, rouge
Bordeaux, France



LE mythe incontesté du village de Margaux. Son opulence légendaire, son extraordinaire bouquet de cuir, de fumé, de violette et de fruits mûrs, la finesse de sa bouche et de ses tanins en font une expérience sensorielle unique que recherche ardemment tout amateur à travers le monde.

Note 1855 : ♥♥♥♥♥
Parker : 93/100
Quarin : 17,5/20
RVF : 9/10

Château Margaux is een 1e Grand Cru uit de gemeente Margaux in de Bordeaux. Deze Topwijn wordt gemaakt van 75 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, 5 % Cabernet Franc/ Petit Verdot. Na een periode van ongeveer 18 maanden rijping op kleine eikenhoutenvaten wordt de wijn gebotteld. Nu is de wijn eigenlijk nog niet geschikt voor consumptie maar moet hij nog een aantal jaar op fles rijpen. Een Château Margaux van een goed wijnjaar kan wel 40 jaar bewaard blijven. De wijn is zeer intens van geur en heel verfijnd in zijn smaak. Een wijn voor de echte wijnliefhebbers. Serveertemperatuur is ongeveer 20 graden.

Château Margaux 2002

Premier Cru Classé, Margaux, rouge
Bordeaux, France



On est proche du rêve, "pureté étonnante", c'est en ces termes que l'on parle du millésime 2002 à Margaux ! Le vin est effectivement d'un raffinement et d'une finesse déconcertants. Fabuleux fondant en bouche et tanins aux grains très fins.

Note 1855 : ♥♥♥♥♥
Parker : 91-93/100
Wine Spectator : 92-94/100
Decanter : 5/5
Quarin : 17,75/20
RVF : 8/10

L'avis de Van Dinter

Paul Pontallier a quasiment éliminé tous les merlots de l'assemblage, le beau temps tardif n'ayant pas suffi à reconstituer des équilibres qui, selon lui, étaient déjà établis dans le raisin. Nous avons donc une proportion historique de cabernet-sauvignon (86%) qui confère au vin classicisme et pureté. Cela rappelle en tout point le 96 qui fut lui aussi un millésime tardif et favorable aux cabernets-sauvignons. Bouche aux tannins denses voire fermes, matière fine et éclatante dans l'expression. "C'est l'idée très claire que l'on se fait de château-margaux", selon Paul Pontallier.

Revue de presse

Bettane & Desseauve Carnet n° 20 (25/04/2003) : 8-8,5/10

Decanter n° 28-9 (01/06/2003) : Decanter Award

Deep velvety colour, fabulously clear and precise expression of Cabernet Sauvignon at Château Margaux, described by Paul Pontallier as 'a dream expression of what we thought we could make at Margaux'. Over 85% Cabernet Sauvignon, with 5% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc and only 7% Merlot, this is a simply beautiful wine, rated by Paul Pontallier above the 2001. A true classic and all in elegance. Decanter Award.
Apogée : 2007-30

Falstaff n° 3/2003 : 90-92

Dunkles Rubingranat, opake Farbe, in der Nase rauchig und röstig, nach dunklen Beeren, Holler, Schlehen,

ziemlich eichengeprägt, nach Kirschen, Heidelbeeren, am Gaumen balanciert, mittelgewichtig, zart kirschig, elegant, zeigt reife Tannine, die kaum zu spüren sind. Erinert stilistisch an 1996, ist aber nicht ganz in dieser Spielklasse. Bleibt im Moment eher kurz, etwas trocken.

Jean-Marc Quarin n° 39 (01/05/2003) : 17,75/20

Le Point, Guide Jacques Dupont n° 1600 (16/05/2003) : 17,5-18/20

Parker n° 149 (01/10/2003) : 91-93

Weight-wise, the 2002 is reminiscent of the 1999 Margaux. However, the 2002, a blend of 87% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, and the rest Cabernet Franc, reveals some of the stylistic characteristics of the 1996, but without the power, density, and perfection of that great wine. The color is a healthy deep ruby/purple, and the aromas reveal notes of black currants, licorice, dried herbs, vanilla, and loamy soil. While it is medium-bodied, with noteworthy purity, elegance, and stature, it does not possess the extraordinary flavor dimensions, persistence, or surreal quality level found in the 2000, 1996, 1995, 1990, 1986, 1985, 1983, and 1982. Nevertheless, it is a lustrous effort from this noble estate so meticulously run by the Mentzelopoulos family and their brilliant administrator, Paul Pontallier. Anticipated maturity: 2011-2026

Apogée : 2011-2026

Stephen Tanzer n° May/Jun 03 (01/05/2003) : 92-95

Wein+Markt n° 5/2003 (01/05/2003) : 18/20

Apogée : 2010-2025

Wine Spectator n° web (03/04/2003) : 92-94

Lovely mineral, berry, cherry and currant aromas. Very perfumed. Full-bodied, with very fine tannins and a seductive finish. Very refined indeed. Almost 95-100.

- **Classificatiesysteem:** In de Bordeauxstreek worden verschillende classificaties gehanteerd. De oudste is die van 1855, opgesteld ter gelegenheid van de wereldtentoonstelling in Parijs. Deze lijst heeft nu nog steeds zijn waarde, hetgeen getuigt van de grote nauwkeurigheid waarmee hij destijds werd opgemaakt. In opdracht van de Kamer van Koophandel werd deze taak toevertrouwd aan de plaatselijke wijnmakelaars.

De wijnhandelaren namen als kwaliteitsmaatstaf voor elk wijn de maximumprijs die hij het afgelopen jaar had bereikt. De vijftien duurste wijnen werden in vijf klassen verdeeld, waar ook hier de prijs de plaats bepaalde. De vijf klassen noemt men de Crus. De volgende Châteaux zijn als crus geïnclassificeerd:

1e cru	2e cru	3e cru	4e cru	5e cru
Lafite-Rothschild	Rausan-Ségla	Kirwan	Saint-Pierre	Pontet-Canet
Latour	Rauzan-Gassies	D'Issan	Talbot	Batailley
Margaux	Léoville-Las-Cases	Lagrange	Branaire	Haut-Batailley
Mouton-Rothschild	Léoville Poyferré	Langoa-Barton	Duhart-Milon	Grand-Puy-Lacoste
Haut-Brion	Léoville-Barton	Giscours	Pouget	Grand-Puy-Ducasse
	Durfort-Vivens	Malescot	La Tour Carnet	Lynch-Bages
	Gruaud-Larose	Cantenac-Brown	Lafon-Rochet	Lynch-Moussas

	Lascombes	Boyd-Cantenac	Beychevelle	Dauzac
	Brane-Cantenac	Palmer	Prieuré-Lichine	D'Armailhac
	Pichon Baron	La Lagune	Marquis de Terme	Du Tertre
	Pichon Lalande	Desmirail		Haut-Bages Libéral
	Ducru-Beaucaillou	Calon-Ségur		Pédesclaux
	Cos d' Estoumel	Ferrière		Belgrave
	Montrose	Marquis d'Alesme		Camensac
				Cos Labory
				Clerc Milon
				Croizet-Bages
				Cantemerle

Ik laat U even een interview na wat ik in opdracht van mijn cursus in de school "Ecole du vin et technique" in Parijs moest maken als eindwerk.



Out of the Cellar...

June 1997

Winemaker Interview

Paul Pontallier, Manager of Chateau Margaux

An exchange between Paul Van Dinter and Paul Pontallier in the cellars of Chateau Margaux for the school "Ecole du vin et technique" at Paris

What is your background?

I was born and raised in Bordeaux - actually my family owns vineyards near St. André de Cubzac, which is just north of the city and west of St. Emilion, in the "Bordeaux" appellation. I was educated in Bordeaux, then Paris, then I came back to University in Talence (a suburb of Bordeaux) to do my Ph.D. in Oenology, from 1978-81.

Who were you studying under at Talence?

I studied under Ribereau Gayon - a very well-known oenologist who was Director of Research at Talence at the time.

Where did you first work after you finished your education?

Well, at that time we still had Military Service in France (this is no longer a problem for the young French men, as the government just ended the program). I chose to do a "Peace Corps" style program, which meant that I spent two years in the service rather than one, but it gave me the opportunity of going to Chile. So, for my first job I worked part-time at the French Embassy, and part-time in the University of Santiago as Professor of Oenology.

How much French involvement was there in Chile at that time?

Nothing really, although France really has a long history of involvement in Chile. I visited old wineries not renovated since the '40's, and I found that even smallest

equipment was French. All the oenologists were trained in France, all varietals were brought from Bordeaux in the second part of last century. Architects who built the old wineries were all French. I was very impressed by the strong French influence - in the country in general but in particular in the wine world, which was 100% French. This was in 1981-82, a very interesting period as industry was very poor, with many wineries in bankruptcy.

Was the transport of vines in the 19th century because of the Phylloxera threat in France?

No it was before (Phylloxera) appeared. This was an idea from wealthy Chilean families who had made fortunes in mining. They had the opportunity to go to Europe, and brought back vines and became wine producers to improve their social image. An interesting phenomenon, as it's what is occurring right now in California - as soon as someone who enjoys wine has money they feel obliged to become a winemaker...

And happened in France also...

Yes, of course - winemaking was always a prestigious way to lose money! Well, exactly the same thing happened in Chile; they decided to build chateaux and make wine, and they obviously turned to the country and region they loved most, and which were most famous, which was Bordeaux. Around 1855 to 1860 some of them went to France, hired the people, brought the varieties from the Médoc in particular, some 20-25 years before the Phylloxera arrived in France. These are the same rootstock still in use today in Chile.

Wasn't the Phylloxera present in the vines that went over there?

No, because the Phylloxera didn't exist in Europe before the vines came over in the late 1800's from California. The American vines are actually the resident host of this parasite - the carrier - and when the first vines arrived in Europe they brought the parasite with them. The French vines, *Vitis Vinifera*, are not resistant, and that's why the only solution was to graft the French vines onto the American rootstock which could survive the Phylloxera.

Were vines grafted in France before this?

No, vines were always propagated by cuttings before this - not only here but all over the world.

Why were the vines first brought over here from California?

I don't know; I suppose because someone wanted to try something new, to experiment, to see what would happen.

To get back to your own story; what happened when you returned from Chile?

I returned in early 1983, and almost immediately started to work at Chateau Margaux, in May or June. I started as Assistant Manager, before becoming General Manager a few months later.

Who are the other principal figures in the production of Margaux?

Well, obviously the Mentzelopoulos family - André from 1977-80, Laura his widow from 80-82, and since 1983 their daughter, Corrine. The family have undoubtedly done more than anyone to build the property to its present standard, both in terms of the wine and the also the morale of the staff, which of course is vitally important.

Apart from the Mentzelopoulos family, there are other key people: Philippe Bascaulis our Assistant Manager, who for the past six years has shared responsibility for the vines and the oenology; the Chef de Culture Jean Pierre Blanchard, who's been here many years. Jean Grangerau retired as Maitre de Chais last year - he was the second generation of cellar masters here from his family. He was replaced by Eric Marin, who is 36 years old.

I know that M. Grangerau had a very great influence on the winemaking here. How will his departure and replacement by a young, relative "newcomer" affect the way things are done at Margaux ?

A lot and a little... obviously, in a chateau like Margaux the addition or change of one person does not change things drastically, as there is a way we must always make our wine which is consistent with the historical style of Margaux. However, we do like to mix old and new "blood", and we consider it important to have the new ideas that someone can bring with them from outside the chateau, or even outside the region, to keep the tradition living and evolving.

Wasn't there a third generation of Grangerau to continue after Jean?

There is a third generation, yes, but M. Grangerau's son has his own career elsewhere, and it wasn't that important to us to continue the succession - it could have happened, and that would have been fine, but it's also fine to change!

What are you trying to accomplish in your winemaking?

Our primary duty is to reveal the potential of the "Cru" of Chateau Margaux, to follow the traditions of the great Margaux, but to evolve with the present technology. Technology is always important - even 200 years ago it was important. But it's equally important not to hide the character of the property by over-use of technology.

Do you see technology being over-used in other parts of Bordeaux?

That's a very difficult question for two reasons. Firstly I don't have time to get out and see very much of what other producers are doing, so I shouldn't really comment on their methods. Secondly you have to remember that Bordeaux is made up of many varied terroirs, and that conditions change quite drastically sometimes between locations and between vintages. What do we mean by too technical?

If technology is used to mask the typicity of the wine, yes, that is wrong. If it is used to mask the problems that a wine may have, it's OK. By masking problems in the wine we can actually help to bring out the typicity of the terroir in the wine, so if used judiciously technology actually helps to preserve the tradition of the wine, not to destroy it.

Here at Margaux we are lucky, in that we are blessed with superb terroir, and we don't usually need to give it too much help. We have to realize that for many other properties things are not so easy, and therefore they are obliged to sometimes use more technology in their winemaking than we are - so in fact they have a harder job than us, and a more delicate decision to make!

How do you view the effect of regulation on the way you work? Do you feel that you are restricted in methods which you'd like to use, and in particular do you feel you are at a disadvantage as opposed to California and other countries who don't have the same restraints?

The reason that we have more regulation in France is that we have more to protect. This may sound arrogant, but it's purely a matter of history and, again, tradition.

California will develop its own regulation once its image has been built - even now Napa has begun introducing geographic regulation, as it's become apparent that different areas produce different styles and qualities of wine. The winemakers and consumers begin this process themselves, with certain vineyards and regions earning a reputation of their own. Once that reputation is earned, naturally you want to protect it.

Regulation of vine types will undoubtedly come at some point in the future, when there has been time to establish which varieties prosper best in each area - again, certain areas are already known in Napa and Sonoma, and indeed in the rest of California, as producing generally the best of a certain varietal.

The system of regulation took centuries to develop here. Only in 1935 was the geography and cépage of the Bordeaux region established by law within the system of Appellation Contrôlée, long after the classification of 1855. When things are going well there's no need to regulate, but in periods of difficulty, such as the 1930's, control was needed to maintain the quality and more importantly the traditional character of the wine.

Again in the hard times of the 40's and 50's, many growers were tempted to use new hybrids which gave greater yields, so the regulations were important for the long term health of the vines. It's important to recognize that changes are not forbidden, but equally that they must occur slowly, with great deliberation, to be sure that they're good changes. The effects may not be really judged for maybe 20, 30 or more years, after we've had a chance to see how the wine really develops. Therefore we need to protect an already great product and move slowly and carefully to improve it even further without taking risks. This is a fundamental issue in the tradition of winemaking in our region.

How important is the US market to Chateau Margaux and the other Bordeaux producers?

Of course, it's very important. This market has been a great influence in the world, both because it is very large, and also because it has typically been very versatile. That is to say it has been big on "big" vintages, but doesn't want to buy the "small" years. The American press is very influential worldwide, in particular Robert Parker and the Wine Spectator, who are read in many countries worldwide.

Is it important enough for Chateau Margaux to adapt its style to appeal to this market?

No, the market expects different things from different chateaux. For many producers I'm sure this can be true, but here we are in the lucky position not to have to adapt to any particular market, but concentrate on making what the world expects from us, the classic wine of the terroir of Chateau Margaux. There is a danger, I feel for the smaller winemaker who follows a particular market, as they can change quickly. If you're not in a classified region it doesn't matter, but classified chateaux need to always remain aware of the traditional qualities for which they were granted that classification, because in the long term this is what the world expects of them.

What about the '95 vintage?

We're very happy with the success of the vintage, and of course with the sales, though I am always concerned with speculation in a year like this. However I feel particularly comfortable this year that most buyers are "real" buyers, not speculators, and I also feel that we have the quality of wine to support this serious buyer.

How do compare the '95 with other vintages?

Of course it's far too early to really judge, but at the moment it seems to have a character between the 1985 and 86. The '82, '89 and '90 vintages were sweeter, softer and rounder, but this is more of a classic vintage - a wine with depth, structure and tannins to last, but with a charm and finesse typical of a great Margaux.

What about the 1994? Is it being overshadowed by the '95?

I've always said that the '94 is a very good vintage, but it's not a "great" vintage. There's a subtle difference between these two wines - the "Je ne sais quoi, le presque rien" (the "I don't know what, the next to nothing") - that was the title of a book by the famous French philosopher Vladimir Jankelevitch.

What about the other wines of the '90's?

The '93 is very harmonious, light but very good. The '92 is rather like the '87, a good wine but not for long aging. "Off" years often give a wine with early harmony, like the '87 is doing now. This is very important to remember when you're buying wine to enjoy, not to keep, and not even to "taste". Very often you will get more real pleasure from drinking a wine from a smaller year, because you drink it at it's best moment, and unfortunately many wines from the great vintages (like the '88) are drunk before their great potential is really apparent.

It really depends on the particular wine - for instance the '82 Margaux is ready to drink now, and gives great pleasure, but it will evolve over the next 10-20 years to give different pleasures. Also different palates enjoy different styles of wine, and palates change as they become more "educated". The point is to remember that we drink wine for the pleasure we get out of it; this is the most important of all!

WEETJES

Fiat-eigenaren verkopen Chateau Margaux aan directeur

De Italiaanse familie Agnelli, voor vijfenzeventig procent eigenaar van Château Margaux, verkoopt zijn aandeel in de beroemde premier cru aan directeur Corinne Mentzelopoulos, eigenaar van de resterende vijfentwintig procent aandelen. De Agnelli's zitten in geldnood door de slabakkende economie en het slechte beheer van hun Fiat-imperium. De Fiat-eigenaren controleerden Château Margaux sinds 1991. Mentzelopoulos bracht het benodigde kapitaal bijeen samen met haar familie.

Château Margaux zal ondergebracht worden bij de familieholding Soparexo, die nu alle aandelen bezit. De waarde van het wijndomein wordt geschat op drie- tot vierhonderd miljoen euro. De verkoopprijs blijft echter onbekend.

Slippertje van de tong

Kom erbij ! Snel de deur dicht voor de kou
Shttt... stil
Je koele uiterlijk maakt me warm vanbinnen
Ik wil je
Nu
Op de tafel
Ja !
Hmm...
Oké, doe maar open, snel
Ploep, d' eruit
Aaaah...laat het erin glijden
Zie ik tranen van genot ?
Mmmmh...je geur bedwelmt me
Veel beter dan die Channel van mijn vrouw
Lekker vetting
Hmmm...
Laat me genieten van je fruit
Aan m'n lippen, oooh
Op m'n tong, aaah
In m'n mond oeeh
Kleine beetjes
Nog
NOG
NOG !

Mijn minnares,
Chateau Margaux 1988