

COMMANDERIJ MOLENBERG

ontdekken. beleven. genieten.

WELKOM

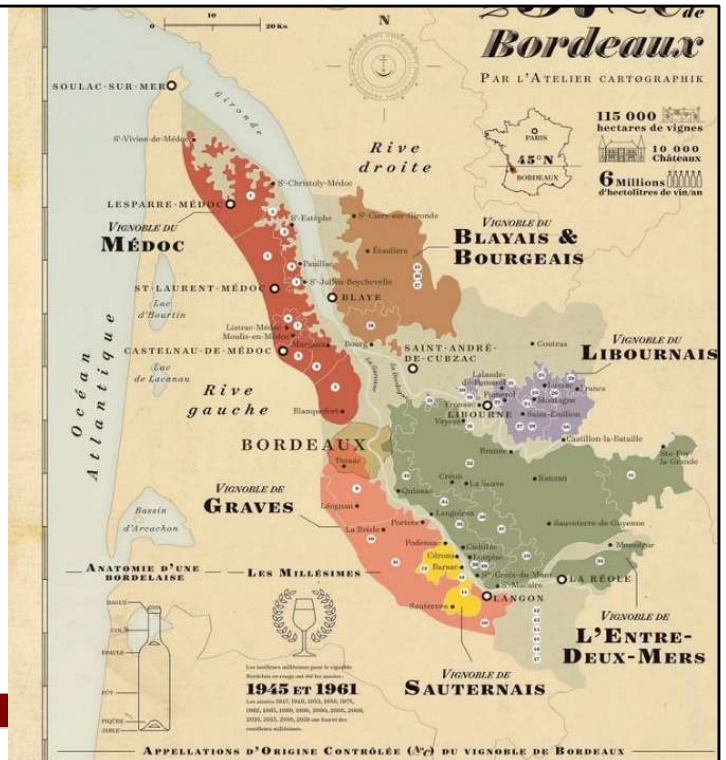
Degustatieavond Médoc

20 november 2025

Kristof Serraes

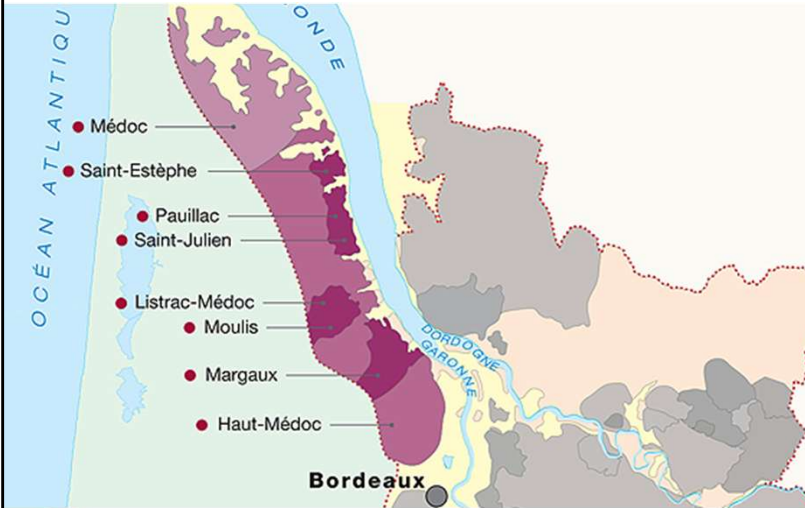
Bordeaux

- Rechteroever
 - Fronsac, Pomerol, Saint-Emilion
 - Côte de Bourg, Côte de Blaye
 - Kleibodem
 - Merlot
- Tussen Garonne & Dordogne
 - Entre-Deux-Mers
 - Witte wijnen
- Linkeroever
 - Sauternes, Graves, Barsac, Pessac-Léognan
 - **Médoc**
 - Waterdoorlatende bodem (gravel, stenen)
 - Cabarnet Sauvignon
 - Beschermd door dennebossen tov Atlantische oceaen



- Rivieren Garonne & Dordogne vloeien samen in de Gironde
- Rechteroever
 - Aan de Dordogne Fronsac, Pomerol, Saint-Emilion
 - Aan de Gironde Côte de Bourg, Côte de Blaye
 - Kleibodem, geliefd door de Merlot
- Tussen Garonne & Dordogne
 - Entre-Deux-Mers
 - Witte wijnen
- Linkeroever
 - Aan de Garonne Sauternes, Barsac, Pessac-Léognan
 - Aan de Gironde (tussen Bordeaux en de Atlantische oceaen): **Médoc**
 - Waterdoorlatende bodem (gravel, stenen) die de warmte vasthoud, perfect voor Cabarnet Sauvignon
 - Beschermd door dennebossen van de Atlantische oceaen

Médoc appellaties



- AOC's enkel in rood
- 2 regio's en 6 gemeentes:
 - Haut-Médoc (4 682 ha)
 - Margaux (1 530 ha)
 - Moulis (607 ha)
 - Listrac-Médoc (422 ha)
 - Saint-Julien (908 ha)
 - Pauillac (1 213 ha)
 - Saint-Estèphe (1 229 ha)
 - Médoc (5 522 ha)
- Toegelaten druivensoorten
 - Altijd Cabernet Sauvignon & Merlot
 - Aangevuld met
 - Petit Verdot
 - Malbec
 - Cabarnet Franc

Focus voor van vandaag

- Saint-Julien Beychevelle – AOC Saint Julien
 - Zeer kleine gemeente
 - 11 cru's – 900 ha wijngaard
 - De kracht en structuur zoals Pauillac en het zachte verfijnde zoals Margaux
- Pauillac – AOC Pauillac
 - Uitzonderlijke Médoc gemeente
 - 18 cru's, waaronder 3 premier grand cru classées – 1200 ha wijngaard
 - Krachtig, klassiek, puur, geconcentreerd, evenwicht tussen frisheid en diepte
- Saint-Estèphe – AOC Saint-Estèphe
 - Meest Noordelijke gemeenteappellatie
 - 5 cru's – 1250 ha wijngaard
 - "Fijne" frisheid taninstructuur en kleur



We gaan vandaag een reisje maken door 3 gemeentes met elk hun eigen AOC appellatie:

Saint-Julien Beychevelle. Kleine gemeente met de château's en de wijngaarden "rond de kerktoren", slechts 600 à 700 inwoners. Maar grootse wijnen: 900 ha aan wijngaarden met 11 grand cru classés. Algemeen gezien de kracht en structuur zoals een Pauillac, maar met de zachte verfijning zoals een Margaux

Pauillac: Groter met 5000 inwoners en mag als uitzonderlijke gemeente voor de volledige Bordeaux regio bestempeld worden want niet enkel 18 grand cru classés met daarbij 3 van de 5 premier grand cru classées: Mouton Rothschild, Lafite-Rothschild & Latour. De twee andere: Château Margaux, uit Margaux appellatie en Château Haut-Brion, de enige niet-Médoc premier cru uit Pessac (Graves), Let op de letter i staat voor de dubbele L en niet er achter (wat de grootste spelfout uit de regio is), Krachtige, klassieke pure geconcentreerde evenwichtige wijnen.

Saint-Estèphe met een 1600 inwoners is de meest Noordelijke gemeenteappellatie (dichtst bij de oceaan). Even groot in wijngaard als Pauillac en bevat ook 5 van de grand cru classés, Kenmerkend fijne frisheid tanninstructuur en kleur

Classificaties

- Grands Cru Classés (1855)
 - Premier cru, 2ieme, 3ieme, 4ieme & 5ieme cru
 - Historische classificatie op basis van reputatie
 - Eén herziening: Mouton Rothschild
- Cru Bourgeois de Médoc (1932 / 2003 / 2020)
 - Cru Bourgeois (+ Cru Bourgeois Supérieur / Exceptionnel)
 - Geldt voor specifiek château, niet voor één wijnjaar
 - Wordt elke 5 jaar herzien op basis van degustatie
 - Kwaliteit meerdere jaargangen
 - Werkwijze en duurzaamheid
 - Reputatie
 - Objectieve proeverijcriteria



Naast de AOC appellaties bestaan er nog extra classificaties die geldig zijn in Médoc

We hadden het al over de grand cru classés, onderverdeeld in premier tot 5ieme grand cru classée. In 1855 wou men dat de “beste” Bordeaux wijnen extra in de verf moest gezet worden.

Let wel dit gebeurde op basis van reputatie (hogere vraagprijs was ook al hogere reputatie en niet zozeer hoe het smaakte)

Châteaux verliezen de status niet (ook niet in mindere jaren), er werden 61 Médoc châteaux benoemd én eentje uit de graves

Er was slechts één herziening na jarenlang lobbywerk werd Mouton Rothschild gepromoveerd van 2ieme cru naar premier cru in 1973

Een 100-tal jaar later wilden de Châteaux die niet benoemd waren in de grands cru classés op basis van smaak de cru bourgeois hanteren. Het was echter niet wettelijk geregeld waardoor ook châteaux die de smaaktesten niet volstonden de naam toch bleven hanteren. In 2003 werd het voor het eerst wettelijk vernoemd met Cru Bourgeois, Supérieur, Exceptionnel, maar liep vast door rechtszaken. De huidige regelgeving is nog maar actief sinds 2020.

In februari van dit jaar werd het herzien op basis van de jaargangen 2017 tot 2022 en is geldig tot 2029. Er zijn tijdens de periode steekproef controles op kwaliteit.

Vandaag:
61 grand cru classés uit Médoc en eentje uit Graves
179 châteaux Cru Bourgeois
56 Supérieur
14 Exceptionnel

Médoc druivensoorten



Merlot

- Zachtheid
- Souplesse
- Veel kleur
- Sappig rood fruit



Cabernet Sauvignon

- Structuur
- Taninnes
- Diepe kleur
- Complexe aroma's
- Zwart fruit
- Paprika

Druivensoort om de blend mee aan te vullen

- **Cabernet Franc:** frisheid, framboos
- **Petit Verdot:** rijke taninnes, viooltjes
- **Malbec:** fruit, kleur en taninnes



Waarom vandaag Médoc?

Even terug in de tijd werkjaar 2017 - 2018

- mijn eerste jaren als lid van Commanderie Molenberg
- mijn eerste ken wijn magazines
- en toen volgde een 

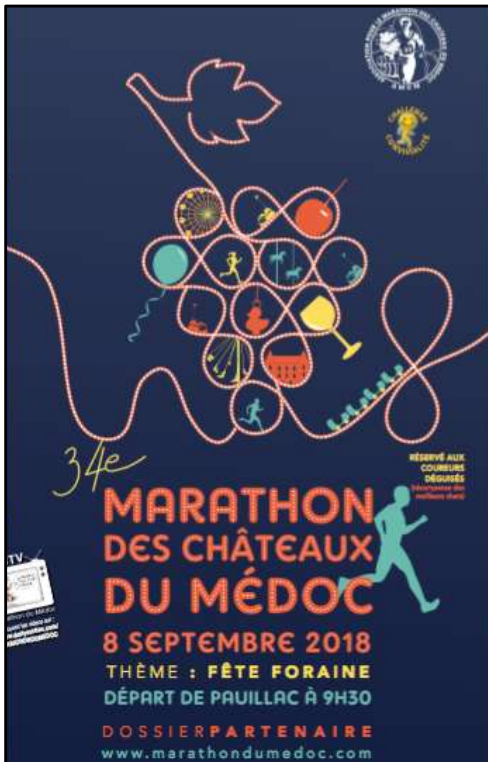


We keren 8 jaar terug in de tijd werkjaar 2017 - 2018

Mijn eerste jaar als lid van de Commanderie Molenberg, ik kreeg m'n eerste ken wijn magazines mee naar huis

Daags na een degustatieavond kreeg ik plots telefoon toen ik onderweg was met de uitdaging "zin om iets zot mee te doen dat in ken wijn magazine staat?"

Hoe erg kan het zijn, het heeft duidelijk met wijn te maken ... dus ik zei direct ja zonder te weten waarop ... tot ik thuis kwam en nieuwsgierig het ken wijn magazine opende op de bewuste pagina die me meegedeeld was ... een pagina-grote reclame stond daar



Marathon !?

Maar ... ik ben geen loper

Ja 't staat er toch ... dat is ...
42 km (en 195 meter)

En met wijn !?

Alcohol en sport!?

Dus je begint op internet te zoeken ...



En jawel hoor, effectief een volledige marathon, maar wel met 21 wijndegustaties
onderweg
Dat is ongeveer elke 2km een degustatie!
Maar ik had ja gezegd hé ...
Trainen dan maar zeker en ziedaar

8 september 2018



De dag dat het jubileum 25 jaar commanderij Molenberg hier gevierd werd, heb ik me aan m'n belofte gehouden en we hebben dat uitgelopen in 25°C

't moet gezegd worden, we zijn allemaal 7 jaar ouder geworden en ik zocht een nieuw zot doel ... dusja ... waarom niet hé

39^e
MARATHON
DES CHÂTEAUX
DU
MÉDOC

SAMEDI 6
SEPT
2025

c'est le pied... marin !

THÈME : LA MER

www.marathondumedoc.com

1 jaar trainen
2 paar schoenen

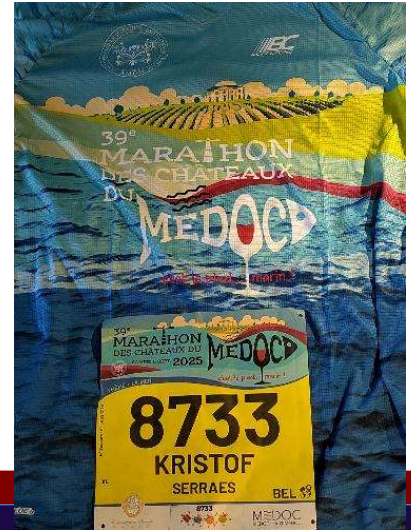
1500 km

Laat me jullie meenemen in dit avontuur

1 jaar lang getraind ervoor,
2 paar schoen versleten (en 1 paar kwijt geraakt)
En 1500 km gelopen, dat is van hier tot in Stockholm, Rome of Lissabon

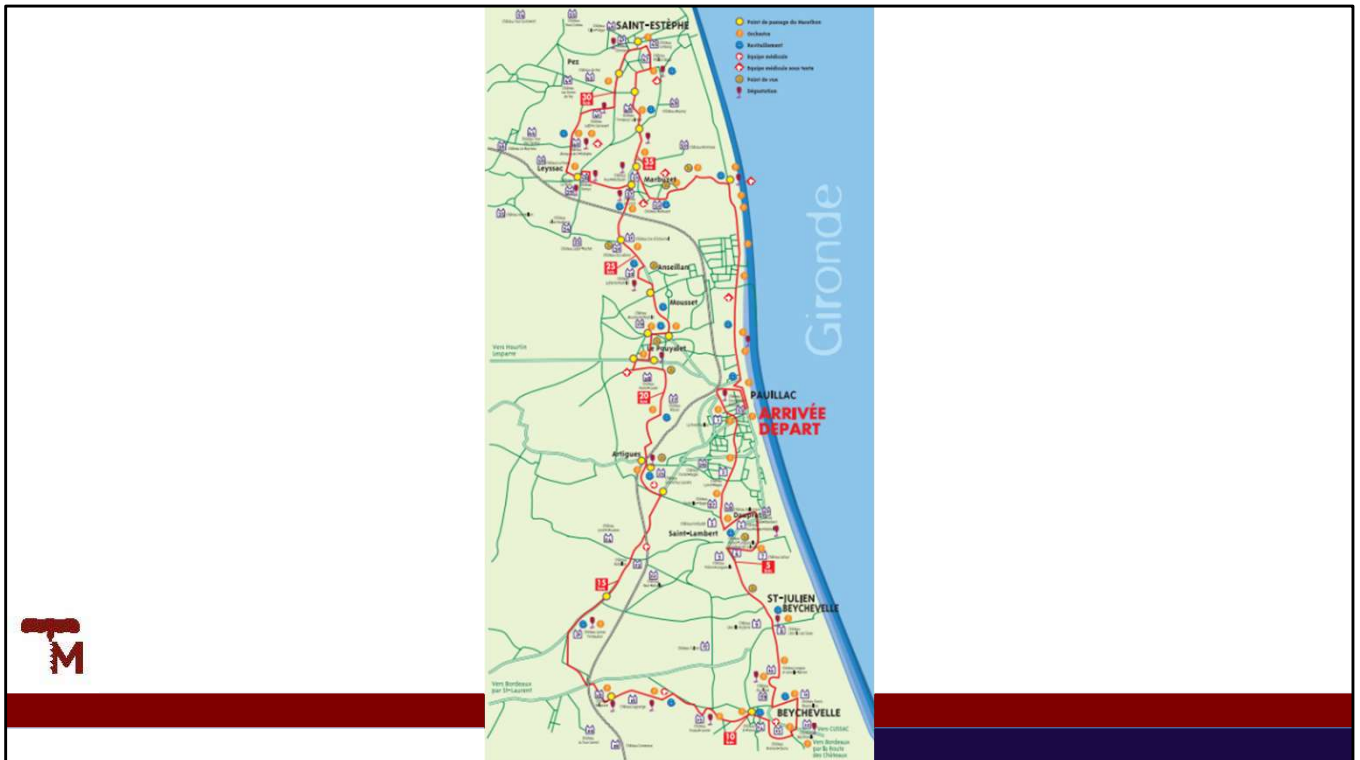
Vandaag Médoc in het teken van deze marathon

D-Day -1 Startnummer ophalen



We starten daags voordien, vrijdag 5 september, het ophalen van ons startnummer te Pauillac, start & aankomstplaats voor de wedstrijd zelf
Mooi weer, 25 graden ideaal, ze voorspellen voor de wedstrijd nog 10 graden extra ...
Altijd genieten van de eerste wijngaarden (hier langs Saint Julien naar Pauillac gereden).

Laat ons even naar het parcours kijken en ondertussen mag de eerste wijn geschonken worden



Starten doen we om 9u30 aan 17° in Pauillac aan de kaaien op de oever van de Gironde
 We lopen parallel met de Gironde richting Saint Julien, de eerste wijndegustatie volgt na anderhalve kilometer bij Lynch Bages (9u45 spreken we)
 In Saint Julien Beychevelle draaien we weg van de Gironde via o.a. Château Lagrange om iets hogerop terug richting Pauillac te gaan waar we de premier cru's Lafite en Mouton Rothschild proeven. Latour passeren we wel maar proeven we spijtiggenoeg niet.
 Vanuit Pauillac gaan we verder richting atlantische oceaan om Saint-Estèphe aan te doen en terug naar de oever van de gironde te gaan.

22 wijndegustaties, steak van op de BBQ, een oestertje en 43,3 km in de benen komen we terug aan in Pauillac. Bij aankomst was het ondertussen 36 graden, ik heb er in totaal 5u en een kwartier over gedaan, we gaan het vanavond iets sneller proberen doen, beloofd!

1^e degustatie

Suggesties om te zoeken

- Citrus?
- Witte bloesem?
- Perzik? Abrikoos?
- Tropisch fruit (passievrucht, ananas)?
- Honing?
- Grassig / kruidig?
- Zuren?
- Romige structuur?
- Mineraliteit?
- Zilte toets?

Wanneer te drinken?
Combinatie gerecht?

Kleur | Neus | Smaak



ChatGPT's suggesties op basis van druivensoorten, appelatie & gemeente van de wijnmaker



Het is van een wijn van een château dat ik na 12,5 km tegenkwam en er Les Fiefs de Lagrange mocht degusteren

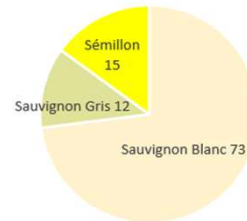
Les arums de Lagrange 2023

- Château Lagrange
- Saint-Julien Beychevelle
- AOC Bordeaux

- Sinds 1996 terug witte wijn in Médoc

- 7 maanden gerijpt op eik (40% nieuwe eik)

- Lichtgeel met groene schijn
- Complexe neus
- Exotisch fruit (ananas, perzik, peer), citroen en pompoeloes
- Toets van vanille
- Frisheid & mineraliteit



Bewaartijd 8 jaar



Château Lagrange, gevestigd in Saint-Julien Beychevelle

Hun topwijn is erkend als 3ieme grand cru classée

Deze witte moet echter als AOC Bordeaux uitgebracht worden omdat in AOC Médoc en de gemeenteappellaties enkel rood erkend is

De 15% semillion zorgt voor de rondeur & harmonie in de wijn. 2023 zeer goed jaar voor sauvignon gris



Op weg naar onze 2^e wijn. Deze foto's van bij château Pichon Baron, km5 (3^e degustatie tijdens de marathon), maar hetgeen nu in het glas komt kwam ik 3,5 km verder tegen.

2^e degustatie



Merlot

- Zachtheid
- Souplesse
- Veel kleur
- Sappig rood fruit



Cabernet Sauvignon

- Structuur
- Taninnes
- Diepe kleur
- Complexe aroma's
- Zwart fruit
- Paprika

Kleur | Neus | Smaak

ChatGPT's suggesties

- Kers
- Pruim
- Cassis
- Braam
- Cederhout
- Vanille
- Violtje
- Kruidnagel
- Leer
- Tabak

Wanneer te drinken?

Combinatie gerecht?



Verhouding CS / Merlot?

Herhaling van de belangrijkste druivenrassen en opnieuw enkele suggesties van ChatGPT. Input gegeven AOC + de exact gebruikte percentages druivenrassen.

KM
8,5



M

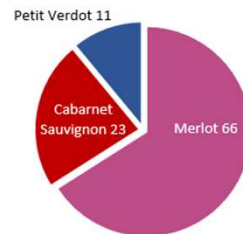
Iedereen doet verkleed mee met de gekste outfits en zelfgebouwde voertuigen, dit is de 4^e wijndegustatie van de marathon en hier nu in jullie glas van château ducru beaucaillou

Madame de Beaucaillou 2022

- Château Ducru Beaucaillou
- Saint-Julien Beychevelle
- AOC Haut-Médoc

- 18 maanden gerijpt op houten vaten

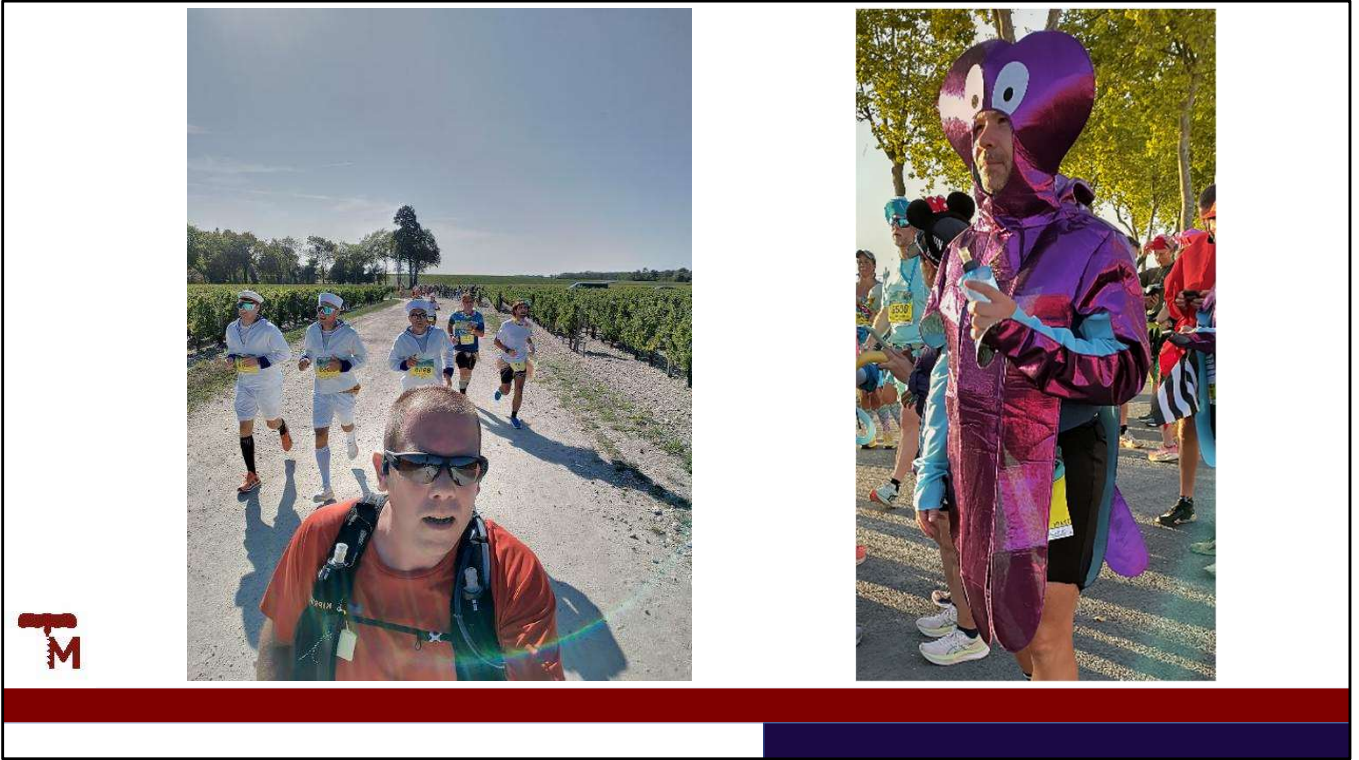
- Diep donker purper
- Rijp geplukt rood fruit (kersen, pruimen, frambozen)
- Florale toetsen iris en rozen
- Licht gebrande toets
- Glijdende taninnes
- Licht kruidige nasmaak
- Lange afdronk



Bewaartijd 25 jaar



We zitten nog steeds in de gemeente Saint-Julien Beychevelle met Ducru Beaucaillou. Hier echter ook niet onder de gemeenteappellatie uitgebracht omdat de druiven niet uit de gemeente zelf geteeld worden, maar uit de omliggende Haut-Médoc regio waardoor het deze appellatie draagt. De eigenaar wilt met deze wijn een ode aan zijn moeder brengen want de wijngaarden zijn door haar huwelijk in de familie gekomen. De dame stond gekend als AARDIG, KALM en DISCREET



We lopen, fancy dressed in thema zee verder voor onze 3^e degustatie.

3^e degustatie



Merlot

- Zachtheid
- Souplesse
- Veel kleur
- Sappig rood fruit



Cabernet Sauvignon

- Structuur
- Taninnes
- Diepe kleur
- Complexe aroma's
- Zwart fruit
- Paprika

Kleur | Neus | Smaak

ChatGPT's suggesties

- Cassis
- Zwarte kers
- Pruim
- Cederhout
- Viooltjes
- Grafiet
- Tabak
- Leder
- Truffel

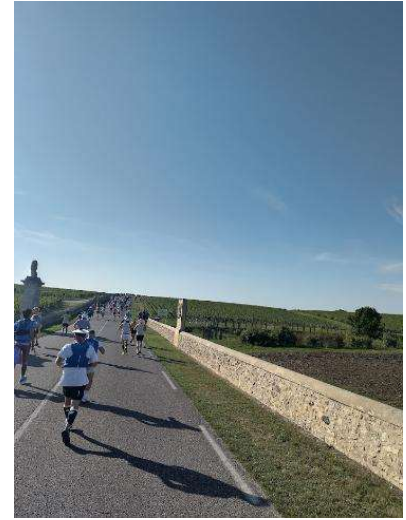
Wanneer te drinken?

Combinatie gerecht?

Verhouding CS / Merlot?



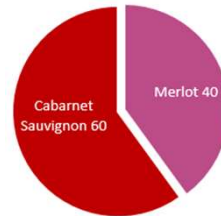
KM
10



Tijdens het proeven aan château Belgrave (5ieme grand cru classée AOC Haut Médoc) en dan terug op weg naar château Moulin de la Rose die nu in ons glas steekt

Moulin de la Rose 2022

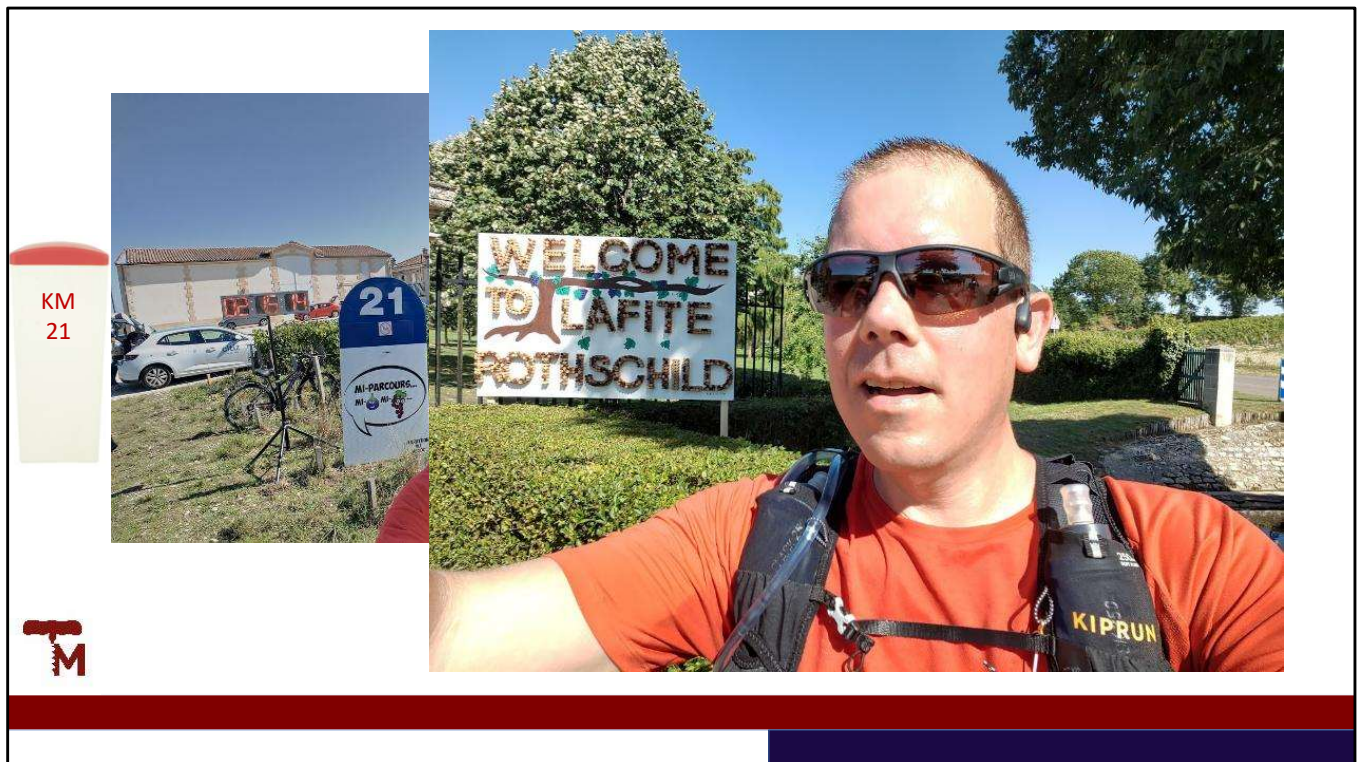
- AOC Saint-Julien
- 20 maanden gerijpt op houten vaten (30% nieuw)
- Intens purper violet
- Cabarnet Sauvignon komt sterk naar voor
- Fris rijp zwart fruit (kersen, pruimen)
- Toetsen van peper en ceder
- Edele tanninge structuur
- Lange afdronk



Bewaartijd 25 jaar



We zitten nog steeds in Saint-Julien Beychevelle, deze keer wel onder de gemeenteappellatie. Wijngaard op amper een halve km van château lagrange. Gemiddelde leeftijd wijnstokken 35 jaar
Château dat gekend is om een zeer klassieke Saint-Julien te maken



De 4^e wijn mag geschonken worden en daarmee zijn we halfweg de degustatieavond, mijn volgende degustatie was er ook niet naast met Lafite Rothschild, maar voor jullie zitten we nu al 6 km verder in de marathon

4^e degustatie



Merlot

- Zachtheid
- Souplesse
- Veel kleur
- Sappig rood fruit



Cabernet Sauvignon

- Structuur
- Taninnes
- Diepe kleur
- Complexe aroma's
- Zwart fruit
- Paprika

Kleur | Neus | Smaak

ChatGPT's suggesties

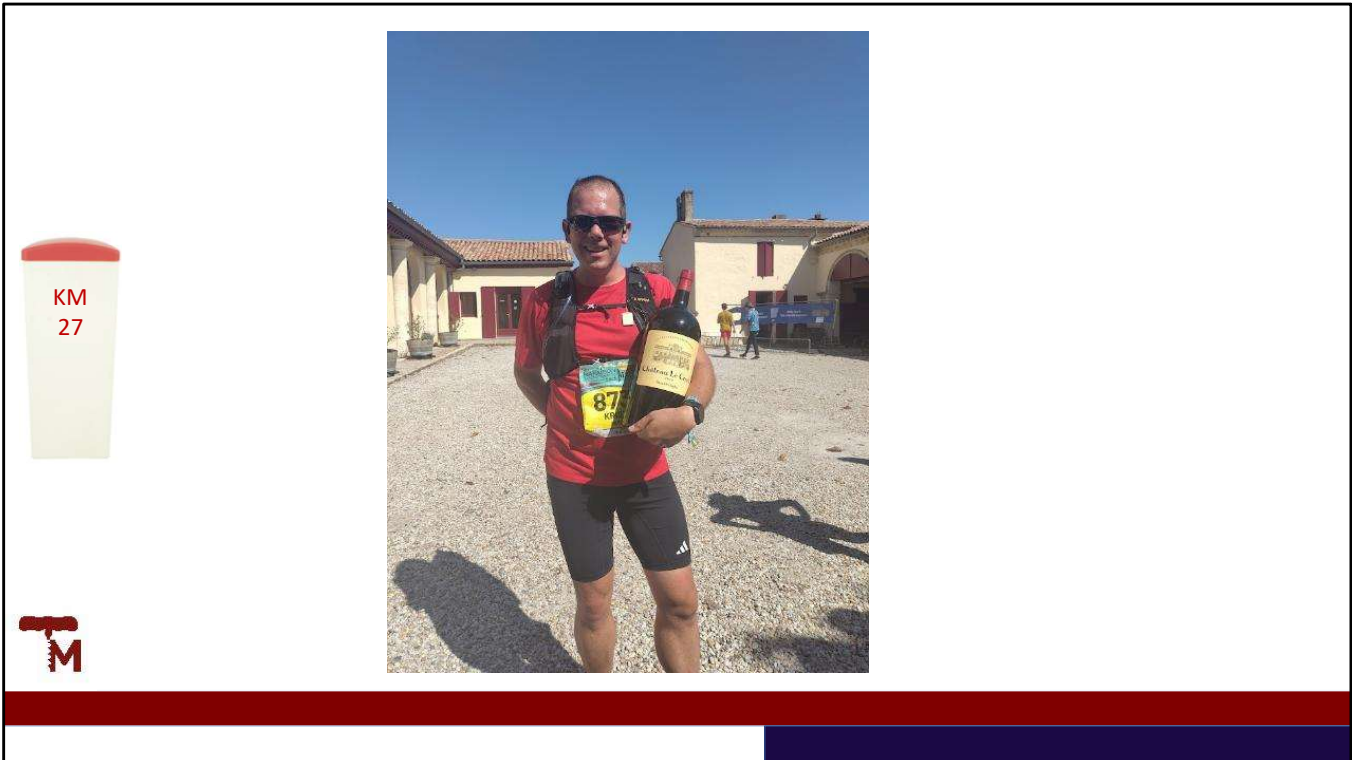
- Cassis
- Zwarte kers
- Pruim
- Violtje
- Cederhout
- Grafiet
- Zwarte peper
- Tabak
- Leer
- Truffel

Wanneer te drinken?

Combinatie gerecht?

Verhouding CS / Merlot?

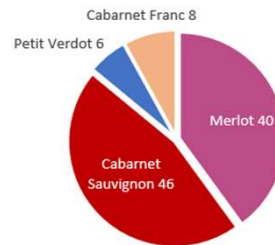




Ik had 'm daar al vast, nu vinden jullie hem in jullie glas

Le Crock 2020

- AOC Saint-Estèphe
- Cru Bourgeois Exceptionnel
- 18 maanden gerijpt op houten vaten (30% nieuw)
- Intens purper
- Sappig fruit “donkere vruchten die openbarsten in de mond”
- Noties van ceder en tabak
- Mondvullend
- Zachte tannines
- Complexe smaken

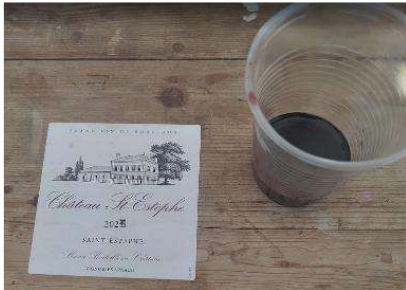


Bewaartijd 20 jaar



1 van de 14 Châteaux erkend als cru bourgeois exceptionnel
Het château heeft een kwalitatief klei-steen terroir

KM
28



Na Saint Julien hebben we nu een eerste keer Saint Estèphe gekregen, de 5^e wijn mag geschonken worden. We blijven in de buurt, daar op weg naartoe passeerde ik château Saint-Estèphe

5^e degustatie



Merlot

- Zachtheid
- Souplesse
- Veel kleur
- Sappig rood fruit



Cabernet Sauvignon

- Structuur
- Taninnes
- Diepe kleur
- Complexe aroma's
- Zwart fruit
- Paprika

Kleur | Neus | Smaak

ChatGPT's suggesties

- Cassis
- Pruim
- Braam
- Cederhout
- Tabak
- Grafiet
- Viooltjes
- Zwarte peper
- Leer
- Truffel

Wanneer te drinken?

Combinatie gerecht?

Verhouding CS / Merlot?



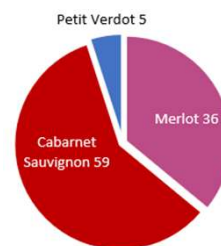
KM
29



Nog geen 2 km verder zijn we bij château La Haye

La Haye 2020

- AOC Saint-Estèphe
- 12 tot 14 maanden gerijpt op houten vaten (46% nieuw)
- Diep donker granaatrood tot purper
- Expressieve neus van zwart fruit
- Frisheid, kruiden
- Fijne tannines
- Vleugje zoethout in de afdronk



Bewaartijd 15 jaar



Château La Haye, één van de oudste kastelen uit Saint-Estèphe (gaat terug tot 1557)
La Haye is

In 2012 is La Haye in handen van de Belgische apotheker Chris Cardon, wat hij aankocht nadat hij er tijdens de marathon du Médoc mee in aanraking kwam ... (nee, zelf heb ik nog geen plannen om een château te kopen)

KM
32



T
M

Het werk in de wijngaard gaat ondertussen ook door

6^e degustatie



Merlot

- Zachtheid
- Souplesse
- Veel kleur
- Sappig rood fruit



Cabernet Sauvignon

- Structuur
- Taninnes
- Diepe kleur
- Complexe aroma's
- Zwart fruit
- Paprika

Kleur | Neus | Smaak

ChatGPT's suggesties

- Cassis
- Pruim
- Braam
- Cederhout
- Tabak
- Grafiet
- Laurier
- Viooltjes
- Leer
- Truffel

Wanneer te drinken?

Combinatie gerecht?



Verhouding CS / Merlot?

ChatGPT blijft uit hetzelfde vaatje tappen, maar is het voor jullie ook allemaal wat hetzelfde?

KM
33



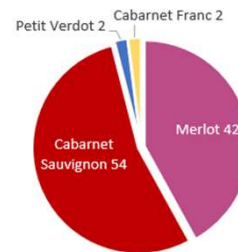
Kilometerpaal 33



Eén van de prachtigste ontvangsten

Phélan Ségur 2020

- AOC Saint-Estèphe
- Cru bourgeois exceptionnel
- 12 tot 14 maanden gerijpt op houten vaten (46% nieuw)
- Eerste keer met Petit Verdot bij (aanplant 2013)
- Zeer donkere kleur
- Zuiver en fris zwart fruit
- Zachte kruiden, peper, muskaat, kruidnagel, vanille, munt
- Complex met een krachtige finale



Bewaartijd 30 jaar



Herhaling: er zijn maar 14 châteaux als cru bourgeois exceptionnel geclassificeerd en dit is onze tweede van deze avond!

Wijngaard van 70ha groot.

Ook hier een Belgische eigenaar, Philip Van de Vyvere, geen apotheker maar havenondernemer die ooit nog CEO van Belgacom was



T
M

We zijn al een tijdje aan het lopen, tijd om de innerlijke mens te versterken met steak (km 30) en 6km verder de oesters, oh ja dat hoorde er ook nog bij

De laatste twee wijnen zetten we blind uitgeschonken naast elkaar

7^e & 8^e degustatie



Merlot

- Zachtheid
- Souplesse
- Veel kleur
- Sappig rood fruit



Cabernet Sauvignon

- Structuur
- Taninnes
- Diepe kleur
- Complexe aroma's
- Zwart fruit
- Paprika

Wanneer te drinken?

Combinatie gerecht?

Verhouding CS / Merlot?

Wat is de link tussen beide?

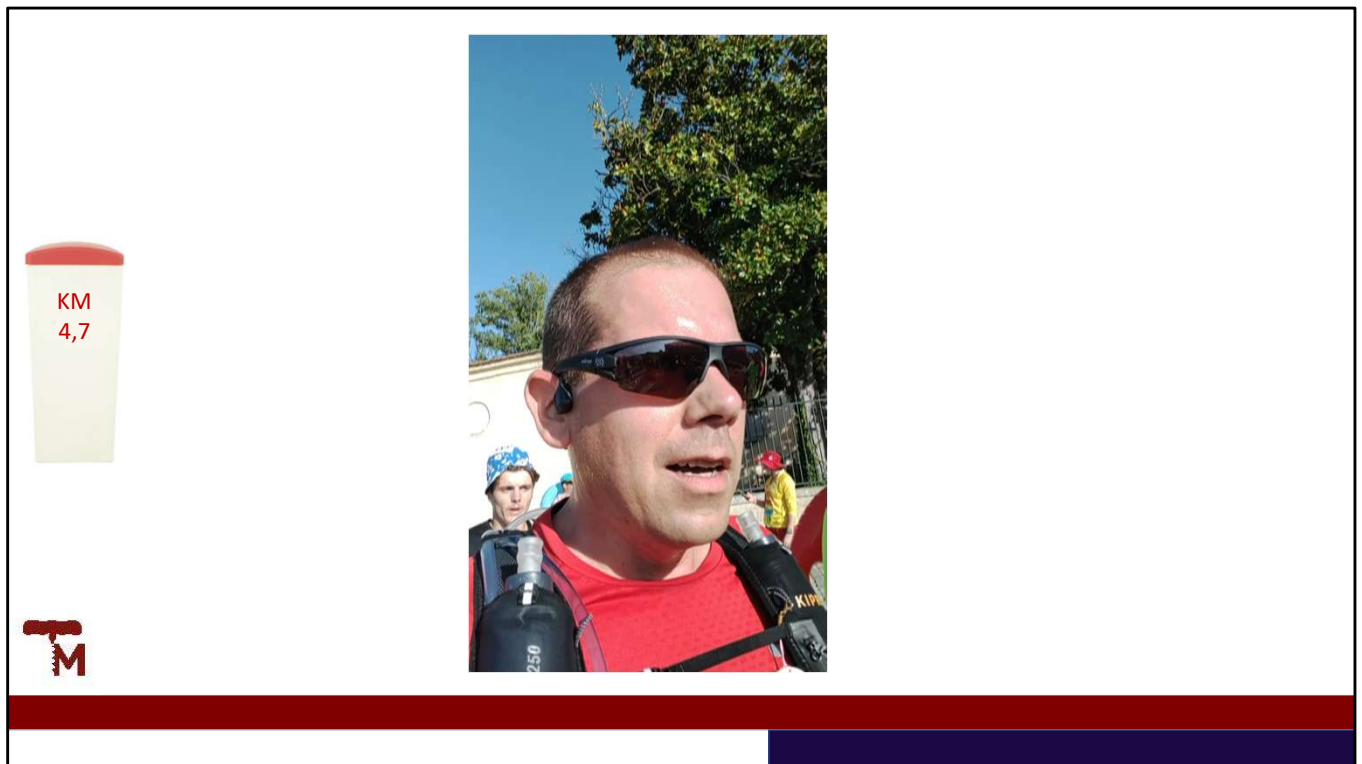


Kleur | Neus | Smaak

ChatGPT's suggesties

- Pruim
- Cassis
- Braam
- Cederhout
- Tabak
- Grafiet
- Violtjes
- Leer
- Truffel
- Chocolade

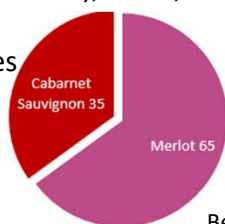
Iemand die kan bedenken waarom we deze twee naast elkaar zetten?



Voor deze twee wijnen zitten we terug aan de start van de marathon, net voor km 5 bij een grand cru château, haut bages liberal

La Chapelle de Haut Bages Libéral 2016

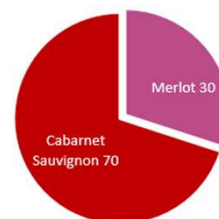
- AOC Pauillac
- 2^e wijn van het domein
- 12 maanden gerijpt op houten vaten (70% nieuw & 30% eivormige vaten)
- Intens, precies en complex
- Donker fruit (zwarte bes), ceder, tabak
- Fijne rijpe tannines



Bewaartijd 25 jaar

Haut Bages Libéral 2016

- AOC Pauillac
- 5^{ie} grand cru classé
- 16 maanden gerijpt op houten vaten (40% nieuw)
- Luchtig en vol, rijpe tannines, frisse afdronk
- Fris, lang en rijp, rokerig, elegant



Bewaartijd 25 jaar



We gaan even over naar de grand cru classée classificatie uit 1855 en we hadden de grand cru zelf in ons glas naast de 2^e wijn van ditzelfde château in dezelfde jaargang, een topjaar 2016.

Het domein heeft 30ha aan wijngaarden, waarvan een deel op klakhoudende grond (wat niet vaak voorkomt in Pauillac)

De bedoeling van de tweede wijn is dat het de stijl van het huis symboliseert maar toegankelijker zou moeten zijn en sneller drinkklaar zou moeten zijn.

De cru komt van geselecteerde percelen (o.a. een deel naast de premier cru wijngaard van château latour) met oudere wijnstokken.

KM
43



Richting aankomst en einde van de degustatieavond



Arrivée



MARATHON DU MÉDOC 2025					
Place	Nat.	Nom-prénom	Par sexe	Temps	Dossard
1002		DEVOS YANNICK	787	5:12:36	52
1001		MARQUER PHILIPPE	786	5:12:35	747
1000		LERBET VALENTIN	785	5:12:33	7278
999		PORTET GUILLAUME	784	5:12:33	7943
998		CNUDDE DAVID	783	5:12:18	4921
997		PRINGLE WATSON	782	5:12:18	4409
996		DOUADI ARNAUD	781	5:12:17	7950
995		DOUADI ARNAUD	780	5:12:17	7280
994		SMOLKOWIEZ FLORIAN	779	5:12:15	7419
993		SERRAES KRISTOF	778	5:12:14	8733
992		ENGUEHARD SANDRINE	215	5:12:13	2716
991		WATRIN GUILLAUME	777	5:12:12	3196
990		AFFINITO JONATHAN	776	5:12:11	3194



Volgende degustatieavond: 18 december – Super Tuscans

Naast de medaille aan de finish had ik ook het genoegen deze mooie degustatieavond samen te stellen met op de 8 degustaties niet minder dan één grand cru classé en ook nog 2 cru bourgeois exceptionnel. De prijzen van de wijnen zaten tussen de € 20 en € 55 per fles vanavond en zijn allen nog beschikbaar om zelf aan te schaffen (ik bestelde online).

Graag tot volgende maand, 18 december voor Super Tuscans