

**CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR**  
**1994**  
**SAINT ESTÈPHE**

**INTRO**



Château Phélan Ségur (70 ha wijngaarden) is sinds einde 2017 eigendom van de Belgische ondernemer én wijnliefhebber Philippe Van de Vyvere (topman van Sea-Invest Shipping Agency - ook wel de Gentse Albert Frère genoemd).

In de rangschikking van beste Saint-Estèphe wijnen (gemiddeld voor alle jaargangen van betrokken wijn), staat deze wijn op # 4 !  
Niet irrelevant, de gemiddelde prijs van de eerste 3 (Montrose, Cos d'Estournel en Calon-Ségur) bedraagt 3.3 maal de gemiddelde prijs van deze wijn ...

**WIJNHUIS**

De geschiedenis van Phélan Ségur gaat terug tot het begin van de 19de eeuw, toen de Ierse wijnhandelaar Bernard O'Phelan Château Ségur de Garramey creëerde en het kasteel (dat er vandaag nog steeds is) bouwde. Het domein nam in het begin van de 20e eeuw zijn huidige naam aan.

Dit wijndomein was sedert 1985 in handen van de familie Gardinier die ook eigenaar zijn van Les Crayères (sterrenrestaurant én hotel in Reims), Taillevent (sterrenrestaurant in Parijs en Londen) en het kaviaar verwerkend bedrijf Comptoir du Caviar. De familie Gardinier heeft gedurende de > 30 jaar dat zij Phélan Ségur beheerden belangrijke investeringen gedaan in zowel de wijngaarden als in de kelders.



**CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR**  
**1994**  
**SAINT ESTÈPHE**

**APPELLATIE**

Saint-Estèphe is, naast Pauillac, Margaux en Saint Julien één van de beroemde rode wijnappellaties van Bordeaux-linkeroever. Het is de meest noordelijke van deze top appellaties en grenst in het zuiden, met enkel een beekje als scheiding, aan Pauillac. Toch zijn er grote verschillen tussen Saint Estèphe en Pauillac. De wat zwaardere kiezelhoudende zand- en kleibodem en de typische kalkondergrond van Saint-Estèphe resulteert in minder drainerende gronden, vertraagde rijping en hogere zuurgraad in de wijnen. Omdat Cabernet Sauvignon minder presteert op zulke ondergrond en Merlot beter, wordt in Saint Estèphe relatief meer Merlot aangeplant.

De wijnen zijn, in vergelijking met de andere appellaties van de linkeroever, dieper van kleur, forser van structuur en de tannines zijn zeer krachtig. Daardoor zijn de Saint-Estèphe wijnen bewaarwijnen bij uitstek. Daarbij komt dat zij hun frisheid en jeugdig fruit verrassen lang behouden. Kenmerkende aroma's zijn rode vruchten, vanille, hout, toast, rook, kruiden, cacao, onderhout en drop.



**DRUIVENSOORTEN**

**+/- 50% Cabernet Sauvignon, +/- 45% Merlot en +/- 5% Cabernet Franc**

**Cabernet Sauvignon** is waarschijnlijk de bekendste druivensort voor rode wijn en in alle geval de belangrijkste druif in de Médoc en Graves (Bordeaux). Vanuit Bordeaux heeft ze zich met succes verspreid over bijna elk wijnbouwland in de wereld. Er zijn een aantal belangrijke redenen voor de opkomst en blijvende dominantie van Cabernet Sauvignon:

- (1) Deze wijnstokken zijn zeer breed inzetbaar: zowel in een zeer brede range van klimaten (van Zuid Canada tot Noord Argentinië) als op zeer veel verschillende grondsoorten
- (2) Ondanks de diversiteit van terroir waarin de wijnstok wordt geteeld, behouden Cabernet Sauvignon-wijnen hun onnavolgbaar karakter (weliswaar genuanceerd met hints van herkomst)
- (3) Deze wijnstokken zijn een krachtige variëteit met een dichte bladluifel en relatief hoge opbrengst, waardoor wijnproducenten een vrije keuze hebben tussen kwantiteit en kwaliteit.



- (4) De populariteit van de naam Cabernet Sauvignon heeft een onweerstaanbare aantrekkingskracht op (nieuwe) wijnbedrijven die op zoek zijn naar een betrouwbaar rendement op hun investering.

De beste (en duurste) voorbeelden van Cabernet Sauvignon-wijn zijn te vinden in Bordeaux (Médoc en Graves) en Californië (Napa Valley). Sinds enkele decennia zijn echter ook een aantal kwaliteitsvolle Cabernet Sauvignon-wijnen ontstaan in Nieuwe Wereld-regio's en zelfs in Piemonte en Toscane (voor Toscane een bewijs dat zelfs de oudste en meest traditionele wijnstellingen nu de waarde erkennen van de beroemdste aller druiven). Ze worden zowel gebruikt in cepagewijnen (enkel Cabernet Sauvignon) als in blends (o.a. Merlot en Cabernet Franc in Bordeaux), Tannat (in Madiran), Shiraz (in Australië), Sangiovese (in Toscane) en Tempranillo (in Spanje en Zuid-Amerika).

Cabernet Sauvignon-wijnen hebben steeds een aantal gemeenschappelijke karakteristieken: diepe kleur, goede tanninestructuur, matige zuurgraad en aroma's van zwarte bessen, tomatenblad, donkere kruiden en cederhout.

**CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR**  
**1994**  
**SAINT ESTÈPHE**



**Merlot** is een rode wijndruif met sterke historische banden met het zuidwesten van Frankrijk waar ze de overheersende variëteit is in de meeste Pomerol en Saint-Émilion wijnen. Het de meest aangeplante druif in Frankrijk. In deze koelere regio's geeft Merlot aroma's en smaken van rode vruchtjes (meestal kersen en soms rode bessen), tabak en teer, en een textuur die zachter, ronder en vooral minder tanninerijk is dan de Cabernet Sauvignon.

Merlot wordt ook verbouwd in warmere wijnregio's zoals Italië, Argentinië, Californië en Australië. Hier geeft ze meer fruitige wijnen die minder structuur en tannines hebben dan in de koelere regio's en wordt deze druif dikwijls gebruikt om wijnen van meer tanninerijke wijndruiven (Cabernet Sauvignon, Tannat, Malbec, Sangiovese) te verzachten (of wordt de structuur opgekrikt door houtlagering).

**WIJNTYPE**

**Smaakvol en klassiek.**

Dit type omvat de beroemdste wijnen, doordrenkt van traditie. De stijl bestrijkt een breed spectrum van smaakprofielen (zwarte bes, ceder, tabak, aarde) en heeft de neiging elegant en gestructureerd te zijn en kan lange tijd ouderen. Bijvoorbeeld Barolo, Barbaresco, Bordeaux, Bourgogne, Chianti, Rioja

**GEMIDDELDE SCORE**

(het gemiddelde van +/- 35 wijncritici - die in de meeste gevallen natuurlijk niet allemaal een score gegeven hebben aan deze specifieke wijn)



90

**ENKELE PROEFNOTITIES**

- **Parker (Apr 1995):** "This is probably the finest overachievement, unclassified St.-Estèphe chateau. The property made excellent, close to outstanding wines in both 1989 and 1990. The 1994 is a potentially long-lived wine, with an impressive saturated purple color, sweet, jammy cassis aromas, medium body, moderate tannin, and fine ripeness and chewiness in the mouth and finish. It will require 4-5 years of cellaring and should keep for two decades. "

- **Cellar Tracker (Feb 2009):** "A typical Saint-Estephe. Great value and still in shape. Has not the finesse like a Cos d'Estouneul but very enjoyable - 90 points "

- **Vivino (Mei 2018):** "Drinking this old Chateau was quite an experience. Deep ruby color with brown overtones. Rich nose: plum, berries. Very smooth and profound. A little vanilla in the taste next to plum and some herbs. 4 points (on 5) "

**OP ZIJN BEST**

**Op, of iets over zijn hoogtepunt**

Nu zal deze klassewijn gradueel evolueren naar een oude, gerijpte Saint-Estèphe, die weliswaar zijn fruitige frisheid en veel van zijn tannines zal verloren hebben, maar in de plaats de tertiaire aroma's verder zal ontwikkelen (dit in tegenstelling tot de mindere wijnen die na hun hoogtepunt snel evolueren naar ondrinkbare wijn). Deze tertiaire aroma's in rode klassewijnen zijn een complex en mooi geïntegreerd samenspel van fruit aroma's (gedroogde pruim of vijg), animale aroma's (leer, natte hond, muskus, stal), houtige aroma's (ceder, sigarenkist, tabak, geroosterd, gerookt, mokka, cacao, chocolade) en aardse aroma's (klei, bos, bladeren, mos, paddenstoelen, truffel).

Dit is gebaseerd op:

- Vintage Chart Parker (gemiddeld voor alle wijnen van de appellatie):
- Gemiddelde score voor alle jaargangen van deze wijn:
- Gemiddelde score voor deze wijn:
- Plaats in de top 25 van de beste wijnen van deze appellatie:
- Bewaarpotentieel volgens wijncritici, Cellar Tracker, Vivino:
- Bewaarcondities en kwaliteit kurk:
- Flessenmaat (hoe groter de fles hoe langer de wijn op zijn hoogtepunt blijft):

85 - Caution

91

**90**

# 4

op of iets over zijn hoogtepunt

excellent

75 cl

**CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR**  
**1994**  
**SAINT ESTÈPHE**

Deze inschatting is niet vanzelfsprekend en eenduidig. Immers:

- Een topwijn die zeer langzaam evolueert en dus slechts na vele jaren rijping op zijn hoogtepunt is, zal meestal ook jaren op dit niveau blijven en dan pas zeer gradueel evolueren naar een oudere wijn.
  - Sommige wijnliefhebbers prefereren wijnen iets jonger te drinken dan anderen die echt op zoek zijn een optimalisatie van de zintuiglijke sensaties (zoals fluwelige textuur, diepere en complexere tertiaire aroma's, mooi versmolten smaak) van een optimaal gerijpte wijn
  - Deze evolutie kan in positieve én negatieve zin beïnvloed worden door vooral bewaarcondities maar ook door kwaliteit van de kurk. Zie een blog met alle details op <http://vinamundi.be/blog/vulniveau-van-een-fles-wijn>
- Het beste advies is om, indien mogelijk, meerdere flessen te kopen en, rekening houdende met bovenstaande indicaties, af en toe een fles te openen zodat je de graduele evolutie kan volgen en evalueren (zie verderop ruimte voor je proefnotities)

**SERVEREN BIJ**

Om zo'n mooie klassewijn te combineren met een gerecht is het aangewezen om een recept te kiezen op basis van zeer goede producten, maar zonder al te krachtige, zoute of gekruide smaken. Vermijd ook te "groene" groenten en te veel look waarvan de plantaardige smaak moeilijk combineert met een grote wijn.

Een paar mooie gerechten die voldoende ruimte laten voor deze klassewijn en gelijktijdig een perfecte combinatie creëren zijn:

- Risotto met zwarte truffel of met eekhoortjesbrood
- Ravioli met eekhoortjesbrood en foie gras
- Een mooi stuk gevogelte (bijv Bresse kip) met eekhoortjesbrood en truffel
- Vederwild met een uitgesproken smaak (patrijs, fazant, duif, houtsnip of parelhoen), bereid met truffel of gevuld met foie gras en truffel of gegrild met rode wijnsaus of gevuld met champignons en porto
- Een mooie biefstuk bereid met rode wijn saus of morieljes of eekhoortjesbrood en truffel of foie gras (Tournedos Rossini)
- Pâté de Chartres met enkele kersen op azijn en veldsla



PS: Bij levering van de wijnen voegen we steeds een aantal van bovenstaande heerlijke recepten toe. Een topwijn met een heerlijk bijpassend gerecht combineren verhoogt immers het genot van wijn: 1 + 1 is dan niet 2 maar 3.

**CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR**  
**1994**  
**SAINT ESTÈPHE**

**PROEFNOTITIES**

Datum	Naam Gelegenheid	Proefnotitie
		ZICHT:  AROMA:  SMAAK:  BESTENDIGHEID:  AANTAL PUNTEN OP 100:  CONCLUSIE:
		ZICHT:  AROMA:  SMAAK:  BESTENDIGHEID:  AANTAL PUNTEN OP 100:  CONCLUSIE:
		ZICHT:  AROMA:  SMAAK:  BESTENDIGHEID:  AANTAL PUNTEN OP 100:  CONCLUSIE:

**CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR**  
**1994**  
**SAINT ESTÈPHE**

		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:
		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE:
		ZICHT: AROMA: SMAAK: BESTENDIGHEID: AANTAL PUNTEN OP 100: CONCLUSIE: