

# STRONG WOMEN BELGIAN FOOD BIG BORDEAUX BOTTLES



VINS DE  
BORDEAUX 

*Persdossier - November 2022*

# STRONG WOMEN BELGIAN FOOD BIG BORDEAUX BOTTLES

De creatieve, inspirerende en energieke wijnbouwsters uit Bordeaux zetten zich met hart en ziel in om mee te bouwen aan de toekomst van Bordeaux als wijnstreek. Deze geëngageerde Strong Women gaan door, passen zich aan en gaan uitdagingen aan met hun overtuigingen, passie, lef, enthousiasme en inzet.

Zowel samen als individueel experimenteren en innoveren deze vrouwen en zorgen ze voor levenslust en creativiteit in de wijngaard, in de wijnmakerij en in hun contact met de consument. Hun doel: moderne en elegante kwaliteitswijnen produceren met respect voor mens en natuur.

Om hen in de kijker te plaatsen, organiseert Les Vins de Bordeaux **van 7 tot 27 november** de tweede editie van het event **Strong Women, Belgian Food, Big Bordeaux Bottles**.

Dit jaar werden de 12 deelnemende restaurants geselecteerd omdat ze een eerbetoon brengen aan de Belgische keuken. Gedurende het hele event serveert ieder restaurant een iconisch Belgisch gerecht of zijn 'signature dish' met een glas Bordeauxwijn uit een double magnum erbij. Deze indrukwekkende flessen werden gemaakt door 11 getalenteerde wijnbouwsters uit Bordeaux.



## MEER INFO :

<https://www.bordeaux.com/be-nl/Bordeaux-Magazine-BE-NL/Gebeurtenis/Strong-Women-BENL>

## DOUBLE MAGNUM = DUBBEL GENIETEN

*Big Bottles zijn flessen van drie liter, waar evenveel wijn in kan als in vier standaardflessen.*

*Grote flessen zijn beter geschikt voor de rijping doordat de oppervlakte-luchtverhouding kleiner is tussen de wijn en de kurk.*



# 11 WIJNBOWSTERS UIT BORDEAUX DIE OP DREEF ZIJN

Deze wijnbouwsters stellen moderne en verrassende Bordeauxwijnen voor aan een Belgisch cliënteel dat graag nieuwe wijnen ontdekt.

- + **Claire Dorland-Clauzel, Vignes secrètes,**  
*Château Le Clos du Merle 2018, AOC Côtes de Bourg*  
*Château La Tuilière Tradition 2018, AOC Côtes de Bourg*
- + **Laurence Dupuch, Château Sainte-Marie,**  
*Château Sainte-Marie cuvée Vieilles Vignes 2021,*  
*AOC Entre-Deux-Mers*
- + **Sylvaine Fournier, Château de Bonhoste,**  
*Château de Bonhoste 2021, AOC Bordeaux blanc*  
*Château de Bonhoste 2020, AOC Bordeaux supérieur rouge*
- + **Bénédicte Hubau, Château Moulin Pey-Labrie,**  
*Château Moulin Pey-Labrie 2011 en 2016,*  
*AOC Canon Fronsac*
- + **Hélène Kopp Soual, Château du Retout,**  
*Château du Retout 2016, AOC Haut Médoc*
- + **Claire Millour, Barton & Guestier,**  
*Thomas Barton 2020, AOC Graves blanc*
- + **Eléonore Pairaul, Château Teynac,**  
*Château Teynac 2016 en 2019, AOC Saint-Julien*
- + **Hélène Ponty, Château Grand Renouil,**  
*L'an Clos 2020, AOC Bordeaux rouge*  
*Château du Pavillon 2018, AOC Bordeaux rouge*
- + **Marie Caroline Rozier, Château des Arras,**  
*Cuvée Clos d'Elles 2021, AOC Bordeaux blanc*  
*Cuvée Hestia 2018, AOC Bordeaux Supérieur*  
*Le Blanc des Arras Cuvée Gaia 2021,*  
*AOC Bordeaux blanc*
- + **Sabine Silvestrini, Vignoble Silvestrini,**  
*Domaine de la Pointe 2016, AOC Pomerol*
- + **Sarah Simon, Domaine de Saint-Amand,**  
*Domaine de Saint-Amand 2021, AOC Bordeaux blanc*  
*Domaine de Saint-Amand 2019, AOC Bordeaux rouge*  
*L'Exception de Saint Amand 2018 en 2020,*  
*AOC Bordeaux rouge*

# 12 VROUWELIJKE CHEFS EN SOMMELIERS UIT BELGIË DIE FAN ZIJN VAN BORDEAUX

Ze hebben er oprecht van genoten om grote klassiekers uit de Belgische gastronomie te koppelen aan de wijnen van de wijnbouwsters uit Bordeaux.

*Charlotte Desimpelaere*  
*zaakvoerder, Den Engel*

+

*Claude Hennes*  
*zaakvoerder,*  
*Restaurant de la Forêt*

+

*Anne Huyghelier*  
*chef en zaakvoerder,*  
*De Kroniek*

+

*Jana Leinders*  
*sommelier, Invincible*

*Sandrina Leite Pereira*  
*chef en zaakvoerder,*  
*Flambant Boeuf*

+

*Nerdjivane Oguz*  
*zaakvoerder en zaal-*  
*verantwoordelijke, Cœur de Boeuf*

+

*Elke Pillen*  
*chef, Caricole*

+

*Caroline Pruvost*  
*eigenares, Terminus*

*Juliette Rocher*  
*sommelier en*  
*zaalverantwoordelijke, Fripon*

+

*Nele Smet*  
*zaakvoerder, Meme Gusta*

+

*Lotte Vanderyse*  
*zaakvoerder, Damse Poort*

+

*Natasja Van Linden*  
*zaakvoerder,*  
*Mezzanine by De Arme Duivel*

# 20 DAGEN OM BORDEAUXWIJNEN X BELGIAN FOOD TE DEGUSTEREN

De wijnen worden per glas geserveerd en komen uitsluitend uit 'Big Bottles'.

# CLAIRE DORLAND CLAUZEL

*Eigenares-kweker*



*Château la Tuilière - Vignes Secrètes  
Met wijnstokken beplante oppervlakte: 14 are  
Terra Vitis-gecertificeerd  
HVE3-gecertificeerd  
In omschakeling naar bio  
[www.vignes-secretes.com](http://www.vignes-secretes.com)*

Vijf jaar geleden besliste **Claire** om haar leven volledig om te gooien na een drukke carrière in het hoger openbaar ambt en als algemeen directeur van grote internationale bedrijven. Gepassioneerd door gastronomie en wijn, kocht ze Château La Tuilière om zelf wijn te gaan verbouwen. Ze houdt van wijnbouw, omdat het een zeer volledig, gevarieerd en boeiend vak is. Haar voorkeur gaat naar de vinificatie en rijping, maar ook de communicatie en verkoop, want niets is zo motiverend als een goede wijn maken, kunnen uitleggen wat je doet, en complimenten krijgen over je product.



## « Van de ENA naar een passie voor wijn, terroir en milieu. »

### Kunt u ons iets vertellen over Bordeaux wat wijnliefhebbers zou kunnen verrassen?

Bordeaux is qua oppervlakte de grootste wijnstreek ter wereld en wellicht ook de meest diverse. Wijnliefhebbers vinden er een zeer grote verscheidenheid aan wijnen van uitstekende kwaliteit, en de meeste hebben een zeer interessante prijs-kwaliteitverhouding.

### Wat zijn volgens u de grootste troeven van vrouwen in de wijnwereld?

In een sector waarin overwegend mannen werkzaam zijn, reiken vrouwen een nieuwe kijk aan op wijnbouw, vinificatie en druiventeelt, maar ook op managementpraktijken. Ze kunnen hun smaak aanreiken en begrijpen het vrouwelijke cliënteel beter.

### Wat is uw droom?

Naar klassieke muziek luisteren in de wijnmakerij.

### Waarom denkt u dat het moment is gekomen om kennis te maken met de vrouwen in de Franse wijnbouw?

Tegenwoordig staan veel vrouwen aan het hoofd van hun domein. Ze bieden een frisse kijk, en het is tijd dat ze daarvoor erkenning krijgen.

### Kunt u ons iets vertellen over België?

Ik ben van plan om over een jaar of vijf grond te kopen in België en er wijn te verbouwen!

### Wat is uw favoriete druivenras?

Malbec. Het is een sappige, ronde en beloftevolle druivensoort.

### Wat is uw favoriete moment om wijn te degusteren?

De neus, want ik ben heel gevoelig voor aroma's en dit is het moment van een vaak intense belofte.

### Wat is uw favoriete food & wine pairing?

Rode of witte wijn met kaas, want hiermee zijn een heleboel fantastische combinaties mogelijk.

#### **Château La Tuilière Cuvée Tradition** AOC Côtes de Bourg, 2018

60% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon,  
5% Malbec

Food & wine pairing: vleesballetjes,  
camembert.

#### **Château Le Clos du Merle** AOC Côtes de Bourg

60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon  
Food & wine pairing: gevogelte, omelet met  
eekhoorntjesbrood.

# LAURENCE DUPUCH

*Eigenares*



*Château Sainte-Marie  
Château Peyredon-Lagravette  
Met wijnstokken beplante  
oppervlakte: 70 are  
In omschakeling naar bio  
[www.chateau-sainte-marie.com](http://www.chateau-sainte-marie.com)*

Aangezien ze al 25 jaar getrouwd is met een wijnbouwer, werkt **Laurence Dupuch** in de eerste plaats met hem samen in *Château Sainte-Marie*. In 2009 kocht ze echter haar eigen domein: *Château Peyredon-Lagravette*. Beide domeinen hanteren een milieuvriendelijke aanpak met het oog op duurzame en schone landbouw. Eerbied voor fauna en flora staat dan ook centraal in het productieproces. De verschillende MVO-initiatieven, zoals het gebruik van ecologisch meer verantwoorde producten, zijn gericht op het welzijn van de medewerkers. Laurence Dupuch is erg blij met de gelijkheid tussen man en vrouw in haar twee bedrijven.

✦  
« *Eerbied tonen voor het verleden, bouwen aan de toekomst en onze passie op een inspirerende manier delen.* »

**Kunt u ons iets vertellen over Bordeaux wat wijnliefhebbers zou kunnen verrassen?**

De regio Entre-Deux-Mers is zeer heuvelachtig. Het is ons Toscane in Frankrijk.

**Wat zijn volgens u de grootste troeven van vrouwen in de wijnwereld?**

Ze zijn rustiger en bedachtzamer om beslissingen te nemen, vooral tijdens de wijnpluk en in het kader van de organisatie van de wijngaard en de wijnmakerij.

**Wie is uw mentor?**

Wijnbouwster en eigenares Lilian Barton. Ze maakt fantastische wijnen.

**Wat vindt u het leukst aan de wijnwereld?**

De food & wine pairing, want ik kook heel graag.

**Wat doet u in uw vrije tijd?**

Ik speel rugby!

**Wat is uw favoriete druivenras?**

Muscadelle is niet zo bekend, maar het is een elegant, delicaat, fijn en smaakvol druivenras.

**Wat is uw favoriete food & wine pairing?**

Kaas met rode wijn.

**Wat is uw favoriete moment om wijn te degusteren?**

De blending, omdat je dan een nieuw wijnjaar produceert.

**Kunt u ons iets vertellen over België?**

Peyredon-Lagravette maakte vroeger deel uit van de kelder van de koning van België.

**Château Sainte-Marie**

*Cuvée Vieilles Vignes, AOC Entre-Deux-Mers, 2021*

*70% sauvignon blanc, 25% sémillon, 5% muscadelle*

*Food & wine pairing: mosselen, carpaccio van vis, zeevruchten en geitenkaas.*

**Château Sainte-Marie**

*Cuvée Vieilles Vignes, AOC Bordeaux Supérieur, 2020*

*72% merlot, 28% cabernet sauvignon*

*Food & wine pairing: tapas, gebraad, fijne vleeswaren en kaas.*

**Château Peyredon-Lagravette**

*AOC Haut-Médoc, 2020*

*63% cabernet sauvignon, 37% merlot*

*Food & wine pairing: côte à l'os en eendenborstfilet*

# SYLVAINÉ FOURNIER

*Medezaakvoerder*



*Château de Bonhoste  
Met wijnstokken beplante  
oppervlakte: 70 are  
HVE-gecertificeerd sinds 2013  
[www.chateaudebonhoste.com](http://www.chateaudebonhoste.com)*

*Sylvaine is geboren en getogen tussen de wijnstokken. Al vijf generaties lang stromen liefde en passie voor wijn door de aderen van de familie. Na haar opleiding trok ze enkele maanden naar Canada om er meer te weten te komen over wijntoerisme. Sylvaine besloot haar passie voor wijn meer te delen met haar klanten. In de loop der jaren begon ze rondleidingen en food & wine tastings te organiseren, opende ze een winkeltje met streekproducten en creëerde ze een 'escape game' in de kelder. Sinds 2015 kunnen haar klanten overnachten in twee gigantische vaten midden in de wijngaard.*

★  
**« We optimaliseren de maturiteit om de authenticiteit te bewaren en de terroirs beter tot uiting te laten komen. »**

**Wat zijn volgens u de grootste troeven van vrouwen in de wijnwereld?**

Hun streven naar detail en precisie, elegantie en verfijning.

**Kunt u ons iets vertellen over Bordeaux wat wijnliefhebbers zou kunnen verrassen?**

Gedurende heel lange tijd hebben de wijnbouwers in Bordeaux eiwit gebruikt om hun wijnen te klaren. Het eigeel werd dan door nonnen gebruikt om er een klein gebakje te maken: de 'canelé de Bordeaux'.

**Uw mentor ?**

Mijn ouders, omdat ze mij hun passie, avant-gardisme, vrijgevigheid en volharding hebben doorgegeven.

**Waarom denkt u dat het moment is gekomen om kennis te maken met de vrouwen in de Franse wijnbouw?**

Vrouwen zijn altijd al aanwezig geweest in de wijnbouw, maar vaak dacht men dat ze gewoon hun man hielpen. Toen ik begon te werken, dachten sommige mensen dat ik de secretaresse van mijn broer was!

**Wat vindt u het leukst aan de wijnsector?**

De momenten die je kunt delen. Wijn is tenslotte een genotsproduct.

**Kunt u ons een anekdote vertellen die verband houdt met België?**

De totstandkoming van onze cuvée.

Enkele jaren geleden kwamen we samen met een Belgische vriend op het idee om een 100% Merlot te maken. Andere Belgische vrienden vonden de naam 'Cuvée Coup 2 Foudres'.

**Wat is uw favoriete moment om wijn te degusteren?**

De neus. Ik hou van de aromatische complexiteit van wijnen die de druivenrassen, het terroir en de eigen toets van de wijnbouwer voortbrengen.

**Wat is uw favoriete food & wine pairing?**

Ravioli van langoustine met Château de Bonhoste Cuvée Prestige. Deze wijn doet me denken aan mijn kindertijd. Na school moesten mijn broer en ik elke dag een 'bâtonnage' doen in de enige twee vaten met deze wijn.

***Château de Bonhoste Cuvée Prestige  
AOC Bordeaux Blanc, 2021***

*80% sauvignon gris, 20% sauvignon blanc  
Food & wine pairing: waterzooi van vis,  
kroketten van grijze garnalen en Luikse salade*

***Château de Bonhoste Cuvée Prestige  
AOC Bordeaux Supérieur, 2020,***

*70% merlot, 20% cabernet sauvignon,  
10% cabernet franc  
Food & wine pairing: côte à l'os, Luikse  
balletjes en Vlaamse stoverij*

# BENEDICTE HUBAU

*Wijnbouwster*



---

*Château Moulin Pey-Labrie  
Met wijnstokken beplante  
Biologische landbouw  
oppervlakte: 7 are  
[www.moulinpeylabrie.com](http://www.moulinpeylabrie.com)*

*Bénédicte Hubau is afkomstig van Île-de-France. Het was dus echt de passie voor wijn en de zin om te produceren van druif tot fles, die haar hebben gebracht tot in Moulin Pey-Labrie, met zijn uitzonderlijke bodem van klei en kalksteen. Ze werd op slag verliefd op dit terroir. Als informaticaspecialiste van opleiding heeft ze haar nieuwe beroep moeten leren aan de universiteit van Bordeaux en in de wijngaarden, waarbij ze goed omringd was. Vanaf het begin wilde Bénédicte de grond zonder pesticiden bewerken en altijd kwaliteit boven kwantiteit verkiezen. Wijnjaar na wijnjaar heeft ze zichzelf altijd in vraag gesteld, zo ook voor het wijnjaar 2022. Maar haar persoonlijkheid komt altijd naar voren in haar wijnen, ongeacht de cuvée!*

✦

## « *Wijn: de kunst van het genieten.* »

### **Wat zijn de grootste troeven van vrouwen in de wijnwereld?**

Hun aanpassings- en doorzettingsvermogen.

### **Welke tips zou u geven aan jonge vrouwen die interesse hebben in wijnbouw?**

Kies een uitzonderlijk terroir om goede wijnen te maken. Want wijn wordt grotendeels in de wijngaard gemaakt, door mooie, gezonde en rijpe druiven te produceren.

### **Waarom denkt u dat het moment is gekomen om kennis te maken met de vrouwen in de Franse wijnbouw?**

De wijnsector evolueert in de goede richting, maar het gaat traag. Het is nog altijd een machowereld!

### **Wat betekent het voor u om wijnbouwster in Bordeaux te zijn?**

Het is een erg mooi en dankbaar, gepassioneerd vak. Gelukkig maar, want we kloppen heel wat uren. Toch is het belangrijk om een goed evenwicht te vinden tussen werk en gezinsleven.

### **Wat is uw favoriete druivenras?**

Merlot omwille van zijn rondheid, zachtheid en uitgesproken karakter.

### **Wat is uw favoriete wijn op dit moment?**

Ik hou van plezierwijnen en ontdek graag nieuwe wijnen. De fles luidruchtig ontkurken en jezelf een goed glas witte wijn inschenken terwijl je het avondeten klaarmaakt.

### **Wat vindt u het leukst aan de wijnsector?**

De degustaties en de gezelligheid.

### **Wat is uw favoriete moment om wijn te degusteren?**

Het moment dat de eerste slok wijn in mijn mond zit en ik de wijn ontdek die ik proef. Het summum voor mij is een wijn degusteren die van begin tot einde harmonieus en evenwichtig is.

#### ***Château Moulin Pey-Labrie***

*AOC Canon Fronsac, 2011*

*95% merlot, 5% malbec*

*Biodynamische landbouw*

*Food & wine pairing: stoofgerechten, wild, côte à l'os, champignons, kaas en chocolade.*

#### ***Château Moulin Pey-Labrie***

*AOC Canon Fronsac, 2016*

*95% merlot, 5% malbec*

*Biologische landbouw*

*Food & wine pairing: waterzooi van kip.*

# HÉLÈNE KOPP SOUAL

*Eigenares/zaakvoerder*



*Château du Retout  
Met wijnstokken beplante  
oppervlakte: 34,84 are  
HVE3-gecertificeerd  
[www.chateau-du-retout.com](http://www.chateau-du-retout.com)*

*Hélène Kopp Soual heeft sinds 2014 de leiding over Château du Retout. Hoewel haar ouders wijnbouwers waren, had ze aanvankelijk niet de ambitie om in hun voetsporen te treden. Nadat ze voor het eerste jaar geneeskunde niet geslaagd bleek te zijn, koos ze uiteindelijk toch voor een opleiding wijnbouw en oenologie. Door haar passie voor het vak en de natuur hanteert ze een benadering waarbij de impact op het milieu beperkt wordt. Het werk in de wijngaarden van Château du Retout gebeurt zoveel mogelijk zonder menselijke tussenkomst zodat de wijnstokken resistenter kunnen worden en op hun beurt de kracht van hun terroir tot uiting kunnen laten komen. Hélène produceert harmonieuze wijnen die zich kenmerken door hun frisheid en een lange afdronk. Met haar onconventionele witte cuvées heeft ze zichzelf als wijnbouwster werkelijk overtroffen.*

## « *Witte wijnen in het land van de rode wijnen.* »

### **Wat zijn volgens u de grootste troeven van vrouwen in de wijnwereld?**

Organisatie, nauwgezetheid, precisie en intuïtie.

### **Kunt u ons iets vertellen over Bordeaux wat wijnliefhebbers zou kunnen verrassen?**

50% van de productie is ambachtelijk.

### **Wie is uw mentor ?**

Richard Curty (adviseur oenoloog en directeur van Château Parenchère).

### **Welke tips zou u geven aan jonge vrouwen die interesse hebben in wijnbouw?**

Volg je intuïtie.

### **Waarom denkt u dat het moment is gekomen om kennis te maken met de vrouwen in de Franse wijnbouw?**

Ze zijn met niet veel, maar ze zetten knappe prestaties neer.

### **Wat betekent het voor u om wijnbouwster in Bordeaux te zijn?**

Ik ben heel fier dat ik geslaagd ben in mijn opzet om het familiebedrijf over te nemen.

### **Wat vindt u het leukst aan de wijnsector?**

De ontmoetingen en het contact met iedereen.

### **Wat doet u in uw vrije tijd?**

Garnaalvissen langs de kust. Het ultieme ontspanningsmoment voor mij.

### **Wat is uw favoriete druivenras?**

Cabernet Sauvignon omwille van zijn aromatische diepgang en zijn dichtheid.

### **Wat is uw favoriete moment om wijn te degusteren?**

Ik kan enorm genieten van een glaasje wijn bij het haardvuur.

### **Wat is uw favoriete food & wine pairing?**

Lamsschouder en een Château Retout voor de synergie tussen zacht en krachtig.

#### ***Château du Retout***

*AOC Haut Médoc, 2016*

*71% cabernet sauvignon, 23% merlot,  
6% petit verdot*

*Food & wine pairing: waterzooi van kip,  
stoverij en gegrild vlees*

# CLAIRE MILLOUR

*Export Manager*



---

*Barton & Guestier  
Château Magnol  
Met wijnstokken beplante  
oppervlakte: 31 are onder  
de appellatie  
Rationele landbouw  
[www.barton-guestier.com](http://www.barton-guestier.com)*

*Wijn en gastronomie hebben altijd deel uitgemaakt van de familiecultuur van Claire Millour. Maar alles begon voor haar in Dublin! Tijdens haar opleiding bedrijfskunde werkte ze bij de oudste wijnhandelaar van Ierland. Ze ontdekte er dat wijn een prachtig cultureel en historisch instrument is maar vooral een middel om momenten te delen. Claire besloot haar kennis verder uit te breiden in Bordeaux, Beaujolais, Bourgogne... Daarna ging ze aan de slag als vertegenwoordigster van wijnen uit de Rhônevallei en nadien van Jaillance in België. Sinds een viertal jaar is ze Export Manager Europe bij Barton & Guestier, een van de oudste wijnhuizen in Bordeaux, waarvan oprichter afkomstig is van Ierland!*

✦

**« Ik wil mijn passie laten blijken in elke fles. »**

**Wat zijn de grootste troeven van vrouwen in de wijnwereld?**

Een sterk karakter in combinatie met creativiteit. Door ons grote empathische vermogen kunnen we de huidige ontwikkelingen goed begrijpen.

**Kunt u ons iets vertellen over Bordeaux wat wijnliefhebbers zou kunnen verrassen?**

In Bordeaux worden ook fantastische mousserende wijnen geproduceerd. Ik ben er dol op, want met bubbels is het altijd feest.

**Welke tips zou u geven aan jonge vrouwen die interesse hebben in wijnbouw?**

Ga ervoor! Het is een heel boeiend vak en het werk wordt altijd beloond!

**Hoe ziet een dag in uw leven eruit?**

Geen enkele dag is dezelfde, en dat maakt dit beroep ook zo spannend.

**Wat vindt u het leukst aan de wijnsector?**

De gesprekken, de ontmoetingen en de uitwisselingen. Een goede fles met wat lekkere hapjes erbij, beter dan dit wordt het niet!

**Kunt u ons een leuke anekdote vertellen?**

Ik heb ooit een paar minuten lang de

Thalys tussen Brussel en Parijs mogen besturen!

**Kunt u ons iets vertellen over België?**

Ik ben dol op Belgische pralines en een van mijn favoriete gerechten zijn garnaalkroketten.

**Wat is uw favoriete moment om wijn te degusteren?**

In Lacanau, met de voeten in het zand bij zonsondergang, na een zalige dag surfen.

**Wat is uw favoriete food & wine pairing?**

Een glas rosé als aperitief, met wat tapas erbij.

**Thomas Barton Réserve**

*AOC Graves blanc, 2020*

*70% sauvignon blanc, 30% sémillon*

*Food & wine pairing: garnaalkroketten, gebakken zeetong en visgratin*

**Château Magnol**

*AOC Haut-Médoc Cru Bourgeois, 2019*

*HVE3-gecertificeerd*

*44% cabernet sauvignon, 41% merlot,*

*12% cabernet franc, 3% petit verdot*

*Food & wine pairing: gegrilde rundvlees met saus en gebakken champignons, gebakken eekhoortjesbrood en kaas*

# ELEONORE PAIRAULT

*Eigenares en zaakvoerder*



*Château Teynac  
Met wijnstokken beplante  
oppervlakte: 12 are  
Geëngageerd tot de SME-  
milieuaanpak en behaalde  
een ISO 14001-certificaat  
[www.teynac-corconnac.com](http://www.teynac-corconnac.com)*

*Als klein meisje werkte en vierde Éléonore Pairault al mee tijdens de oogsttijd. Nadat ze een diploma in de lucht- en ruimtevaart had behaald, keerde Éléonore terug naar haar eerste liefde: wijn. Ze begon aan een opleiding aan de Kedge Business School in Bordeaux. Éléonore zet het engagement van haar ouders – die na een carrière in Parijs ook kozen voor de wijnsector – met oprechtheid en toegankelijkheid voort. Haar wijnen lijken heel hard op haarzelf: rechtvaardig, toegankelijk en hedonistisch. Om modeverschijnselen lopen ze met een grote bocht heen!*

✦  
**« Lekkere, betaalbare wijnen die trouw blijven aan de kenmerken van hun appellatie. »**

**Wat zijn volgens u de grootste troeven van vrouwen in de wijnwereld?**

Een bijzondere gevoeligheid op het vlak van marketing en management en tijdens het blenden.

**Kunt u ons iets vertellen over Bordeaux wat wijnliefhebbers zou kunnen verrassen?**

De enorme diversiteit aan referenties, de vele familieverhalen, de persoonlijkheid van de wijnbouwers en de nieuwe generatie die het nu voor het zeggen heeft!

**Welke tips zou u geven aan jonge vrouwen die vandaag de dag interesse hebben in wijnbouw?**

Volg je passie, geef gehoor aan je wensen, wees leergierig, stel jezelf in vraag, train je smaakpapillen ...

**Wat betekent het voor u om wijnbouwster in Bordeaux te zijn?**

De voorouderlijke werkwijzen in ere houden, niet op je lauweren rusten maar altijd manieren te vinden om te verbeteren, en je persoonlijke toets geven aan elk wijnjaar om consumenten te laten genieten van lekkere wijn.

**Wat vindt u het leukst aan de wijnsector?**

Een wijnjaar produceren en ontdekken, de ontmoetingen met andere wijnliefhebbers en de gezelligheid die

eigen is aan de wijnwereld.

**Kunt u ons een verrassend verhaal vertellen?**

Tijdens de laatste Vendée Globe slaagde zeiler Jean Le Cam erin om Ecuador te passeren. Hij zwaaide toen met een fles Château Teynac. De video haalde meer dan 10.000 views op YouTube. Daarna selecteerde het Elysée onze wijn!

**Een anekdote met België?**

Dankzij de ontmoetingen tussen vrouwelijke sommeliers uit België en wijnbouwsters uit Bordeaux in het kader van Strong Women ontstaan nieuwe banden en wie weet ook vriendschappen over landsgrenzen heen.

**Wat is uw sterkste punt?**

Passie, jeugd en dynamiek!

**Château Teynac**

*AOC Saint-Julien, 2016*

*69% cabernet sauvignon, 24% merlot, 5% petit verdot, 2% cabernet franc*

**Château Teynac**

*Saint-Julien, 2019*

*80% cabernet sauvignon, 15% merlot, 5% petit verdot*

*Food & Wine pairing: Vlaamse stoverij, konfijt, stoofpotjes en gebraad.*

# HÉLÈNE PONTY

*Eigenares en zaakvoerder*



*Vignobles Ponty  
Met wijnstokken beplante  
oppervlakte: 8 are  
[www.vignoblesponty.com](http://www.vignoblesponty.com)*

*Vignobles Ponty is een familiedomein dat in 1905 werd opgericht door de overgrootvader van Hélène. Aanvankelijk koos ze een ander carrièrepad voor zichzelf en besloot ze rechten te studeren en daarna een opleiding bedrijfskunde te volgen. Na haar studies trok ze in 2012 naar China, waar ze haar eerste stappen in de wijnwereld zette door er de wijnen van haar vader te importeren. Sinds 2019 staat Hélène aan het hoofd van het wijndomein. Haar werk in de wijngaard en in de wijnmakerij berust onder meer op zeer oude wijnbouwtradities. Haar filosofie: tonen dat vrouwen ook iets anders kunnen dan 'vrouwelijke' wijnen maken en de communicatie verzorgen.*



## « Een mooi familieverhaal met een omweg via China. »

### **Kunt u ons iets vertellen over Bordeaux wat wijnliefhebbers zou kunnen verrassen?**

In Bordeaux worden ook heerlijke, vlot drinkende en lichte wijnen zonder houtsmak en met weinig tannines gemaakt.

### **Welke tips zou u geven aan jonge vrouwen die interesse hebben in wijnbouw?**

Ontdek de verschillende aspecten van het beroep om al die kleine dingen te begrijpen die een impact hebben op de wijn die men degusteert. En denk niet dat je wegens het zware werk in de wijngaard je plaats niet kunt opeisen.

### **Wat betekent het voor u om wijnbouwster in Bordeaux te zijn?**

Vragen stellen om de manier waarop de dingen worden gedaan beter te begrijpen en soms zelfs in vraag te stellen.

### **Wat vindt u het leukst aan de wijnsector?**

De momenten die je deelt met andere wijnliefhebbers en met leergierige nieuwelingen.

### **Kunt u ons een anekdote vertellen die verband houdt met België of met Belgen?**

Tijdens mijn eerste reis in België had een van mijn importeurs me uitgenodigd voor een heel eenvoudig ontbijt. Toen ik aankwam, bleken er een vijftiental chefs en sommeliers van sterrenrestaurants aanwezig te zijn. Over een vuurdoop gesproken!

### **Wat is uw favoriete food & wine pairing?**

Een goede witte Bordeaux met oesters, omdat er niets boven klassiekers gaat.

#### ***L'An Clos***

*AOC Bordeaux 2020*

*100% merlot*

*Food & wine pairing: aperitief, barbecue, pasta, pizza en filet américain.*

#### ***Château du Pavillon***

*AOC Canon Fronsac, 2018*

*100% merlot*

*Food & wine pairing: Vlaamse stoverij en gerechten met saus.*

# MARIE-CAROLINE ROZIER

*Zaakvoerder*



---

*Château des Arras  
Met wijnstokken beplante  
oppervlakte: 22 are  
HVE-gecertificeerd –  
in omschakeling naar  
biologische landbouw  
[www.chateaudesarras.fr](http://www.chateaudesarras.fr)*

*Marie-Caroline Rozier* beheert *Château des Arras* samen met haar zus *Anne-Cécile*, die het technische aspect van de wijngaard op zich neemt. Ze maken wijnen die uitstralen wie ze zijn: levendig, gevoelig en fris. Hun dieren – honden, katten, kippen en schapen – zijn de mascottes van het domein. De zussen hebben zelfs verschillende cuvées naar hen vernoemd. Marie-Caroline zegt graag dat ze geboren is in de wijnwereld, maar dat ze die is ontvlucht en er vervolgens beter naar teruggekeerd is. Vandaag zet de familie voort waar het wijnhuis zo bekend om is, namelijk zijn knowhow, vrijgevigheid en gezelligheid. De zussen Rozier hebben een speciale band met België, want de helft van hun familie is Belgisch.

✦  
« *We waken over het evenwicht tussen fauna, flora en de mens. Deze eerbied komt tot uiting in onze wijnen. »*

**Wat zijn volgens u de grootste troeven van vrouwen in de wijnwereld?**

Ze benaderen het vak en het eindproduct op een andere manier. En ze hebben een andere gevoeligheid.

**Waarom denkt u dat het moment is gekomen om kennis te maken met de vrouwen in de Franse wijnbouw?**

Vrouwen zijn altijd zeer aanwezig geweest in de wijngaard, en dat is goed voor 80% van het werk om wijn te maken.

**Hoe ziet een dag in uw leven eruit?**

Als een caleidoscoop van taken, vijftien beroepen per dag, soms zelfs per uur: technicus, boekhoudster, community manager, tractorbestuurster, arbeidster in de wijnmakerij ...

**Wat betekent het voor u om wijnbouwster in Bordeaux te zijn?**

Voor mij betekent het doen wat ik graag doe!

**Wat is uw favoriete moment om wijn te degusteren?**

Vrijdagavond na het werk. Lekker even helemaal ontspannen!

**Wat is uw sterkste punt?**

Ik durf mezelf in vraag te stellen.

**Wat is uw favoriete food & wine pairing?**

Onze cuvée Gaïa met blauwschimmelkaas.

***Le blanc des Arras***

AOC Bordeaux blanc, 2021

100% sauvignon blanc

Food & wine pairing: garnaalkroketten, 'rijmosselen' en Oud Brugge

***Clos d'Elles***

AOC Bordeaux blanc, 2021

100% sémillon Agriculture Biologique

Food & wine pairing: vis met saus, waterzooi en gegratineerd witloof

***Hestia***

AOC Bordeaux Supérieur, 2018

80% merlot, 10% cabernet sauvignon, 10% cabernet franc

Food & wine pairing: Vlaamse stoverij, Luikse balletjes en eendenborstfilet

# SABINE SILVESTRINI

*Zaakvoerder*



*Vignobles Silvestrini  
Met wijnstokken beplante oppervlakte: 36 are  
HVE3-gecertificeerd en geëngageerd tot de  
MVO-aanpak  
[www.silvestrini-vignobles.fr](http://www.silvestrini-vignobles.fr)*

*Hoewel ik op het familiebedrijf opgegroeid ben, zag ik pas echt in wat oenologie en de prachtige, boeiende wereld van de wijn- en wijngaardwetenschappen precies inhielden tijdens een degustatie die georganiseerd werd op de faculteit voor wijnkunde. Ik studeerde destijds biologie met de bedoeling om nadien in het onderwijs te gaan. Deze ongelofelijke wereld blijft me maar versteld doen staan en me verrassen sinds ik er mijn neus in gestoken heb. De wijnwereld weekt emoties bij me los en prikkelt me, uiteraard op zintuiglijk vlak maar ook op intellectueel en menselijk vlak.*

✦

**« Ik ben trots om wijnbouwster in Bordeaux te zijn, in een wijnstreek waar moderniteit flirt met traditie en diversiteit samengaat met uitmuntendheid. »**

**Kunt u ons iets vertellen over Bordeaux wat wijnliefhebbers zou kunnen verrassen?**

Blenden is een traditie maar is op zich niet verplicht. Je vindt dus ook Bordeauxwijnen, in alle kleuren, die gemaakt zijn van maar één druivenras.

**Wie is uw belangrijkste mentor geweest in uw carrière?**

Mijn vader.

**Welke tips zou u geven aan jonge vrouwen die vandaag de dag interesse hebben in wijnbouw?**

Het is belangrijk om gepassioneerd en goed omringd te zijn en om te vertrouwen op jezelf. Het zal niet elke dag rozengeur en maneschijn zijn, maar het is zo emotioneel en verrijkend.

**Waarom denkt u dat het moment is gekomen om kennis te maken met de vrouwen in de Franse wijnbouw?**

Door ze in de kijker te plaatsen, zullen vele andere vrouwen hopelijk ook de stap zetten. Niet om de Franse wijnbouw te vervrouwelijken, maar wel om de gemengdheid en complementariteit tussen mannen en vrouwen, wat

noodzakelijk is in dit prachtige vak, luid en duidelijk te verdedigen. Vrouwen zijn nu zichtbaarder, en dat is te danken aan de vrouwelijke consumenten die willen weten wie er achter hun favoriete wijnen schuilt.

**Kunt u ons een anekdote vertellen over België?**

Lussac, het dorp waar ik ben opgegroeid en waar ik nog altijd woon en werk, is sinds 1988 samengevoegd met een Belgisch dorp: Lincinet-Racour. Ik kan dus wel honderden anekdotes vertellen en heb een heel bijzondere band met België, waar ik in de loop der jaren goeie vrienden heb gemaakt. Sommige van die vrienden beschouw ik zelfs bijna als familie.

**Wat is uw sterkste punt?**

Mijn optimisme.

***Domaine de la Pointe***

***AOC Pomerol, 2016***

***85% merlot, 15% cabernet franc***

***Food & wine pairing: stoofgerechten, gegrild rood vlees, wild, butternut en champignons.***

# SARAH SIMON

*Eigenares*



*Domaine de Saint Amand  
Met wijnstokken beplante  
oppervlakte: 3,2 are  
HVE 3-gecertificeerde wijngaard  
in omschakeling naar bio  
[www.domainedesaintmand.fr](http://www.domainedesaintmand.fr)*

Al op heel jonge leeftijd ontwikkelde **Sarah** een passie voor wijn. Na een diploma bedrijfskunde en een master in de landbouwwetenschappen behaald te hebben, begon ze haar carrière als sectorhoofd voor de *Société des Vins de France* (handelsbedrijf in Bordeaux). Gedurende haar carrière leerde ze verschillende aspecten van wijn kennen. Het gaf haar zin om zelf te ondernemen. In 2018, net voor haar 50e verjaardag, zette ze eindelijk de stap en werd ze wijnbouwster. Sarah doet aan wijnbouw met aandacht en eerbied voor het milieu. Ze is zeer betrokken in de wijnmakerij en voert alle stappen van het vinificatieproces van haar wijnen uit.

✦

**« Ik maak eerlijke en evenwichtige kwaliteitswijnen die zowel modern zijn als respect tonen voor de tradities in Bordeaux. »**

#### **Wat zijn de grootste troeven van vrouwen in de wijnwereld?**

Eerst en vooral hun nederigheid. In een nieuwe situatie zal een vrouw gemakkelijker toegeven dat ze er niets van kent. Ze zal haar kennis willen uitbreiden en zo sneller vooruitgang boeken. Daarnaast komt hun gevoeligheid uiteraard tot uiting in het profiel van de wijnen, maar vooral in hun vermogen om hun passie vrijer te beleven.

#### **Kunt u ons iets vertellen over Bordeaux wat wijnliefhebbers zou kunnen verrassen?**

De appellatie Cadillac heeft niet enkel betrekking op witte likeurwijnen maar ook op een rode variant onder de benaming Cadillac Côtes de Bordeaux.

#### **Welke tips zou u geven aan jonge vrouwen die interesse hebben in wijnbouw?**

Durf je te laten leiden door je passie en laat niemand je traject uitstippelen. Maar daarvoor moeten ze allereerst vertrouwen kweken in zichzelf. En blijf ook in topvorm!

#### **Waarom denkt u dat het moment is gekomen om kennis te maken met de**

#### **vrouwen in de Franse wijnbouw?**

Het klopt niet dat de wijnbouwsector gedomineerd wordt door mannen, want in meer dan een derde van de wijnondernemingen staat een vrouw aan het hoofd.

#### **Wat betekent het voor u om wijnbouwster in Bordeaux te zijn?**

Trots zijn op mijn afkomst en een erfgoed beschermen dat rijk is aan architectuur, gastronomie, prachtige natuurlandschappen, kortom, de kunst om een compleet leven te leiden. Eigenlijk een volwaardige ambassadeur zijn.

*DSA du Domaine de Saint Amand  
AOC Bordeaux blanc, 2021  
60% sauvignon blanc, 40% sémillon  
Food & wine pairing: mosselen met frieten.*

*DSA du Domaine de Saint Amand  
AOC Cadillac Côtes de Bordeaux rouge, 2019  
80% merlot, 20% malbec  
Foodpairing: Luikse balletjes*

*Exception du Domaine de Saint Amand  
AOC Cadillac Côtes de Bordeaux rouge,  
2018 et 2020  
100% merlot  
Food & wine pairing: lamsvlees in al zijn varianten*





**STRONG  
WOMEN  
BELGIAN  
FOOD  
BIG  
BORDEAUX  
BOTTLES**



**contactpersonen pers:**

*Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux*  
*Cécile Ha + cecile.ha@vins-bordeaux.fr +33 6 48 52 59 09*

*Valor Events & Communication*  
*Laurence Hannon + laurence@valor.be +32 479 63 00 02*

**MEER INFORMATIE: WWW.BORDEAUX.COM**